



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Tenancingo, Estado de México; 19 de Mayo de 2016.

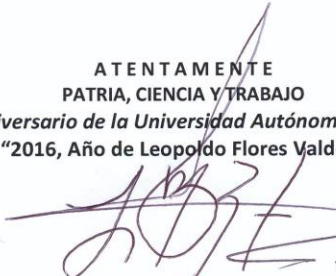
C. ESTEFANÍA ÁVILA MARTÍNEZ
PASANTE DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PRESENTE

Por este conducto comunico a Usted, que con base en el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la UAEM que en su Capítulo VIII artículo 120, 121 y 122, así como el Reglamento de Opciones de Evaluación Profesional de la UAEM Capítulo I artículo 6º, puede proceder a realizar la elaboración en formato electrónico del trabajo de Tesis, "**Alternativas de maridaje de vinos de Casa Madero y platillos típicos consumidos en mercados del Estado de México**" y continuar con los trámites y requisitos requeridos para efecto de poder sustentar su examen profesional y obtener el título de **LICENCIADA EN GASTRONOMÍA**.

Sin otro particular, quedo a sus apreciables órdenes.

ATENTAMENTE
PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2016, año del 60 aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"
"2016, Año de Leopoldo Flores Valdés"


DRA. EN E. LUZ MARÍA ROBLES HERNÁNDEZ
SUBDIRECTORA ACADÉMICA
Centro Universitario UAEM Tenancingo



www.uaemex.mx

Carretera Tenancingo - Villa Guerrero KM. 1.5, Tenancingo, Estado de México C.P. 52400
Tels. 017141407724 y 017141407725 • centrouniversitariotenancingo@outlook.com



Tenancingo, Méx.; jueves 28 de abril de 2016.

L. en R.E.I. ELIZABETH ESTEFANIA BRITO GARCÍA
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO
PRESENTE

Reciba un cordial saludos, por medio del presente oficio me permito presentarle el dictamen de revisión del trabajo de tesis **"Alternativas de maridaje de vinos de Casa Madero y platillos típicos consumidos en mercados del Estado de México"** elaborado por **ESTEFANIA AVILA MARTINEZ**, con número de cuenta 0712847 estudiante de la Licenciatura en Gastronomía.

Después de realizada la revisión del trabajo tesis se **APRUEBA SIN COMENTARIOS**

Sin más por el momento, quedo a sus órdenes.

ATENTAMENTE
PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2016, Año del 60 aniversario de la Universidad Autónoma del Estado de México"
"2016, Año de Leopoldo Flores Valdés"

CHEF CARLOS J. CONTRERAS OROZCO.
CATEDRATICO DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMIA



L. en R.E.I Elizabeth Estefanía Brito García ·
Encargada del departamento de evaluación profesional
Centro Universitario UAEM Tenancingo

PRESENTE:

Por este medio me permito hacerle llegar la revisión del documento titulado:

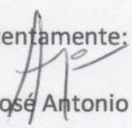
"Alternativas de maridaje de vinos de casa Madero y platillos típicos consumidos en mercados del Estado de México" cuyo dictamen considero como: **APROBADO con correcciones mínimas**

Por las razones que enumero a continuación.

- El trabajo cumple con las características de una investigación formal de nivel licenciatura.
- La metodología está plenamente sustentada y elaborada respecto a los objetivos que se persiguen en la investigación.
- Es una buena aportación al campo de conocimiento especializado de la gastronomía.
- Las observaciones que se realizan al trabajo son meras cuestiones de forma y no de contenido por lo cual considero que son meras sugerencias de mejora.

Se hacen las presentes sugerencias para el mejoramiento del trabajo de tesis de la alumna Estefanía Ávila Martínez, sin embargo el trabajo cuenta con todo lo necesario para ser considerado terminado.

Atentamente:


L. en G. Andrés José Antonio Juárez Ortega

Tenancingo, México 18 de mayo de 2016

L. EN. R.E.I. ELIZABETH ESTEFANÍA BRITO GARCÍA
ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
DEL CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO

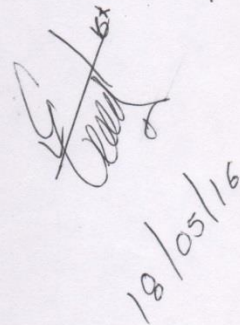
PRESENTE

Por medio de este conducto, me dirijo a usted enviándole un cordial saludo, para decirle que una vez recibidos los dictámenes del Chef Carlos Javier Contreras Orozco y el L. en G. Andrés José Antonio Juárez Ortega y comentadas las observaciones se determina que la C. Estefanía Ávila Martínez egresada de la generación 2010- 2015 de la Licenciatura en gastronomía puede continuar con sus trámites de liberación de impresión de tesis.

Agradeciendo su atención, quedo de usted.



M. A. E. CARLA VALDESPINO VARGAS
ASESORA DE TESIS





**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MÉXICO**



CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO

**“Alternativas de maridaje de vinos de Casa Madero y platillos
típicos consumidos en mercados del Estado de México”**

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

Licenciado en Gastronomía

PRESENTA:

Ávila Martínez Estefania

DIRECTORA DE TESIS:

M.E.A.M. Carla Valdespino Vargas

Tenancingo, Estado de México a Mayo del 2016

DEDICATORIAS

Dedico esta tesis a mis padres Mercedes y José por apoyarme moral y económicamente durante todo mi periodo como estudiante y por dar su mayor esfuerzo por siempre darme lo mejor.

A mis hermanos, Yadira y David por estar conmigo y apoyarme siempre.

A mis amigos, Elizabeth R., Elizabeth G., Miriam, Aida, Olga, Daniela Calleja y Pierre por demostrarme su apoyo en todo momento, y por los maravillosos años de alegría que he pasado a su lado.

A mi directora Carla por siempre estar disponible para mí, por aclarar mis dudas, por sus consejos, por siempre mostrar su buen humor y dedicación, por ser la persona que más me motivó en este proceso.

Al enólogo Sergio, porque gracias a él descubrí mi verdadera pasión y mi futuro profesional; por sus consejos y paciencia.

A la licenciada Getsemaní por ser una de las personas que más admiro y ser un pilar importante dentro de mi carrera, gracias a su motivación y buen ejemplo.

A todos mis maestros de la carrera quienes nunca desistieron al enseñarme, y dar lo mejor por los estudiantes, a ellos que son motivo de mi admiración y que fueron grandes maestros en sus consejos.

A todos los que me apoyaron para escribir y concluir esta tesis.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por ser mi guía en este camino y por permitirme llegar a este día en donde estoy a punto de concluir uno de mis más grandes sueños.

A mi familia, por su incondicional apoyo en cada parte de mi vida y por sostenerme en este proceso.

A mi directora y asesor de tesis por apoyarme en este proceso y guiarme con sus sabios consejos.

Al chef Carlos Contreras, por sus consejos y sus pláticas que me sirvieron mucho en todo el periodo de la carrera.

A los catedráticos de las unidades que me ayudaron a desarrollar mis conocimientos en el área gastronómica.

A todos los pobladores mexiquenses y dueños de locales que amablemente respondieron las encuestas y degustaron los maridajes.

A mis amigas Elizabeth González, Elizabeth Rivas, Aida Medina y Arely Mociño por ayudarme en los preparativos para la cata.

A los profesores Sergio Sotomayor, Carlos Contreras, Sandra Téllez, Carla Valdespino, Getsemaní Cruz, Alberto Salgado, Benjamín Becerril, Jorge Dumit y Carina Vázquez por apoyarme en la cata de maridajes de esta investigación.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO 1	
EL VINO MEXICANO	18
1. El vino y su llegada a América	18
1.1 El vino en México.....	20
1.2 Principales zonas vitícolas de México.....	27
1.3 Las casas vinícolas más importantes México	32
CAPÍTULO 2	
CASA MADERO.....	39
2.1 El inicio de la vinícola más antigua de América.	40
2.2 Vinos de Casa Madero y su propuesta de maridaje	43
2.2.1 Gran Reserva / Casa Grande	43
2.2.2 Reserva / Casa Madero.....	45
2.2.3 Jóvenes / Monte viña.....	49
CAPÍTULO 3	
GASTRONOMÍA DE LOS MERCADOS DEL ESTADO DE MÉXICO	51
3.1 Municipios seleccionados y sus platillos	58
3.1.1 Tenancingo.....	59
3.1.1.1 Obispo.....	62
3.1.2 Toluca.....	64
3.1.2.1 Chorizo.....	67
3.1.3 Capulhuac	70
3.1.3.1 Barbacoa.....	71
3.1.4 Metepec.....	73
3.1.4.1 Taco placero	76
3.1.5 Tenango del Valle.....	79
3.1.5.1 Gorditas	80

CAPÍTULO 4	
LOS SENTIDOS Y EL MARIDAJE	84
4.1 Análisis sensorial	84
4.1.1 La vista	85
4.1.2 El oído.....	85
4.1.3 Olfato	86
4.1.4 Tacto.....	86
4.1.5 Gusto	87
4.2 Maridaje	88
4.2.1 Tipos de maridaje	90
4.2.2 Normas generales de los maridajes.....	92
4.2.3 Cómo hacer un maridaje.....	94
CAPÍTULO 5	
MARIDAJES DE VINOS DE CASA MADERO CON PLATILLOS TÍPICOS	
DOMINICALES.....	99
5.1 Taco placero	102
5.2 Tacos de obispo.....	108
5.3 Barbacoa.....	115
5.4 Gorditas de chicharrón	121
5.5 Tacos de chorizo verde	126
CONCLUSIONES.....	134
ANEXOS	138
1. Opiniones de los pobladores mexiquenses.....	138
2. Cuestionario para la cata a los pobladores	140
REFERENCIAS.....	141

*“La comida es la parte material de la alimentación,
pero el vino es la parte espiritual de nuestro alimento.”*

Proverbio francés.

INTRODUCCIÓN

Diversas culturas han dado a conocer productos a todo el mundo, productos que hoy en día forman parte de la vida cotidiana del ser humano; cada pueblo, cada estado, cada país es poseedor de una amplia riqueza gastronómica, la mayoría de los aspectos que rigen la alimentación diaria del hombre se ven influenciados por delimitantes geográficos, culturales, políticos, religiosos, climáticos, económicos, etc.; dando así la creación de métodos y técnicas nuevas dentro de la cocina.

A través de esta investigación se podrá conocer más de esta riqueza, al sumergirnos en el mundo del vino y la gastronomía de los mercados. Es un trabajo desarrollado en cinco capítulos y dos anexos; a través de estas páginas se podrá conocer cuáles son los mejores maridajes. De igual manera puede funcionar como una guía posterior para el lector a la hora de realizar sus propios maridajes.

Como parte del primer capítulo de este texto se habla del origen del vino, del cual se tienen registros de su aparición hace 7000 años en Sumeria, a lo largo del tiempo ha pasado por diferentes culturas y hoy es uno de los productos más consumidos. México es el país más antiguo de América en la producción de vino, se dice que a la llegada de los españoles ya se tenían distintos tipos de vides silvestres en el territorio, sin embargo, no eran aptas para la elaboración de esta bebida, por lo que primero se empezaron a importar botellas de vino procedentes de España, pues los conquistadores tenían una cultura marcada por el constante consumo de vino tinto, fue así que en 1531 se comenzaron a plantar en el territorio de Mesoamérica vides provenientes del viejo continente.

En la historia vinícola del país se citaron momentos malos como la prohibición de plantación de viñas en 1771, la terrible plaga de filoxera en 1900; así mismo hubo aspectos buenos que han marcado un cambio constante dentro de este sector: la fundación en 1597 de la primera vinícola hoy conocida como Casa Madero; la llegada de los molokanes al norte del país en 1904 que aportó costumbres y

conocimientos para la elaboración de vinos; el centenario de la Independencia de México celebrada en el Porfiriato. Sin duda alguna, todos estos hechos han ido consolidando un incremento en este ámbito en el país.

En México existen desde hace años, diferentes estados productores de vino como son Baja California, Coahuila, Querétaro, Durango, Sonora, Guanajuato y Zacatecas, que han arraigado a diferentes vinícolas que son orgullo en este sector; como es L.A. CETTO en Baja California y Casa Madero en Coahuila, siendo estas empresas mexicanas líderes en la empresa vinícola, al ser conocidas internacionalmente en más de 25 países, por la exportación de sus productos.

Sin embargo, actualmente la actividad vinícola en México es muy escasa a comparación de otros países de Europa como Italia, Francia, España, entre otros; esto se debe a diferentes factores como la falta de cultura de consumo, la preferencia de vinos internacionales sobre la producción mexicana, poca información del producto entre la mayoría de la población y el pensamiento de las personas, el cual se basa en la idea de que esta bebida es para cierto sector de la población, la élite. Sin embargo esta bebida no debe ser determinante en el estatus.

En el segundo capítulo se desarrolla, como tema principal, a Casa Madero que es la vinícola más antigua del continente, fundada en 1597, ubicada en la Hacienda Lorenzo en el Valle de Parras, Coahuila, mismo nombre que debe a su fundador el señor Don Lorenzo García. Actualmente se dedica a la elaboración de vinos espumosos y vinos tranquilos, divididos en 3 líneas: 1) Gran Reserva/Casa Grande, 2) Reserva/Casa Madero y 3) Jóvenes/Monteviña. A lo largo de toda su trayectoria ha ganado múltiples premios y medallas de oro, plata y bronce a nivel internacional por la excelencia reflejada en todos sus vinos.

En el tercer capítulo se toca el tema de los mercados, los cuales han existido desde la época prehispánica, estos son lugares en donde los comerciantes se reúnen a vender productos de primera necesidad ya sea por trueque o pago. En el Estado de México existen mercados que se conservan desde ese tiempo y que han tenido una importancia dentro del territorio, por su variedad de comida y tradición, así mismo por ser el estado de mayor número de habitantes con 15, 175, 862, se ha elegido para tener el lugar dentro la investigación.

Los tianguis suelen realizarse dos veces por semana, siendo los domingos los días de mayor afluencia, pues este día casi todos los pobladores descansan y por tal motivo llevan a cabo actividades de ocio en compañía de su familia, principalmente acuden a los mercados de su localidad a disfrutar de gran variedad de gastronomía, como son la barbacoa, carnitas, obispo, taco placero, gorditas, quesadillas, pan, tacos, pancita y tamales con atole.

El cuarto capítulo desarrolla conceptos básicos al hablar de combinaciones entre vinos y platillos, como el origen de la palabra maridaje que se deriva del francés *mariage* que significa matrimonio, el cual se traduce como la combinación entre una bebida y un alimento; a la hora de hacer un maridaje se involucran los cinco sentidos, las sensaciones son percibidas por cada uno de ellos lo que estimula nuestro gusto y preferencias. Existen diferentes tipos de maridaje como son de complemento, armonía y contraste de acuerdo a las características organolépticas del vino y el platillo. Cuando se combina una bebida y un platillo es necesario hablar de peso específico, que es aquel que determina que un elemento sea equiparable en potencia de sabor con otro y que no se opaquen entre sí para poder crear un buen maridaje. El método de Robert J. Harrington explicado en este trabajo, nos permite describir y evaluar los platillos y vinos para conocer su peso específico y saber la factibilidad de los maridajes.

En el capítulo cinco se podrán encontrar los resultados de dicha investigación y las mejores propuestas de maridajes desarrolladas con dicho método.

Y por último se encuentran dos anexos en los cuales se podrá conocer la opinión de pobladores mexiquense en cuanto al tema del vino y percepción de los maridajes, así como el cuestionario que fue aplicado en los municipios.

Es indispensable mencionar que México en el año 2016 esta entre los países más bajos en cuanto a consumo de vino con un promedio de 750 ml al año, por el contrario del Vaticano con un consumo per cápita de 73.8 lt esto debido a su reducida población, o Luxemburgo considerado el país con más consumo per cápita con 49.8 lt.

Por tanto, en México la adquisición de vinos mexicanos es menor del 50% de su consumo per cápita, esto se debe a diferentes factores el primero es la falta de cultura de consumo, el segundo es la preferencia de los mexicanos por vinos de nacionalidad chilena, española o argentina, sin saber que los vinos mexicanos han sido acreedores a diferentes premios a nivel mundial y que tenemos igual o superior calidad referente a estos países; el tercero es por la falta de inversión en viñedos en México ya que no tenemos los suficientes para abastecer la demanda nacional e internacional y el cuarto factor es que el mexicano tiene la percepción de que el vino es una bebida elegante y sofisticada, ingerida solo por personas de clase socio-económica alta.

Mencionando estas cuatro razones y añadiendo que en 2016 de cada 10 botellas consumidas en México tres son mexicanas, nace la curiosidad como gastronoma de proponer distintos maridajes para ayudar al consumo de vinos mexicanos con alimentos que forman parte de nuestra alimentación cotidiana y no solo con los platillos ya conocidos como carne, pasta, etc.

Como parte de esta labor de proponer maridajes con platillos de los mercados, se escogió al Estado de México pues es la entidad que cuenta con el mayor número de población. Así mismo es el estado de la republica con mayor inmigración de habitantes proviene de otras entidades federativas (INEGI, 2010), razón por la cual

en esta investigación se considera relevante ya que cada estado cuenta con opiniones y hábitos diferentes y al dar a conocer este trabajo se pretende contribuir a una cultura de consumo de vinos mexicanos, abarcando un número mayor de población, así mismo para tener un panorama más amplio sobre la situación actual que hay en todo el país referente al consumo de vino, a partir de las diferentes procedencias de los pobladores.

El presente trabajo tiene como objetivo proponer distintos maridajes a partir de vinos de Casa Madero y platillos de los mercados del Estado de México, de igual manera crear un interés en la población mexiquense en los mercados y busca contestar a las preguntas: ¿Los vinos de Casa Madero tienen las condiciones óptimas, para poder ser maridados adecuadamente con platillos dominicales consumidos en el Estado de México?, ¿Cuáles son los maridajes más adecuados de los vinos de Casa Madero y la comida típica dominical consumida en el Estado de México?.

Para contestar a esas preguntas de investigación se proponen cinco hipótesis en cuanto a propuestas de maridaje.

- 1) Se considera que, debido a su potente tanicidad y toques frutales el vino Cabernet Sauvignon es ideal para formar un maridaje de contraste con las gorditas de chicharrón las cuales son un platillo pesado con potencia en sabor que pueden resaltar con este vino.
- 2) El vino Malbec posee características sensoriales como tanicidad firme y acidez controlada que hacen que sea una buena alternativa de complemento para el obispo que es un platillo potente que aporta sensación grasa en el paladar y que es potenciado por el ligero dulzor del vino.
- 3) El vino Shiraz que tiene recuerdo a moras, hongos silvestres y chocolate puede tener un maridaje de complemento con la barbacoa, ya que gracias a

su tanicidad media permite acompañar a este platillo resaltando su sabor característico.

- 4) El vino Chardonnay con el taco placero es un maridaje de armonía al ser ambos elementos poseedores de cierta acidez y frescura que hace que se complementen por el dulzor del vino y la salinidad del taco resaltándose entre sí.
- 5) El vino Cabernet Sauvignon de potentes taninos y ligero dulzor es la mejor alternativa para acompañar con el chorizo que es un platillo graso de sabor potente y condimentado que se complementa con las características del vino creando una fuerte combinación.

Mi interés en el tema del vino nació por la importancia y antigüedad que tiene éste en la historia del ser humano, al ser un producto relevante en distintas culturas a través del tiempo y al ser reconocido en distintas partes del mundo, sin embargo, México es un país productor, que obtiene vinos de calidad que han ganado premios en el extranjero y que no son conocidos en su mayoría y por consecuencia no son valorados por la población, así mismo la cocina en los mercados es un símbolo de identidad y de tradición en nuestra vida cotidiana y es una buena alternativa para llegar a los pobladores y revalorizar ambos elementos unidos en un maridaje.

El primer paso de la metodología fue la observación pasiva que consistió en ir a diferentes municipios del centro del estado, incluyendo pueblos mágicos, la capital y pueblos con tradiciones gastronómicas muy conocidas, para detectar cuáles eran los platillos más consumidos de la cocina mexicana dentro de los mercados; posteriormente con base en esa observación se eligieron los cinco platillos más consumidos y se ubicó su municipio de origen o qué lo representa y visitar en específico esas poblaciones. Después, por medio de un análisis sensorial, a través del método propuesto por el profesor Robert J. Harrington en el libro *Food and Wine Pairing* que consiste en calificar las características de los

alimentos y vinos, se dedujo cuáles son los vinos que tienen mejores características para los platillos de los mercados y se realizó una cata con 10 expertos en el área de gastronomía y enología quienes evaluaron los diferentes maridajes para comprobar cuáles eran los más aptos para así, rectificar las diferentes propuestas. Finalmente, se acudió a los municipios seleccionados con las cinco mejores propuestas para dar una pequeña degustación a los pobladores y conocer su opinión con base en los maridajes y al consumo de vino.

Al finalizar, la lectura de este trabajo todos los interesados podrán tener distintas alternativas de consumo de productos mexicanos, así como una mejor comprensión en el tema de maridajes brindándoles la oportunidad de proponer muchas combinaciones más.

CAPÍTULO 1

EL VINO MEXICANO

1. El vino y su llegada a América

Desde hace aproximadamente 3.9 millones de años que apareció el hombre y gracias a su necesidad alimentaria, ha descubierto, por iniciativa o accidentalmente, nuevas alternativas de utilización en distintos productos culinarios y así, ha generado y desarrollado conocimientos gastronómicos.

Se tienen registros de que aproximadamente hace 7000 años surgió el vino en Sumeria, el país más antiguo en Mesopotamia, con plantaciones de vid¹ y preparación de la bebida de uva, misma que se fue expandiendo a los valles limitados por los ríos Éufrates y Tigris (Pérez Salas, pág. 36); a pesar de esto, existen otras teorías que sitúan su primer cultivo en tierras asiáticas, la gran paradoja es que evidencias arqueológicas remontan el nacimiento del vino en un área que comprende los actuales Irán, Turquía, Turkmenistán, Uzbekistán, Tayikistán y Armenia. Otro posible origen es en Georgia, se dice que en un viaje por el Mar Negro, por accidente se fermentó jugo de uva que llevaban los viajeros consigo, surgiendo así, esta fascinante bebida (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 14).

Desde la antigüedad, el vino era consumido por la élite, por el contrario, la cerveza era destinada para la clase popular. El vino fue considerado como un elemento sagrado, formando parte de diversas culturas como la egipcia; en ésta, el jugo de uva fermentado tenía gran importancia en los ritos funerarios, incluso los mismos faraones se hacían enterrar con sus vinos preferidos; con base en esta bebida surgieron en la mitología distintos dioses del vino como Osiris para los egipcios,

¹ Planta trepadora de la familia de las Vitáceas, con tronco retorcido y flores verdosas en racimos, cuyo fruto es la uva.

Dionisio para los griegos y Baco para los romanos. Fueron estas civilizaciones las que se encargaron de llevar el vino a todo Europa (Pérez Salas, pág. 36).

En la Edad Media, el vino junto con el pan, eran considerados alimentos de primera necesidad y era posible que todas las clases sociales tuvieran acceso a ellos especialmente en el Mediterráneo y Francia (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 14).

La Iglesia siempre ha sido parte fundamental en la historia del vino, desde la Edad Media ha sido promotora de su elaboración, ya que es un símbolo importante dentro del Cristianismo: la sangre de Cristo. Gracias a frailes y órdenes religiosas se transmitieron los conocimientos de plantación de cultivos de vid en América (Pérez Salas, pág. 37).

Algunos historiadores del vino señalan que fueron los griegos quienes llevaron la vitivinicultura² a la península ibérica, hace aproximadamente veintisiete siglos. En España el cultivo de la vid alcanzó, al igual que en Francia, Italia y Portugal, notorio auge al correr de los siglos (Estrada Velazquez, 2010, pág. 10).

Estrada menciona en su trabajo *Vinos mexicanos, clasificación, producción, proceso de elaboración* (2010, pág. 10):

Cuando tuvo lugar el descubrimiento de América, en 1492, no pasaron muchos años para que se incluyesen importantes cantidades de barricas con vino, en los cargamentos de los barcos que zarpaban hacia el Nuevo Mundo, ya que para los conquistadores españoles el vino constituía parte fundamental de su dieta cotidiana, y por ello se incrementó rápidamente la comercialización de esta saludable bebida en las tierras recién descubiertas.

² Conjunto de técnicas y procedimientos que se llevan a cabo para el cultivo de la vid y producción de vino.

Mientras que el enólogo español, Luis Hidalgo, comenta en su ensayo “Notas históricas sobre los orígenes españoles del cultivo de la vid en América”:

El vino constituía en los siglos XV y XVI un complemento indispensable en la dieta del pueblo español, y por ello, desde el primer momento de su presencia en los bastimentos de las expediciones del descubrimiento y colonización de América. Se hacía necesario e imprescindible para los tripulantes, gente de armas y colonizadores que tomaban parte en las mismas, pues el vino se consumía como alimento, como medicina y como reparador de fuerzas.

1.1 El vino en México

México, antiguamente conocido como Mesoamérica, es el país más antiguo del continente americano en cuanto a producción vinícola³, se tienen registros de que Fray Toribio de Benavente, mejor conocido como Motolinia, describía que los pobladores de América, a la llegada de los españoles, contaban ya con diferentes tipos de vid: riparia, berlandieri y labrusca, sin embargo, éstas eran silvestres y ácidas, y no poseían las características adecuadas para la elaboración de vino (Farga, 1980, pág. 169), por tal motivo Hernán Cortés trajo el cultivo de la Vitis vinífera⁴ a México en 1525, ordenando a cada colonizador plantar diez vides por cada nativo de su territorio (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 19).

El primer vino llegado a México provenía de barcos de Castilla a Veracruz, éste se sirvió para celebrar la llegada de Cortés a Tenochtitlan, el 17 de agosto de 1524. En esta época el cultivo de la vid se vio en aumento gracias a las misiones, ya que necesitaban el vino para sus ritos religiosos (Farga, 1980, pág. 170).

El rey Carlos I de España y V de Alemania ordenó en 1531, que todos los navíos con destino a las Indias llevaran “plantas de viñas⁵ y olivos”, pues se consideraba

³ Adjetivo, referente a la producción o elaboración del vino.

⁴ Arbusto leñoso trepador cuyo fruto es la uva.

⁵ Es una plantación de vides para la producción de uvas de mesa o de vino. Nombre para llamar a una planta de vid.

conveniente que los viñedos y olivares se multiplicasen en la extensa superficie de las colonias de América. Los primeros lugares en realizar el injerto⁶ de las vides silvestres con las nuevas traídas de España, fueron Puebla, Querétaro, Michoacán y Oaxaca, el resultado de esta operación fue una planta de mejor presencia y producción (Farga, 1980, pág. 170).

Cerca de 1594, el capitán Francisco de Urdiñola estableció la bodega vinícola en la Hacienda de Santa María de las Parras, en el actual estado de Coahuila, años después, el 18 de agosto de 1597, el poblador español Lorenzo García inauguró en el Valle de Parras, las Bodegas de San Lorenzo, actualmente conocido como Casa Madero. Bodegas adquiridas por Evaristo Madero en 1817. Considerada por tanto como la vinícola más vieja del continente (Farga, 1980, pág. 171).

Durante la mitad del siglo XVI, existían regiones vinícolas importantes destinadas a tener un gran futuro; esto representó una fuerte amenaza para los vinos recibidos de la península, motivo por el cual se legisló en contra de la producción de vino procedente de América, declarándolo como contrabando; es así como en 1771 el Virrey Marqués de Cruillas ordenó, que la mayor parte de las viñas fueran arrancadas, y que no se continuaran plantando más (Farga, 1980, pág. 171).

Miguel Hidalgo y Costilla, iniciador de la guerra de independencia, promovió la vitivinicultura en la intendencia de Guanajuato. Durante su gestión como párroco del poblado de Dolores, de 1803 a 1810, fomentó el cultivo de la vid y la consecuente producción de vino. Cuando Agustín Iturbide fue emperador de México trató de fomentar la incipiente industria vinícola nacional, para lo cual en 1824, ordenó que se aplicasen impuestos hasta de 35% a los vinos importados como una forma de estimular la producción en México (Estrada Velazquez, 2010, pág. 13).

⁶ Unión de un trozo de planta provisto de yemas a la rama o tronco de otra para que brote.

Antonio López de Santa Anna, atendiendo las recomendaciones de Lucas Alamán, ministro en su gabinete, en 1843 fundó la Escuela Nacional de Agricultura en Chapingo, desde donde se procuró favorecer la difusión de vid en el territorio mexicano.

A finales del siglo XIX, la familia Concannon, pionera de la viticultura en California, persuadió al gobierno mexicano que aprovechara el potencial vitícola del país e introdujo algunas docenas de variedades francesas en México (Estrada Velazquez, 2010, pág. 13).

En 1900 los viñedos mexicanos se enfrentan a un problema mayor, cuando gran parte de las plantaciones quedaron destruidas por la filoxera⁷, plaga que impactó a las vides de todo el mundo (Estrada Velazquez, 2010, pág. 16).

Es importante enfatizar que entre 1904 y 1906 unas cien familias molokanes⁸ llegaron a México huyendo de la Rusia de Nicolás II. Se establecieron en el Valle de Guadalupe y crearon su propia colonia rusa, a la que trajeron sus costumbres vinícolas, y así con sus conocimientos en el tema fueron los iniciadores de la producción de vino en el Valle de Guadalupe; desde 1906 los molokanes comenzaron a producir vino de manera artesanal para vendérselo a las bodegas cercanas. Este hecho representó una contribución importante en la manera de elaborar vinos, ya que en esta época los productores vinícolas mexicanos no contaban con el suficiente conocimiento que se requería para producir vinos de calidad, cabe mencionar que gracias a la llegada de estas familias y la preparación de enólogos y agricultores, actualmente esta área geográfica es donde se elaboran algunos de los mejores vinos de México (González López & Paredes Acevedo, 2006, pág. 3).

⁷ Plaga, formada por un insecto, de la familia Phylloxeridae, que parasita las plantas de vid.

⁸ Secta proveniente de Rusia, su nombre proviene del vocablo ruso “moloko”, se caracterizaban por consumir leche incluso en días de ayuno, en contra de las prescripciones religiosas.

El Porfiriato, periodo comprendido de 1877 a 1911, fue una etapa importante en la introducción de vinos franceses al país, ya que en el año de 1910 se conmemoró el centenario de la guerra de independencia; por este suceso el presidente Porfirio Díaz organizó numerosos banquetes, al puro estilo francés, en los cuales se servían los mejores vinos franceses. En esta época las clases sociales estaban totalmente delimitadas, y desde ese entonces el vino era considerado como una bebida para la clase privilegiada, mientras que para la clase baja tenía un consumo superior el pulque (Iturriaga, 2013).

Durante la Revolución mexicana, la inestabilidad en el país no permitió un buen desarrollo en la industria vinícola, es hasta 1920 que la producción vinícola mexicana se realizó de una forma más estructurada; sin embargo, la calidad de estos vinos dejaba mucho que desear, ganándose una mala reputación en todo el mundo, ya que eran producidos por personas inexpertas en el ramo y solo se concentraban en producir cantidad y no calidad, dicha fama de los vinos mexicanos ha permanecido hasta la actualidad en personas de otros países y entre los propios mexicanos, sin darse la oportunidad de conocer los nuevos vinos enfocados a obtener una calidad máxima (Estrada Velazquez, 2010, pág. 16).

En 1930, a causa de la guerra civil española, una nueva oleada de inmigrantes españoles llega a México, poniendo de moda sus vinos nuevamente por encima de los franceses (Estrada Velazquez, 2010, pág. 16).

En 1931, el pionero molokan Alexéi M. Dalgoff consiguió los permisos del gobierno mexicano para crear en Baja California su propia marca. Generaciones más tarde, el actual patriarca de la familia, David Bibayoff Dalgoff, decidió dar un paso adelante hasta crear en 1988 Casa Bibayoff (González López & Paredes Acevedo, 2006, pág. 3).

Abelardo L. Rodríguez, presidente de México de 1932 a 1934, compró las Bodegas de Santo Tomás e instaló en la ciudad de Ensenada una planta

vinificadora. En 1936 se establece la Vinícola Regional y llega a México, el italiano Ángelo Cetto, quien comienza a elaborar vinos de calidad en el Valle de Guadalupe, con la utilización de variedades de calidad en su país como la nebbiolo (Estrada Velazquez, 2010, pág. 15).

En 1948, bajo el mandato del presidente Miguel Alemán Valdés, fue creada la Asociación Nacional de Vitivinicultores, conformada inicialmente por aproximadamente quince empresas, como son Casa Madero, L. A. CETTO, Bodegas Santo Tomás, Chateau Camou, Monte Xanic y Freixenet de México y con el tiempo se fueron incorporando más empresas, dedicadas al giro vitivinícola. Esto se vio favorecido por el cambio social y económico que se vivía en el país conocido como “el milagro mexicano”, comprendido en el periodo de 1940 a 1970, el cual consistió en el crecimiento de la economía, apoyándose del aumento del sector industrial (González López & Paredes Acevedo, 2006, pág. 15).

Esta Asociación, desde entonces, agrupa tanto a los productores de uva en el país, como a empresas y organizaciones que se dedican a procesar la misma para la obtención de sus derivados, como la uva pasa, jugos de uva, brandy y, desde luego, vinos mexicanos. Sus principales funciones son el fomento al desarrollo del cultivo de la vid, la industrialización de la uva y la comercialización de los productos que de ellas se obtengan; también representa los intereses de la industria ante autoridades y organismos públicos y privados. Seis años más tarde, después de su fundación, se contaba con casi el doble de vinícolas afiliadas (Vino club, 2010, pág. 1).

La situación general cambió considerablemente a partir de los años 70, porque el cultivo de la vid se incrementó, por la adición de técnicas nuevas en la producción y por el aumento de personal más capacitado y con mayor experiencia. Tiempo después en 1980 fue aprobada, bajo el mandato del presidente José López Portillo, la ley del impuesto especial sobre producción y servicios que afectó al precio de las bebidas alcohólicas y otros productos, aumentando su costo en un

15% la cerveza, 5% vinos de mesa y 40% cualquier otra bebida alcohólica, para contrarrestar los efectos, muchos fabricantes de brandy aumentaron su producción de vinos de mesa puesto que el impuesto aplicado a esta bebida era menor, logrando con ello que la vitivinicultura creciera no solo en cantidad, sino en inversión, porque se comenzó a utilizar tecnología más moderna e instalaciones mucho más apropiadas para la elaboración del vino. (Vino club, 2010, pág. 1).

En 1980, la Oficina Internacional del Vino, eligió a México como sede para la celebración de su asamblea anual, lo que provocó que el resto del mundo volteara sus ojos a México (Vino club, 2010, pág. 1), puesto que en esta Asamblea General del Vino, se reconoció a nivel mundial la creciente calidad de los vinos mexicanos. En ese momento existían más de veinte compañías productoras de vinos con más de ochenta marcas diferentes, en el mercado nacional (Estrada Velazquez, 2010, pág. 17).

Después de 1982, cuando quedaron cerradas las fronteras a los vinos extranjeros, debido a la gran crisis económica que pasaba el país, en la cual se devaluó la moneda nacional y como estrategia, se implementó el aumento de exportaciones y frenar importaciones para así poder pagar la deuda externa, es así como se registró un breve lapso de bonanza para los vitivinicultores mexicanos, ante la necesidad de consumir productos nacionales, esto se vio reflejado en el aumento en la venta de botellas, es así que en 1987 fueron vendidas en México dos millones de cajas de vino. De esa cifra, el 98% fue de vino nacional (Estrada Velazquez, 2010, pág. pag 17).

A partir de 2004, la entonces Asociación Nacional de Vitivinicultores A.C., hoy conocida como el Consejo Mexicano Vitivinícola, estableció una estrategia destinada a promover el Vino Mexicano, la cual consistió en fortalecer la imagen de los vinos mexicanos, dándose a conocer como institución y reforzando los esfuerzos de promoción individual que hacen las empresas y los productores nacionales, a fin de que mayor número de población interesada por el tema

conozca más de estos productos y obtener la preferencia ante el mercado internacional (Vino club, 2010, pág. 1).

La viticultura mexicana ha desarrollado más de 1,000 hectáreas de viñedos en el país. Solo entre 2005 y 2008, se cultivaron más de 400 hectáreas nuevas de vides, y repuesto otras 250 hectáreas de viñedos antiguos por nuevos (Vino club, 2010, pág. 2).

Actualmente, se ha alcanzado una importante producción en vinos de mesa, la buena calidad de ellos ha abierto el mercado europeo y estadounidense, haciéndolos merecedores a más de 400 premios internacionales, aunque los consumidores mexicanos siguen deslumbrados por productos de importación, principalmente europeos y sudamericanos.

En México, el consumo del vino va en aumento, pero más que estimular la producción nacional (Gutiérrez, 2011), el crecimiento se ve reflejado en productos de importación, debido a cuatro razones: La primera es la falta de cultura de consumo de este producto. La segunda es la preferencia de los mexicanos por vinos de nacionalidad chilena, española, francesa o argentina, sin saber que los vinos mexicanos poseen igualdad o superioridad de calidad referente a estos países. La tercera es por la falta de inversión en viñedos en México ya que no tenemos los suficientes para abastecer la demanda nacional e internacional. La cuarta es que el mexicano tiene la percepción de que es una bebida elegante y sofisticada que sólo beben las personas con mayor poder adquisitivo, si saber que consumir vino no está determinado por un “estatus” social, y cualquier persona puede acceder a él.

Según un estudio de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en México, la producción de vino sigue siendo inferior a la cantidad de vino importado. Aproximadamente, el 65% del vino que se consume en México procede

del exterior, logrando así la estadística que de cada 10 botellas consumidas en México 3 son mexicanas y 7 extranjeras (Gutiérrez, 2011).

Actualmente, la industria mexicana está integrada por más de 120 empresas y productores ubicados en zonas vitivinícolas registradas: Casi el 85% de ellas en Baja California, y el resto en Coahuila, Querétaro, Guanajuato, Zacatecas y Aguascalientes. En su conjunto, ofrecen más de 300 etiquetas de vino, entre tintos, blancos, rosados y espumosos, elaborados con la más moderna tecnología y con la mano experta de enólogos profesionales (Vino club, 2010, pág. 2).

1.2 Principales zonas vitícolas de México

Dentro del país existen diferentes zonas vinícolas, siendo Baja California la más apreciada para la elaboración de vinos. Otros estados como Aguascalientes, Durango y Sonora destacan más por la producción de aguardiente y brandy. En Baja California se produce vino, por su ubicación que se encuentra en la llamada franja del vino, que está localizada en el globo terrestre entre los 30° y 50° grados de Latitud Norte y entre los Paralelos 30° y 50° grados de Latitud Sur; es en la zona norte del globo donde se encuentran los países que por tradición son considerados como los productores de vinos de la mejor calidad, la cual comprende países Asiáticos, Europeos, Norte de África y América del Norte. En la zona Sur la franja pasa por Australia, Sudáfrica y América del Sur (Estrada Velazquez, 2010, pág. 46).

En todos los continentes, las propiedades climáticas de la franja son conocidas como de clima mediterráneo europeo, característico por sus inviernos húmedos y veranos secos y templados; temperaturas no extremas y cualidades idóneas de insolación y lluvia, sin embargo, en México existen estados que no están ubicados en la franja del vino y que lo producen, en la mayoría de veces modificando las características organolépticas de los vinos con otras técnicas de elaboración

adicionales como la chaptalización⁹, tal como es el caso de Aguascalientes, Sonora, Coahuila, Guanajuato, Querétaro y la Ciudad de México, antiguamente Distrito Federal (Estrada Velazquez, 2010, pág. 46).

La producción de México está dominada por grandes empresas de las cuales se pueden encontrar vinos en el extranjero y en casi todas las tiendas de vino en el país, aunque en los últimos años están emergiendo pequeñas bodegas que demuestran calidad y que se han ganado reconocimiento en el mercado nacional.

A) Baja California.

Sus viñedos se encuentran en el área sur de la línea fronteriza que se extiende, desde Mexicali hasta Ensenada, en la conocida como la franja del vino, cuyas propiedades climáticas se conocen como las de clima mediterráneo: hay inviernos húmedos y veranos secos y templados, eso permite obtener cosechas de máxima calidad, actualmente el estado cuenta con 10,000 hectáreas plantadas, representando un 15 % de las plantaciones mexicanas. (Estrada Velazquez, 2010, pág. 47).

Es la zona de cultivo más grande e importante del país, integrada por los Valles de Guadalupe y Calafia, la zona de Tecate, el valle de Santo Tomas, San Vicente, el valle de Mexicali, Tijuana, Ensenada y Santo Domingo; siendo la mayor parte de vinícolas procedentes del Valle de Guadalupe y de los alrededores de Ensenada (Estrada Velazquez, 2010, pág. 47).

Su vitivinicultura se rige por su calidad en todos sus procesos, los vinos de esta zona son los más parecidos a los vinos europeos, tanto por el clima, como las variedades cultivadas de origen europeo. Su producción representa el 90% del total del país, incluye las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,

⁹ Práctica que consiste en la adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento según el método desarrollado por el francés Chaptal.

Barbera, Zinfandel, Nebbiolo, Tempranillo, Malbec, Petit Verdot, Syrah, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Palomillo y Riesling (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 267).

B) Coahuila.

En esta región se encuentra la zona vinícola más vieja de México, y la casa productora más antigua de todo el continente americano “Vinícola San Lorenzo”, actualmente conocida como Casa Madero, fundada en 1597 por Don Lorenzo García. El centro de producción más importante de este estado es Torreón. También destaca el Valle de Parras, al sur, cuna del vino americano y, desde 1986, reconocido como la primera certificación de origen mexicana. Las cepas más extendidas por el territorio son la Chardonnay, Chenin Blanc, Semillón, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Uva Lenoir y Rosa del Perú (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 267).

Posee un clima muy caluroso, con cambios bruscos de temperatura, lo que favorece para la crianza de variedades nobles, la temperatura media anual es de 18° C a 22°C (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 267).

C) Aguascalientes

Fue considerado durante mucho tiempo como el estado vitícola más importante del país, tanto por su superficie, como por su producción. El auge de los viñedos en esta zona comenzó debido a que Lázaro Cárdenas entregó plantas de vid a los agricultores, quienes las plantaron en los huertos y poco a poco los viñedos se extendieron por Rincón, Tepezalá, parte de lo que hoy se considera San Francisco de los Romo (Estrada Velazquez, 2010, pág. 48).

Su clima es templado, con altitudes de menos de 2000 m, y semifrío por encima de esa altura. En esta región se encuentran las regiones de Calvillo, Paredón y

Los romo. Las variedades más cultivadas son las Chardonnay, Muscat Blanc, French Colombard, Cabernet Sauvignon, Merlot y Ruby Cabernet.

Esta zona se caracteriza por la producción de brandy, y cuenta con varias destilerías importantes de aguardiente (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 267).

D) Durango

Su producción de uva es destinada en un 75% a la producción de destilados, dejando el resto como uva de mesa o para vinificación. Esta región posee un clima seco y desértico; en la zona destaca la Compañía Vinícola del Vergel, en cuyos productos se cuentan brandis, vinos jóvenes y de postre, así como el tinto Viña Santiago (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 267).

E) Querétaro

Dentro de la zona se localizan los valles más sureños de viñas del país que contribuyen al crecimiento de la producción de vino nacional y el desarrollo de la calidad y de las ventas. Actualmente Freixenet ha dado un impulso de renovación a la zona vinícola del estado (Estrada Velazquez, 2010, pág. 46).

Querétaro cuenta con un privilegiado clima subhúmedo, con veranos cálidos, es una de las regiones más adecuadas para el desarrollo de la vid, las variedades más producidas son: st. Emilion, chenin, sauvignon blanc, macabeo, cabernet sauvignon, pinot noir, gamay, pinot gris y malbec.

Hay dos municipios importantes en el estado cuyas características generales son propicias para la producción de la uva, tales son: Tequisquiapan y Ezequiel Montes (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 268).

F) Sonora

Es el estado con mayor producción de uva en el país, pero se emplean para obtener uvas de mesa, uvas pasas y aguardiente, sus principales regiones son Hermosillo y Caborca, teniendo en éstas un clima desértico con precipitaciones escasas; la principal variedad cultivada es la Thomson Seedless (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 268).

G) Zacatecas

Las regiones dedicadas a la viticultura son Ojo Caliente y Valle de la Macarena, y aunque esta actividad es de recién desarrollo en el estado, tiene importantes producción, cuyas cepas principales son: French Colombard, Chenin blanc, Ugni blanc, Traminer, Malaga, Ruby Cabernet y Petite Syrah. Todas estas especies de uva son criadas en la región gracias a la gran riqueza de azúcar y su rápida maduración debido a su temperatura, es considerada la región vitícola más alta y fresca del país (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 268).

H) Guanajuato

Años atrás cuando eran pocas las vinícolas en el estado, solo se realizaba la producción y comercialización inmediata de uva, sin procesarla y transformarla en vino, esto fue cambiando con el tiempo logrando tener empresas renombradas como la Vinícola Cuna de Tierra, en Dolores Hidalgo, que ha obtenido grandes e importantes reconocimientos internacionales.

El clima de Guanajuato se caracteriza por ser seco y semiseco con una temperatura máxima de 39°C en verano y una mínima de -5°C en invierno.

Actualmente el trabajo de los productores vitivinícolas ha hecho un esfuerzo para posicionarse como una de las zonas más importantes de producción de vino en el país.

A principios de los noventas, con la asesoría de Eduardo Madero y Joaquín Madero, ambos doctores en viticultura por la Universidad de Montpellier cultivaron las primeras vides francesas a fin de evaluar cuáles eran las que mejor se adaptaban al territorio. Actualmente destacan variedades portuguesas, italianas y francesas, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Nebbiolo, Tempranillo, Petit Verdot, Syrah, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc y Chardonnay. (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 268).

1.3 Las casas vinícolas más importantes de México

México cuenta con más de 120 bodegas dedicadas a la producción vinícola, con más de 350 etiquetas de vino, creadas por diferentes empresas grandes a nivel internacional con maquinaria y técnicas más vanguardistas, sin dejar a un lado las pequeñas empresas que en los últimos años han ido en aumento y se van abriendo paso en el mercado nacional e internacional por su calidad y métodos de elaboración.

A) L.A. CETTO

Ubicada en el Valle de Guadalupe en Ensenada, Baja California, es una de las principales casas vinícolas en México, que tiene más de 8 décadas de antigüedad. Actualmente exporta sus vinos a 17 países¹⁰; ha sido acreedora a múltiples premios y galardones por la calidad que tiene sus vinos. La casa vinícola L.A. CETTO se destaca por su constante innovación en sus vinos, la dedicación que ponen desde la elección minuciosa de sus variedades y su entera dedicación en la

¹⁰ L.A. CETTO exporta sus productos a Estados Unidos, Alemania, Dinamarca, Finlandia, Holanda, Japón, Polonia, República Checa, Suiza, Canadá, Bélgica, España, Francia, Italia, Noruega, Reino Unido y Suecia.

crianza de los vinos, dando como producto sus 8 líneas de vinos como son: la línea clásica, la reserva privada, Don Luis, conmemorativos, Sierra blanca, boutique, especiales y espumosos; todos y cada uno de ellos dando un aporte único de calidad y exquisitez; teniendo características distintas como lo son los vinos para primer paladar para todos aquellos que se inician en la degustación del vino, como hasta los vinos más complejos producto de distintas mezclas de variedades, algunos elaborados con nuevos métodos de producción. Esta empresa es familiar y sus raíces se remontan en 1926 con la llegada a México del italiano Don Angelo Cetto, padre de Luís Agustín Cetto, a quien se le debe el crecimiento y nombre de la casa vinícola (L.A.CETTO).

B) Casa Madero

Fundada en 1597 en el Valle de Parras, Coahuila, considerada como la primera vinícola del continente americano; sus viñedos se sitúan a unos 1500 metros de altitud. Elabora vinos monovarietales, a excepción de su vino de mayor prestigio, Casa Grande selección de barricas y su delicioso 3v.

Es la empresa que tiene mayor exportación internacional, con un total de 26 países importadores de sus productos, motivo por el cual ha sido acreedora a múltiples premios como la medalla de plata en el concurso “San Francisco Wine Competition 2012” con su vino Casa Grande selección de barricas o su medalla de oro en el “Vinalies Francia 2014”.

Casa Madero fue la primera en obtener la certificación en sus viñedos y bodegas en el año 2010, y obtuvo el premio del mejor vino blanco en el más importante concurso en Francia que es el Vinalies d’Or, lo cual representa el mayor logro para la industria vinícola en México. Casa Madero se destaca por la constante innovación en sus vinos, la dedicación que ponen desde la elección minuciosa de sus variedades, hasta la crianza de los vinos, dando como producto sus 3 líneas de vinos: 1) Gran reserva/Casa Grande, 2) Reserva/Casa Madero 3) Jóvenes/

Monteviña. Cada uno de ellos dando un aporte único de calidad y exquisitez; con características distintas como lo son los vinos dulces, semi seco y astringentes (Casa Madero, 2014).

C) Monte Xanic

Bodega fundada en 1987 en el Valle de Guadalupe en Baja California. Xanic es una palabra de los indios Cora, que habitaban antiguamente esta región, la palabra significa “flor que brota después de la lluvia”. Esta bodega puso en las mesas más sofisticadas un vino mexicano de calidad, en una época donde sólo dominaba el licor español y el mercado nacional era conocido por las bebidas de taparrosca, fue creada con el propósito de producir vinos de calidad que se compararan con los buenos vinos Burdeos o de California (Lesur Esquivel, 2001, pág. 37).

Actualmente, la marca cuenta con un total de nueve variedades de uva con mezclas distintas, 15 etiquetas y una producción anual de 450 mil litros, esfuerzo que le ha valido a la bodega numerosas distinciones. Sólo en 2011 Monte Xanic recibió 63 premios, entre ellos el “Wine Masters Challenge” y el “Concours Mondiale de Bruxelles”, que reconocieron la calidad de vinos de la casa como el Sauvignon Blanc ViñaKristell Cosecha Tardía, Cabernet Sauvignon-Merlot 2011 y por supuesto, a GranRicardo (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 268).

D) Bodegas de Santo Tomás

Esta casa vinícola es la más antigua de Baja California, fue fundada en 1888 por Don Francisco Andonegui. Los viñedos se ubican en tres valles de microclimas diferentes: Santo Tomás, San Antonio de las Minas y San Vicente, y las instalaciones de Ensenada.

En 2009, Bodegas Santo Tomas hace historia, obteniendo diversos premios y reconocimientos en el “XVI Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino”; en el “Concurso Internacional San Francisco, California” y en el “Concurso Mundial de Bruxelles” (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 266).

Actualmente con 42 etiquetas, esta casa vinícola exporta sus productos a Estados Unidos, Canadá, China y España, siendo un exponente importante de calidad en el vino mexicano.

Las cepas que se utilizan para la elaboración de sus vinos son Cabernet Sauvignon, Merlot, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Barbera y Calviñe (Lesur Esquivel, 2001, pág. 36).

E) Freixenet

En los años setenta, el Grupo Freixenet compuesto por la unión de las familias españolas Sala Vivé y Ferrer, apostó por el estado de Querétaro por ser una zona con un microclima ideal para elaborar vinos. Allí adquirió los terrenos donde se ubica la Finca Sala Vivé y los viñedos propios (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 268).

Actualmente, Cavas Freixenet México es una de las mayores empresas exportadoras de vinos mexicanos. La planta de Freixenet se ubica a 2 000 msnm, lo que provoca una maduración de las uvas en condiciones extremas y peculiares. La temperatura es de 25°C en el día y 0°C por la noche. En lo que respecta a las cavas, están construidas a 25 metros de profundidad, con el objeto de mantener un clima constante y necesario para la preparación de los caldos; se elaboran diferentes clases de vino, a partir de las uvas: Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chenin, St Emilion, Macabeo, Cabernet Sauvignon y Malbec (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 268).

F) Torres Alegre y familia

Es una empresa familiar fundada por el doctor Víctor Torres Alegre, que cumplió su doctorado en la Universidad de Burdeos, Francia, donde realizó ciertos estudios enológicos y descubrió que la temperatura adecuada para la elaboración de vinos es 18°C, contrario a los 10°C establecidos por Burdeos, dicha temperatura propuesta por el doctor es la que quedó establecida en todo el mundo (Torres Alegre).

Después de trabajar en varias vinícolas y obtener premios internacionales, finalmente en 1998, inició su propia empresa de carácter familiar creando una moderna bodega boutique, orientada a la producción de vinos de muy alta calidad, siendo una de las pocas vinícolas en el mundo que selecciona su materia prima grano por grano, en un proceso de vinificación con tecnología de última generación (Torres Alegre).

A la fecha (2016) cuenta con tres líneas de productos: 1) Del Viko, la línea joven de la casa formada por vinos suaves y frescos, fáciles de tomar, muy versátiles. 2) La Llave es la línea clásica de la casa formada por vinos de evolución, añejados en barrica¹¹ francesa y de una complejidad aromática sorprendente. 3) Cru Garage es la línea Premium, de la que se hace una producción reducida, con muy altos estándares de calidad y un añejamiento de 24 meses en barricas de roble francés durante los cuales se le realiza una micro-oxigenación, con lo que se logra un vino único. Esta casa se caracteriza por la participación de toda la familia, ya que cada integrante aporta algo para realizar los vinos, involucrados con el arte y la comunicación, su esposa e hijos de Torres Alegre colaboran con el diseño de la etiqueta, nombres del vino, y la descripción del vino (Torres Alegre).

¹¹ Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino.

G) Barón Balché

Ubicada en Ensenada y el Valle de Guadalupe, es una de las casas de vinos premium con mayor reconocimiento en el mercado; trabaja con procesos ecológicos y tienen 18 etiquetas, sus precios oscilan de los \$190 hasta los \$3,500. Su historia empezó en 1997 cuando Juan Ríos, agricultor, compró una propiedad con viñedos de más de cincuenta años en el Valle de Guadalupe, su producción era pequeña y con vinos caseros, pero los amigos de la familia Ríos quedaban encantados y le iban haciendo pedidos, lo que originó que se fueran expandiendo de la mano del enólogo mexicano Víctor Torres Alegre y así se idealizó un proyecto más ambicioso (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 266).

El nombre de Barón Balché es maya, Balché es un árbol en la cultura maya del cual se producía una bebida elitista. Otra particularidad son, los nombres de algunas de sus botellas con numerología maya, siendo la línea de mayor costo (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 266).

H) Château Camou

Fundada en 1984 por Ernesto Álvarez-Morphy, está situada en el Valle de Guadalupe, está construida con un estilo del siglo XIX, rodeada de jardines y viñedos; su viticultura moderna se basa en la exposición de las plantas al sol para la obtención de mayor número de azúcares en la producción, así como lograr rendimiento bajo en la vid, para obtener productos de mayor calidad. El viñedo incluye 37,5 hectáreas de Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y de Cabernet Franc, con una producción anual de 15.000 cajas.

Château Camou, cuenta con 4 líneas de vinos: château Camou, viñas de Camou, flor de Guadalupe y umbral, las cuales han sido acreedoras a diferentes premios internacionales (LAROUSSE, El mundo del vino, 2013, pág. 267).

Ante la situación actual de consumo de vinos mexicanos y la recopilación de su historia, territorio y casas vinícolas, se puede observar que con el paso del tiempo ha ido en aumento este sector en el país, pero esta creciente no es suficiente puesto que los propios mexicanos prefieren vinos de otras nacionalidades o desconocen por completo la existencia de estos productos, a pesar de ello, en México existen más de 120 empresas dedicadas a la producción de esta bebida, muchas de posicionadas a nivel mundial. Es por eso que en el capítulo dos se abordará la vinícola Casa Madero por ser una de las más importantes en el país y por ser una vinícola preocupada por resaltar la gastronomía y vinos mexicanos ante los extranjeros.

CAPÍTULO 2

CASA MADERO

Para efectos de la presente investigación se tomó en cuenta la vinícola Casa Madero por ser una empresa 100% mexicana que se preocupa por hacer crecer el consumo de vino en el país, reflejado en sus constantes innovaciones en maridajes¹² creados a partir de vinos y platillos mexicanos, también se consideró ésta por ser de las vinícolas que tienen más fama en el extranjero por los premios que han ganado en las competencias más importantes a nivel internacional, motivo por el cual sus vinos son de los más vendidos en México y exportados al extranjero, además por su gran historia puesto que es considerada la vinícola más antigua del continente americano.

Fue fundada en 1597, ubicada en la Hacienda Lorenzo en el Valle de Parras, Coahuila, mismo nombre que debe a su fundador el señor Don Lorenzo García. El clima de su hacienda se caracteriza por tener inviernos fríos, con temperaturas que oscilan entre -2°C por la noche y hasta 15°C durante el día; los veranos son soleados y con variaciones térmicas por el día de 25 a 30°C y por la noche de 18 a 20°C, esta constancia en su temperatura favorece a la maduración de la vid (Lesur Esquivel, 2001, pág. 35), dando como resultado la producción de excelentes vinos que la han hecho ser considerada de las empresas más influyentes en México dentro del ramo; actualmente se dedica a la elaboración de vinos espumosos y vinos tranquilos, divididos en 3 líneas: 1) Gran Reserva o Casa Grande, 2) Reserva o Casa Madero y 3) Jóvenes o Monteviña. A lo largo de toda su trayectoria ha ganado múltiples premios y medallas de oro, plata y bronce a nivel internacional por la excelencia reflejada en todos sus vinos.

Para esta investigación se utilizó la línea Reserva/Casa Madero porque posee las características sensoriales idóneas para primeros paladares y es más fácil captar

¹² Relación de armonía entre el vino y los alimentos que lo acompañan.

el gusto de los mexiquenses con estos vinos, mismos resultados que se darán a conocer en el capítulo cuatro del presente trabajo, así mismo se escogió esta línea por ser la más grande de la empresa con 12 vinos por lo cual se tuvieron más alternativas a la hora de proponer los maridajes.

Por otro lado su constante lucha por conseguir la calidad en todas sus etapas de elaboración de la empresa, los han llevado a la búsqueda de la obtención de certificaciones como el ISO 9001:2008, lo que garantiza las buenas prácticas de manufactura y la utilización de equipos adecuados. En 2010 Casa Madero se convirtió en la primera vinícola mexicana en obtener la certificación total en cada uno de los procesos de la elaboración del vino, desde la producción de la vid hasta su venta (Casa Madero, 2014).

2.1 El inicio de la vinícola más antigua de América.

La tradición empezó en el año 1568 cuando conquistadores españoles salieron de Zacatecas al actual estado de Coahuila en busca de oro, y en medio del desierto no encontraron oro pero sí un verdadero paraíso con manantiales de agua y una gran profusión de vides silvestres. Este privilegiado valle es hoy conocido como el Valle de Parras (Casa Madero, 2014).

Pasado el tiempo, en 1594 llegaron los jesuitas Jerónimo Ramírez, Francisco de Arista y Juan Agustín de Espinosa al Valle de Parras motivados por el descubrimiento de manantiales y vides silvestres. Este descubrimiento los condujo a establecer la Misión de Santa María de las Parras y con las uvas de estas viñas nativas produjeron allí el primer vino del valle de parras. Uno de los pobladores de la región, llamado Don Lorenzo García, reconoció las bondades que ofrecía este valle, razón por la cual en 1595, solicitó a Felipe II Rey de España, un permiso o dotación de tierras; el cual le fue concedido el 19 de Agosto de 1597, con el

propósito de plantar viñas para producir vino y brandy dando así formal nacimiento a la Hacienda de San Lorenzo, lo que hoy es Casa Madero (Casa Madero, 2014).

En 1628 los herederos de Don Lorenzo García venden a Luis Hernández Escudero la Hacienda de San Lorenzo, misma que fue adquirida en 1677 por Juan de Olilden. Tiempo después la corona Española decretó la prohibición de producción de vinos y destilados, excepto para el uso de la iglesia; sin embargo, la hacienda de San Lorenzo siguió produciendo vinos y destilados pasando por diferentes propietarios. En 1705, Juan de Miranda adquiere Hacienda San Lorenzo y en 1755, pasa a manos de Don Juan de Lasaga (Casa Madero, 2014).

En 1777, Fray Agustín de Morfi, General de las Provincias internas, a su paso por la Hacienda de San Lorenzo realizó anotaciones en su diario, sobre las provisiones de vino que había en ella y las ganancias anuales que tenía el dueño.

Procedentes de Monclova, el padre Hidalgo y los demás insurgentes en su traslado a Chihuahua, pasan una noche de su prisión en la Hacienda de San Lorenzo, propiedad de Don Juan de Lasaga hasta 1815, cuando pasa a manos de Don Manuel Ibarra y Don Manuel Larrea. En 1821, Don Manuel de Ibarra compra a Don Manuel de Larrea sus acciones en Hacienda San Lorenzo y crea con su esposa la sociedad Doña Isabel Goribar de la Fuente e hijos (Casa Madero, 2014).

Don Evaristo Madero, patriarca de la familia Madero y abuelo del presidente Francisco I. Madero, compra en la Hacienda de San Lorenzo a través de la compañía francesa San Lorenzo Mexique, a Doña Luisa Ibarra, viuda de Leonardo Zuluaga en 500,000 francos. Después de modernizar las instalaciones, entrena en Europa a sus hijos y nietas en el cultivo de la vid y elaboración de vinos y brandis. A partir de 1893 la empresa adquiere el nombre comercial de Casa Madero. En 1910 Francisco I. Madero originario de Parras, Coahuila y nieto de Don Evaristo Madero, es electo presidente de México (Casa Madero, 2014).

En 1970 se importan 33 diferentes variedades de uvas finas para elaboración de vinos con el fin de hacer pruebas de adaptación al Valle de Parras. En 1973, José Milmo Garza, Ingeniero Químico de la Universidad de Notre Dame y miembro de la cuarta generación de la familia Madero, toma la dirección de la bodega; con esto empezó una nueva etapa de producción de vinos con equipos de la más alta tecnología europea y californiana. En 1981, Casa Madero vivía el auge de producción de bebidas destiladas como Blanco Madero, Reserva de la Casa, Madero Brandy y Madero XXXXX (Casa Madero, 2014).

En el 400 Aniversario de la Fundación de Casa Madero, en 1997, se libera la primera cosecha de Casa Grande Cabernet Sauvignon tras un año de iniciar en conjunto con la Universidad de Adelaide en Australia, la plantación de distintos clones y manejo de técnicas en viñedo comenzando a propagar distintas variedades donde comienza a destacar la uva Shiraz; 2 años más tarde se libera el primer vino de la línea Casa Madero con 12 meses de barrica elaborado con uva Shiraz, variedad que comienza a tener una gran adaptación en el Valle de Parras. En el mismo año, las exportaciones de Casa Madero crecieron hacia 27 países donde destacan Inglaterra, Holanda, Suiza, Alemania, Dinamarca, Japón y Estados Unidos (Casa Madero, 2014).

En 2001, se libera la primera cosecha de Casa Grande Shiraz, vino con 24 meses de barrica, bajo la línea Premium de la bodega. La uva Shiraz se convierte en variedad emblemática del Valle de Parras gracias a la gran cantidad de reconocimientos obtenidos en poco tiempo donde destaca la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2003, uno de los concursos más prestigiados a nivel internacional con lo cual Casa Madero comienza a ser reconocida por la gran calidad de sus vinos.

Se obtiene la Certificación ISO9001:2008 en la fabricación de vinos y bebidas destiladas, en 2010, logrando ser la primera vitivinícola en México en adquirir certificación total en sus procesos en viñedo y bodega (Casa Madero, 2014).

Casa Madero es pionera en certificar los primeros viñedos orgánicos en México a través la compañía alemana BSC en cumplimiento a la norma de la National Organic Program de Food & Drug Administration (Casa Madero, 2014).

En 2013, un logro más se sumó a esta casa, obteniendo, con su vino Casa Madero Chenin Blanc 2012, el premio como el mejor vino blanco de la competencia Vinailles d'Or que es la más importante de Francia, París. Contó con la participación de 3,425 muestras de vinos provenientes de 43 países. Todas las muestras fueron analizadas en cata a ciegas por 134 catadores profesionales de todo el mundo. Casa Madero Chenin Blanc 2012, además de obtener medalla de oro, fue seleccionado como el mejor vino blanco de toda la competencia. Este premio representa el reconocimiento más importante que ha obtenido la industria vitivinícola nacional (Casa Madero, 2014).

2.2 Vinos de Casa Madero y su propuesta de maridaje

Actualmente Casa Madero cuenta con 3 excelentes líneas de vino: gran reserva, reserva y vinos jóvenes, cada línea con características diferentes para integrarse en el gusto del paladar de sus clientes. Estas líneas han posicionado a la vinícola entre las mejores empresas nacionales de este sector, esta empresa está en la constante búsqueda de proponer distintos maridajes con comida nacional e internacional. Mismas que se consultaron y resumieron de su página web <http://www.madero.com.mx/>.

2.2.1 Gran Reserva / Casa Grande

Línea conformada por cinco vinos, son considerados los mejores dentro de la vinícola, se caracterizan por su larga crianza en barrica, sus potentes taninos¹³ y

¹³ Sustancia química natural en el vino, de acción astringente, que procede de la piel y semilla de la vid.

su costo que es mayor que las otras líneas, oscilando entre 500 a 750 pesos por botella.

1. Casa Grande Selección de barricas : Con 13,9 % de grado alcohólico, es un vino tinto a base de Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot, que tiene crianza de 24 meses en barricas de roble francés en un 40 % y de roble americano en un 60 %, posteriormente pasa 10 meses en botella antes de salir a la venta. Su temperatura de servicio es de 17 a 19 °C, por su estructura balanceada entre taninos firmes, acidez y su complejidad de tostados, se recomienda maridar con platillos de sabor intenso como las carnicas, cabrería, ternera y postres con chocolate.
2. Casa Grande Shiraz: Es un vino tinto elaborado con 100% variedad Shiraz, con 13,9% de graduación alcohólica; su cosecha se caracteriza por realizarse en la madrugada para favorecer la concentración de aromas; tiene una crianza prolongada de 24 a 26 meses en barricas nuevas de roble americano, lo que permite un mayor aporte de madera y una buena presencia de taninos que abren paso a una constante acidez, es buena opción para acompañar platillos con salsas especiadas, quesos maduros, cordero, carnicas, lechón y cortes marmoleados.
3. Casa Grande Cabernet Sauvignon: Vino tinto con taninos envolventes y acidez marcada, realizado en un 100% con la variedad Cabernet Sauvignon, tiene una crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble francés en un 75% y barricas de roble del este de Europa en un 25%, posee 13,9% de grados de alcohol y es ideal para maridar con cortes, atún y postres con chocolate.
4. Casa Grande Cabernet Sauvignon – Shiraz: Es un vino tinto compuesto por dos varietales 70% de Cabernet Sauvignon y 30% de Shiraz, su cosecha se realiza en la madrugada para obtener una concentración mayor de aromas, posee tanicidad marcada, con una excelente acidez, con 13,9 % de

volumen alcohólico, es agradable alternativa para servir con rib eye, guajolote con mole negro y mousse de chocolate.

5. Casa Grande Chardonnay: Vino blanco elaborado únicamente con variedad Chardonnay, es fermentado a una temperatura de 15 °C, tiene crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble blanco francés, tiene una buena acidez con toque a frutas y especias gracias a su paso por la barrica, se puede acompañar con carnes blancas, chiles en nogada, pavo relleno de frutos secos, sopa de cebolla y plátanos flameados. (Casa Madero, 2014)

2.2.2 Reserva / Casa Madero

Conformada por 12 vinos entre los que figuran tintos, blancos y rosados, es la línea con más vinos, mismos que han sido acreedores a diferentes premios en concursos a nivel internacional, considerándolos como la mejor opción para la presente investigación por sus características organolépticas y por ser una interesante disyuntiva para paladares nuevos. Sus precios varían de 150 a 350 pesos por botella.

1. Casa Madero Chardonnay: Vino blanco realizado en su totalidad con uva Chardonnay, su cosecha se realiza en la madrugada para obtener una mayor concentración de aromas; su fermentación es elaborada en tanques de acero inoxidable¹⁴ a 15 °C, su graduación alcohólica es de 13,3%; posee un color amarillo claro con matices verdes, en la nariz predomina el azahar, mango, guayaba, manzanilla y notas minerales, en la boca deja sensaciones de fruta cítrica, con una frescura y buena acidez al final, se recomienda servirlo a una temperatura de 7° a 9°C en una copa chardonnay, tiene un buen maridaje con pechuga de pollo, salmón, guacamole, tarta de frutas y pay de limón (Casa Madero, 2014).

¹⁴ Los tanques de acero inoxidable son recipientes para contener vino en su proceso de fermentación, se realizan de este material por sus cualidades de resistencia e inalterabilidad.

2. Casa Madero Chenin Blanc: Vino blanco a base de uva Chenin Blanc, es fermentado en tanques de acero inoxidable a 15°C, su color es paja pálido con matices verdes, en la nariz se pueden apreciar durazno, piña, lima, manzanilla, miel y toronja, se recomienda servir con sushi, salmón, atún, jaiba, pescado zarandeado, sopa azteca, manchamanteles, bacalao, pay de queso y pastel de 3 leches (Casa Madero, 2014).
3. Casa Madero Sauvignon Blanc: Vino blanco a base de uva Sauvignon Blanc, con 12,5 % de volumen de alcohólico, es fermentado en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas, es de color paja suave con destellos verdes, en la nariz se presentan olores a cebollín, durazno, piña y cítricos, es un vino fresco y frutal ideal para acompañar ceviches, almejas, agua chile, pastas, pechuga de pollo y pay de limón, se recomienda servir a una temperatura de 8° a 10° C (Casa Madero, 2014).
4. Casa Madero V Rosado: Es un vino semiseco rosado a partir de la variedad Cabernet Sauvignon, su cosecha se realiza en la madrugada para una mayor concentración de aromas y es fermentado en tanques de acero inoxidable, su color es durazno con destellos rosas, se pueden distinguir olores a durazno, melón, papaya, guayaba rosa, toronja y nectarina, es un vino con notas frutales, herbales y refrescantes, se puede maridar con cangrejo, calamares, sushi, carpaccio, ensalada fresca con salmón, cochinita pibil, filete al chipotle, camarón para pelar, sopa de cebolla y fresas con crema. Su temperatura de servicio es de 7° a 9° C, servido en una copa pequeña y baja (Casa Madero, 2014).
5. Casa Madero 2 V: Vino blanco elaborado a partir de dos variedades, 50% chenin blanc y 50% chardonnay, se caracteriza por su suavidad frutal, por su marcada acidez y sequedad al final, su vinificación se realiza con temperaturas controladas para retener aromas y evitar oxidación, contiene 12,5 % de volumen de alcohol; en la nariz se perciben ciruela amarilla,

piña, limón, naranja y maracuyá. Es una buena alternativa para servir con ensalada capresse, ensalada César, pescado, caldo tlalpeño, crema de elote, pozole verde y mousse de frutas cítricas, se debe servir a una temperatura de 7° a 9° C, en una copa baja de vino blanco (Casa Madero, 2014).

6. Casa Madero 3 V: Vino tinto elaborado a partir de 3 varietales en la misma proporción, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, es fermentado en tanques de acero inoxidable con rotofermentador¹⁵ para una mayor extracción de sabor y concentración aromática; tiene una crianza de 12 a 15 meses en barrica de roble francés, americano y del este de Europa. Su color es purpúreo con destellos violáceos, en la nariz se percatan olores a chocolate, café, canela, fresa, mentol, zarzamora y madera, es excelente para acompañar carnes blancas con salsas ligeras, carne de res magra, salmón en salsa de Jamaica, quesos suaves y comida italiana. Su temperatura de servicio es de 18° a 20°C y se recomienda servir en una copa borgoña (Casa Madero, 2014).

7. Casa Madero Cabernet Sauvignon – Merlot : Vino tinto elaborado a partir de 2 varietales, 62% Cabernet Sauvignon y 38% Merlot, su cosecha se realiza de madrugada para maximizar la concentración de aromas, es fermentado con temperaturas controladas para mejor concentración de olores, tiene una crianza de 15 meses en barrica de roble francés, americano y del este de Europa; su color es rojo rubí con tonos violáceos, en la nariz se encuentra arándanos, cereza, fresa, frutos rojos, vainilla y pimienta, se recomienda servir a una temperatura de 18° a 20°C en una copa burdeos, acompañando cortes marmoleados, asado de bodas, tacos de suadero, quesos semimaduros y chocolate amargo (Casa Madero, 2014).

¹⁵ Depósito de fermentación en el que el vino y los hollejos se mantienen en continuo movimiento para acelerar la fermentación y extraer más color.

8. Casa Madero Malbec: Vino tinto a base de la variedad malbec, su uva es macerada¹⁶ en frío y fermentada con temperaturas controladas, tiene una crianza de 14 meses en barrica de roble blanco francés y americano; su color es rojo violáceo con destellos aladrillados, en la nariz se perciben cardamomo, chocolate, clavo, frambuesa, pimienta, cereza, ciruela, eucalipto y laurel; se caracteriza por sus taninos firmes y acidez controlada, es ideal para maridar con pollo al cilantro, asado de bodas, lomo mechado, carnitas y cortes marmoleados; se recomienda servir a una temperatura de 14° a 15°C en una copa burdeos (Casa Madero, 2014).

9. Casa Madero Shiraz: Vino tinto elaborado con una totalidad de variedad Shiraz, es fermentado en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y control de temperaturas, tiene una crianza de 12 a 15 meses en barrica de roble americano; posee un color purpúreo con detalles violáceos, en la nariz se reconoce caramelo, champiñones, cassis, chocolate, ciruela, moras, frambuesa y madera, con una acidez franca es buena opción para servir con salsas condimentadas como adobos y moles, filete en salsa de champiñones, ternera en salsa de ciruela y enfrijoladas (Casa Madero, 2014).

10. Casa Madero Cabernet Sauvignon: Vino tinto elaborado con uva cabernet sauvignon, fermentado con levaduras seleccionadas y control de temperaturas para conservar aromas frutales, tiene una crianza de 12 a 13 meses en barricas de roble francés un 60% y 40 % de roble americano, su volumen alcohólico es de 13,5 % ; su color es violeta rojizo con destellos carmín, en la nariz predominan avellanas, eucalipto, grosella, pimienta, caramelo, frambuesa y madera seca, tiene buen cuerpo y potencia en sus taninos y acidez, su temperatura de servicio va de 16° a 19 °C , se sirve en una copa burdeos, se recomienda maridar con salsas complejas como adobos y moles suaves, atún en costra de pimienta, lasagna, filete mignon,

¹⁶ Contacto del mosto con sus hollejos para extraer materias colorantes y componentes del extracto y de los aromas.

carnes frías, quesos semimaduros y postres de chocolate (Casa Madero, 2014).

11. Casa Madero Merlot: Vino tinto elaborado con variedad merlot, fermentado con temperaturas controladas en tanques de acero inoxidable, tiene una crianza de 12 a 15 meses en barricas de roble francés y americano, su color es rojo rubí, en la nariz se puede apreciar arándano, cereza, fresa, caramelo, ciruela y vainilla, su temperatura de servicio es de 16° a 19° se sirve en una copa burdeos, es ideal para acompañar cortes magros con salsas elaboradas, lomo de cerdo en salsa de ciruela, filete de res, pizzas, pastas ligeras y queso fundido con chistorra (Casa Madero, 2014).

12. Cosecha tardía: Vino blando elaborado con 2 variedades de uva 95% Semillon y 5% Gewürztraminer, su cosecha se realiza en la madrugada para una mayor concentración de aromas, es fermentado a 15°C en tanques de acero inoxidable, su color es paja claro con destellos dorados, en la nariz se presentan olores a cardamomo, litchi, miel piña, guanábana, maracuyá y pétalos de rosa, se recomienda servir a una temperatura de 6° a 8° C, puede ser un digestivo o un aperitivo, es ideal para acompañar foie gras, queso azul, comida asiática, ensaladas frescas con mozzarella, marlín al pastor, lomo navideño, postres cítricos, tartas de nuez o de frutas y ate con queso (Casa Madero, 2014).

2.2.3 Jóvenes / Monte viña

Conformada por 2 vinos, caracterizados por ser jóvenes y no tener crianza en barrica.

1. Monteviña Tinto: Vino tinto elaborado a partir de 2 varietales 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot, se fermenta en tanques de acero inoxidable, usando el método francés de délestage, que es una técnica utilizada

durante la fermentación para favorecer la extracción de color y de los compuestos fenólicos. Consiste en extraer todo el vino que está fermentando en el depósito dejando el sombrero en el interior. Después de una o dos horas, se vuelve a verter el vino en el depósito original con lo que se logra revolver nuevamente el sombrero a la vez que se realiza un ligero prensado del mismo debido al simple peso del líquido.

Este vino contiene 13,5% de grados de alcohol, a la vista es morado con destellos violeta, en la nariz se distinguen fresas, ciruelas, zarzamoras y frambuesas, es de carácter frutal con delicados taninos y una suave acidez, que lo convierte en una buena opción para un vino de diario, se recomienda servir a una temperatura de 14° a 15° C en una copa Burdeos, se puede acompañar con tacos, enchiladas suizas, choripán, carnes suaves y pollo rostizado (Casa Madero, 2014).

2. Monteviña Blanco: vino blanco elaborado a partir de 2 varietales, 50% chardonnay y 50 % semillon, fermentado en tanques de acero inoxidable a 15°C para un sabor afrutado joven y fresco, su graduación alcohólica es de 13,5%, a la vista es de color paja claro con destellos verdes, en la nariz se presenta la guayaba, piña, manzana, durazno y mango, la temperatura ideal de servicio es de 5° a 7° C servido en una copa Chardonnay, se caracteriza por ser un vino suave con el cual se puede acompañar ensaladas con aderezos ligeros, quesos suaves, cangrejo, ensalada de frutas y postres de queso con fruta (Casa Madero, 2014).

Recordando la importancia de la vinícola Casa Madero, se recurre a los vinos de su línea Reserva, por sus características organolépticas descritas anteriormente, para proponer distintos maridajes a los ya realizados por ellos que aunque proponen combinaciones con comida mexicana no son platillos de alta frecuencia de consumo, ni tan populares como los abarcados en este trabajo. Estas propuestas serán realizadas con sus vinos y diferentes platillos típicos de los

mercados del Estado de México, mismas que se citarán en el capítulo cinco del presente trabajo, a fin de demostrar que los vinos mexicanos son de calidad y que tienen el potencial para ser maridados con cualquier tipo de platillos, y no solo con platillos sofisticados como piensa la mayoría de personas, así mismo se dará a conocer a pobladores de diferentes municipios del Estado de México, esta nueva propuesta, para poder conocer su opinión en cuanto al vino y a estas combinaciones, añadiéndoles una pequeña platica de los vinos mexicanos a fin de crear una nueva cultura en estas personas y difundir el consumo de productos vinícolas nacionales.

CAPÍTULO 3

GASTRONOMÍA DE LOS MERCADOS DEL ESTADO DE MÉXICO

En este capítulo se conocerá más de los platillos mexicanos, en específico del Estado de México, a su vez se explicará la influencia que han tenido los tianguis y mercados desde la época prehispánica cuya tradición perdura hasta nuestros días, y que actualmente es en estos lugares donde podemos encontrar una amplia variedad de platillos dominicales que brindan identidad a cada Municipio y que en este apartado se describirán algunos de ellos, los cuales fueron seleccionados con la intención de crear varias propuestas de maridajes que se citarán en el capítulo cinco.

El Estado de México se caracteriza por gozar de una notable riqueza culinaria más importantes en el país, sustentada en la diversidad alimenticia de cada municipio, conformada a su vez por una rica variedad de ingredientes como son los quelites, hongos, nopales, calabaza, maíz, cuitlacoche, frijol, chile, flor de calabaza, que pueden ser componentes de los platillos más sencillos hasta los más elaborados.

Esas riquezas radican en las influencias de diferentes etnias que se tienen en el Estado como la mazahua, otomí, nahuas, tlahuica y matlazinca, gracias a ellas, se han conservado la tradición en diferentes mercados de la zona, caracterizada por su gran potencial agrícola, con abundante agua, y con el privilegio de estar ubicada en el centro del país (Sánchez, 2006, pág. 6).

El mercado desde la época prehispánica fue un centro de reunión informal, donde las personas acudían a abastecerse de los recursos necesarios para su subsistencia. Por definición, el mercado es un sitio donde se congregan numerosas personas a realizar algún trueque o comprarse mercancías unos a otros (G. Hirth, 2013, pág. 31).

El mercado fue el lugar donde las mercancías de diferentes segmentos de la sociedad eran acumuladas y canjeadas por otros productos. Los alimentos han sido parte fundamental de dichos lugares, dentro de éstos, se canjeaban los excesos alimentarios de las élites por mercancías que ellos deseaban, mientras que en los mercados rurales las familias vendían alimentos que ellos producían a fin de comprar bienes artesanales que necesitaban. Dentro de los productos que se comerciaban en los mercados y que fueron de gran asombro para los conquistadores españoles fueron: animales, semillas, chiles secos, legumbres, frutos frescos, hierbas medicinales, plumas, joyas, mantas, hilo, cerámica, tortugas comestibles y esclavos (G. Hirth, 2013, pág. 31).

Entre los siglos XVI y XVIII, los mercados o sitios de compra-venta aparecieron a lo largo de todo el territorio virreinal, algunos con influencias de la época prehispánica y otros como resultado del surgimiento de nuevos pueblos y ciudades, que se expandieron a raíz de las actividades mineras (Quiroz, 2013, pág. 69).

El tianguis o mercado es un espacio de interacción económica, donde los colores, olores y sabores de la economía campesina e indígena fueron sello distintivo de economías regionales, es en estos lugares de intercambio donde se permitió la inserción de los núcleos étnicos a una economía en continua expansión, estos han perdurado hasta nuestros días y es un hecho que todas las poblaciones del país, tienen su propio mercado. La amplia gama de productos que todavía se venden nos ilustra acerca del carácter de producción campesina, que es diferenciada en cuanto a la variedad de lo que produce (Villela F., 2013, pág. 75).

Como es bien sabido en un mercado se pueden encontrar diferentes productos, que van desde bisutería, productos de limpieza, vestimenta, calzado, etc., sin embargo en la presente investigación se resalta el área gastronómica de estos lugares.

La suma de infinitos saberes gastronómicos dentro de un mercado se encuentra en el área de la comida preparada, ahí la elección es sugerida por el olfato antes que por la vista. Los vapores desprendidos del hervor de las cazuelas vidriadas, de las asépticas ollas de peltre y de los enormes y pesados peroles de aluminio anuncian sus magníficos contenidos. Puesto que la cocina mexicana es una cocina de aromas (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 107).

En el Estado de México, el siglo pasado, cuando todavía no se desecaban los lagos de los valles de México y Toluca, eran incalculables las riquezas en peces, aves y plantas; existían diferentes tipos de pescado que eran muy apreciados y constituían la base de la alimentación de los pobladores. Generalmente, asaban los pescados en comal de barro y los envolvían en hojas de maíz, para posteriormente cocerlos en el comal, estos recibían el nombre de totomoxtle (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 104).

Nuestros antepasados disponían de una rica, nutritiva y enorme variedad de alimentos. Como parte de esa alimentación, había insectos, gusanos, crustáceos y peces, ya que antiguamente no se contaba con reses, caballos, carneros ni cerdos, por lo que los antiguos mexicanos se las ingeniaron para obtener las proteínas necesarias requeridas en su alimentación. El consumo de muchos de ellos se mantiene, y esos platillos son hoy parte fundamental de la gastronomía mexicana. Algunos por su alto precio, han pasado a ser exclusivos, ya que su obtención es difícil, como es el caso de los escamoles, acociles, charales y ajolotes (Sánchez, 2006, pág. 89).

Actualmente la alimentación del estado se basa en el maíz, calabaza, frijol y el chile, logrando así ser uno de los principales productores en todo el país de estos ingredientes; debido a tradiciones y alto costo de productos cárnicos, su ingesta se funda en verduras y legumbres.

La conformación de la gastronomía mexiquense ha dependido de la diversidad ambiental y su relación con las diferentes culturas que han poblado este territorio. En la región de Toluca y gran parte del estado se pueden identificar sus bases en productos lacustres y de montaña como: peces, crustáceos, aves, hongos y diversos vegetales, que son complementados con productos procedentes del “Viejo Mundo”, principalmente especias y carne (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 103).

La humedad de los bosques fue cobijo de las primeras ganaderías, que dieron origen a productos lácteos como queso fresco, mantequilla y crema. Además, posibilitaron la crianza de ganado de cerdo, al cual el maíz le proporcionó un sabor destacable, logrando conformar un patrimonio a través de los chorizos, obispos y productos cárnicos derivados de este animal, mismos que han sido condimentados con diversas especies de chiles (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 103).

Otros productos culinarios se fueron conformando con los distintos ingredientes y con los pobladores del valle, siendo actualmente representativos del estado, tales como el mole verde, chorizo, obispo, barbacoa, pescados, preparaciones con hongos, pulque y otras bebidas fermentadas a base de maíz y dulces típicos (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 104).

Esta amalgama gastronómica fue posible gracias a la llegada de pobladores del viejo mundo principalmente los religiosos que transmitieron y enseñaron la cocina y agricultura a los indígenas, a través del trabajo en sus conventos. También se reconoce que es a través de los tianguis y mercados del estado, con influencias coloniales y prehispánicas, que la gastronomía se enriqueció y que día a día se revitaliza siendo parte importante en la conformación de la gastronomía regional (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 104).

Nada define mejor a un pueblo que sus mercados y muchos poblados se han organizado en buena medida a partir de estos. Durante el Porfiriato, con el aumento de una clase económicamente poderosa, dueña de casas de campo, muchos mercados de las colonias se convirtieron en abastecedores permanentes de la Ciudad de México. En esta época la exigencia para cada nueva colonia era contar con su propio mercado (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 105).

Por motivo de las fiestas del centenario de la Independencia y siguiendo modelos franceses en boga, se mandaron construir grandes edificios de estructura metálica destinados a mercados. Algunos de ellos se conservan, aunque con diferente uso, como el que ocupa el Cosmovital, invernadero de la ciudad de Toluca (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 107).

Los productos propios del estado se expenden en los mercados y tianguis establecidos en las diferentes poblaciones, dicha tradición aportada por los pobladores prehispánicos y que hasta la fecha se conserva; como un ejemplo de esto cabe mencionar los tianguis de Temoaya, el de Ixtlahuaca, que entre algunos pobladores se sigue manejando el trueque (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 107).

Entre los grandes tianguis que dan identidad gastronómica y cultural al estado son el Mercado Juárez ubicado en Toluca y el tianguis del mercado Juárez que fue reubicado en Palmillas. El de Santiago Tianguistenco y el de Ixtlahuaca que tiene raíces prehispánicas, mismos a los que acuden multitud de personas procedentes de los municipios aledaños. En este sentido, el Mercado Juárez es identificado como el de mayor jerarquía; ya que concentra relaciones comerciales de casi 26 municipios de la región, y por ser uno de los más grandes en el estado, se caracteriza porque es el único tianguis que se realiza los viernes (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 104).

Otro mercado reconocido es el de San Bernabé, tianguis de origen antiguo localizado en el municipio de Almoloya de Juárez en Mayorazgo de León y que presenta un grado de especialización caracterizado por la compraventa de animales, así como de mercancías y gastronomía asociadas a la ganadería: sombreros, pieles; pero sobre todo un importante y vasto comercio de comida preparada como barbacoa, guisados de aves, consomés, caldos de vísceras y moles que acompañan a las carnes (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardoso, 1988, pág. 104).

El mercado de Santiago Tianguistenco es uno de los más antiguos del valle, que tiene fuertes raíces otomíes, en la época prehispánica y siglo XVI concurrían allí los mercaderes a intercambiar sus mercancías principalmente lacustres, con los pueblos de la zona de sierra o pie de monte con quienes comerciaban, mediante el trueque, dicha tradición que perdura aunque su presencia cada vez es menor, motivo por el cual mujeres nahuas, otomí y tlahuica, han conformado el Consejo Indígena del Trueque, con lo que pretenden reivindicar una relación económica destinada a desaparecer (Villela F., 2013, pág. 78).

Se destaca en este mercado la actual especialización de comida preparada en torno al taco, tlacoyo y memela, los cuales se encuentran en múltiples variedades y formas (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardoso, 1988, pág. 104).

Los tianguis suelen realizarse dos veces por semana, por lo regular siendo los domingos los días de mayor afluencia, puesto que es el día que la mayoría de los pobladores descansan y por tal motivo llevan a cabo actividades de ocio en compañía de su familia, principalmente acuden a los mercados de su localidad a disfrutar de gran variedad de gastronomía, como son la barbacoa, carnitas, obispo, taco placero, gorditas, quesadillas, pan, tacos, pancita y tamales con atole.

3.1 Municipios seleccionados y sus platillos

El Estado de México posee 125 municipios, actualmente es la entidad que cuenta con el mayor número de pobladores en todo el país con 15 175 862 habitantes (INEGI, 2010), es el estado con mayor número de habitantes provenientes de otras entidades federativas, razón por la cual para esta investigación se considera relevante ya que en cada estado se cuentan con opiniones y hábitos diferentes y al dar a conocer este trabajo se puede crear una cultura de consumo de vinos mexicanos, abarcando un número mayor de población, así mismo para tener un panorama más grande sobre la situación actual que hay en todo el país referente al consumo de vino, a partir de las diferentes procedencias de los pobladores.

Para efectos de esta investigación recurrí a la técnica de observación pasiva o no participante, en 11 diferentes mercados del Estado de México seleccionados por la cercanía entre ellos, ubicados en la región centro y por sus diferentes características puesto que se tomaron en cuenta la capital del estado, pueblos mágicos y pueblos de menor población y no tan renombrados por los habitantes, para tener una idea más amplia de lo que comen en el estado en lugares turísticos o no, en municipios con mayor poder adquisitivo o menor, estos fueron visitados una vez, a fin de observar cuáles son los platillos típicos mayormente consumidos en los mercados del Estado de México.

1. Toluca: Mercado 16 de Septiembre
2. Tenancingo: Mercado Riva Palacio
3. Metepec: Mercado Marco Antonio Beteta
4. Tenango del Valle: Mercado Filiberto Gómez
5. Tonalco: Mercado municipal
6. Valle de Bravo: Mercado municipal
7. Atlacomulco: Mercado presidente Adolfo López Mateos
8. Ocoyoacac: Mercado municipal
9. Aculco: Mercado municipal

10.Acambay: Mercado municipal

11.Capulhuac: Mercado municipal

En estos municipios se observó que el día domingo es el día en el cual la mayor parte de la población acude a comprar diferentes cosas a los mercados, así como a desayunar algún platillo típico servido en estos lugares; los principales platillos consumidos en estos municipios son barbacoa, carnitas, obispo, taco placero, gorditas, quesadillas, pan, tacos de bistec y chorizo, pancita y tamales con atole.

Delimitando los anteriores, se seleccionaron cinco platillos originarios del Estado de México, estos fueron elegidos con base en su mayor frecuencia de consumo de acuerdo a la observación pasiva y a mi experiencia como pobladora, consumidora y gastronoma de este estado, además de ser los que brindan una mayor imagen de identidad a este lugar, debido a su historia e importancia. A partir de estos platillos se determinaron los municipios a estudiar, tomando en cuenta que el platillo es el centro de identidad gastronómica de dichos poblados y posteriormente se realizó trabajo de campo, el cual consistió en realizar catas en los mercados las cuales consistían en explicar a los pobladores qué era un maridaje, lo que se pretende realizar con este trabajo y datos relevantes de los vinos mexicanos referentes a su calidad y beneficios que tienen para la salud; después se ofreció a 30 pobladores un poco del platillo típico del municipio y el vino mexicano propuesto, para finalizar con una encuesta referente a sus opiniones y percepción de lo explicado y del maridaje ofrecido. Dichos resultados son citados en el capítulo cinco de la presente investigación.

3.1.1 Tenancingo

Es un municipio con 90,946 habitantes, su nombre proviene del término náhuatl Tenantzintli, que significa “Pequeñas Murallitas” o “Lugar de la pequeña fortaleza, o Lugar de la pequeña muralla”. Se encuentra ubicado al sureste del Valle de

Toluca, a 50 kilómetros aproximadamente de la capital del Estado de México (López Medina, Campos Arenas, López Campos, & López Campos, 2011, pág. 1).

Los primeros asentamientos humanos que corresponden a la época prehispánica, de 1800 a 1300 a. C., fueron encontrados sobre Ixpuichiapan y el cerro de las Tres Marías durante el periodo de 1300 a 800 a.C.; este municipio tuvo influencias tarascas y matlazincas (López Medina, Campos Arenas, López Campos, & López Campos, 2011, pág. 4).

En 1535, la región comprendida de Tenancingo a Zacualpan, se le encomendó al español Juan Salcedo, más tarde a su hijo Pedro Salcedo y después al escribano Miguel López de Legaspi, quien ayudó a la familia Salcedo en el control de sus dominios. Miguel López de Legaspi fue el primer comerciante que se instaló en Tenancingo. El municipio fue fundado en 1551 y hasta 1861 se convirtió en villa. 17 años después recibió el título de ciudad. En esta época en la región se cultivaba el olivo y la uva de mesa (López Medina, Campos Arenas, López Campos, & López Campos, 2011, pág. 5).

Actualmente Tenancingo limita al norte con los municipios de Tenango del Valle y Joquicingo; al sur con el municipio de Zumpahuacán; al este con el municipio de Malinalco; y al oeste con el municipio de Villa Guerrero.

Tenancingo es ampliamente conocido por sus tejidos que se elaboran en la zona, en especial los rebozos; producto que cuenta con una feria celebrada cada año el fin de semana antes del 15 de Septiembre, en esta festividad se realiza una pasarela que muestra la variedad de diseños que producen los artesanos de la región (López Medina, Campos Arenas, López Campos, & López Campos, 2011, pág. 15).

En términos gastronómicos tiene fama en la producción de obispo, el cual es un embutido¹⁷ a base de carne de cerdo, que se consume en tacos.

Así mismo aquí se elaboran licores artesanales, tales como el de anís, de café, de canela; así como capulín, durazno, guayaba, higo, lima, limón, manzana, membrillo, nanche, menta, naranja, nuez y piña. Debido a esta razón el consumo de vino es poco en esta región, sin embargo con las pláticas realizadas se adentró más a las personas en este tema (López Medina, Campos Arenas, López Campos, & López Campos, 2011, pág. 15).

En Tenancingo, gracias a las tierras fértiles y abundancia de agua el desarrollo de la floricultura es una de las principales actividades económicas en la región, existen numerosos invernaderos y ranchos donde puede apreciar y comprar selectas flores que se exportan al extranjero como rosas, tulipanes, crisantemos, gladiolas, gerberas y claveles entre otros. Tanto el ayuntamiento como los floricultores, ante la inquietud de dar a conocer mayor este producto y mejorar la economía, construyeron hace unos años un mercado especializado donde se pudiera exhibir la producción local y regional de las flores que producen los invernaderos (López Medina, Campos Arenas, López Campos, & López Campos, 2011).

Todos los productos típicos pueden encontrarse en el mercado Riva Palacio, ubicado en el centro de Tenancingo, el cual se inauguró el 29 de Septiembre de 1972, bajo el gobierno de presidente municipal Fernando Mendoza Galindo, actualmente se encuentra abierto los siete días de la semana, ofertando una amplia variedad de rebozos, ropa, zapatos, frutas, verduras, carnes, semillas, especias, licores y gama de platillos típicos como barbacoa, obispo, gorditas. Actualmente se acostumbra realizar un tianguis en las principales calles que rodean al mercado, que tiene lugar los días jueves y domingo.

¹⁷ Alimento, generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias que es introducida en piel de tripas de cerdo o res.

3.1.1.1 Obispo

El “Obispo” es un platillo típico de Tenancingo, es un embutido a base de tripa de res rellena de carne de cerdo, principalmente pierna, chile manzano, jitomate, ajo, cebolla y sal; este platillo suele servirse en tacos acompañados por limón y salsas.

Antiguamente este platillo se conocía como rellena de sesos, sin embargo, cambió su nombre a obispo de acuerdo a diferentes leyendas que son famosas en el municipio.

Una de ellas cuenta que a mediados del siglo XX, un grupo de seminaristas visitó Tenancingo y acudió al mercado para probar los antojitos locales. Uno de ellos tomó un taco de rellena de sesos y lo elogio, por lo que otros seminaristas sintieron curiosidad y quisieron probarlo y preguntaron qué comía, a lo que el seminarista, en broma, les dijo que se trataba de todo “un Obispo”, y ellos empezaron a pedirlo con ese nombre que pronto se popularizó (Juárez Millán, 2012).

La segunda y más documentada versión dice que, a fines de los años cuarenta del siglo pasado, el Obispo Vélez Martínez visitó Tenancingo y para agasajarlo, la Señora Doña Silvina Ávila de Guadarrama preparó una rellena de sesos especial, en la que a los ingredientes acostumbrados añadió su sazón y calidad. A partir de entonces la gente le pedía que les hiciera rellena de sesos “de la del Obispo”, y la frase comenzó a sintetizarse en “deme del obispo” hasta que llegó a ser “deme obispo”, y de ahí el embutido adquirió su nombre actual.

La última versión apunta a que entre 1945 y 1950 la “Rellena de Sesos” se empezó a conocer con el nombre de “Obispo” nombre que se le atribuye por haber sido el alimento favorito de Arturo Vélez Martínez, Obispo de la Diócesis con sede en Toluca, que al acudir a Tenancingo a comer la “Rellena de Sesos” le agrado tanto que todos los días domingo mandaba desde la ciudad de Toluca a un seminarista a traer ese alimento. Seminarista que al acudir a pedir en el puesto la

“Rellena de Sesos” dijo: “Deme un kilo de alimento del que le mandan al Obispo”. Al instante sonrieron tanto la persona que le vendía el embutido, como los asistentes y uno de ellos dijo “Desde hoy en adelante le llamaremos, a éste manjar exquisito Obispo” (Juárez Millán, 2012).

Existen 4 variantes del obispo que se pueden degustar en Tenancingo:

1. Normal: elaborado con carne de cerdo, chile manzano, epazote, sal, jitomate, ajo y cebolla.
2. Especial: elaborado con los ingredientes del obispo normal, adicionando pasas, piñones, nuez, cacahuates y sesos.
3. De pollo: Se sustituye la carne de cerdo por carne magra de pollo, con chile manzano, epazote, jitomate, sal y cebolla.
4. De horno: Se elabora con los mismos ingredientes que el “obispo” normal, solamente que se cocina en un horno subterráneo, con pencas de maguey, a modo de barbacoa (Guadarrama Fuente, 2011, pág. 10).

Este producto ha sido símbolo de identidad del municipio, por ser una tradición de las familias que se dedican a prepararlo, transmitiendo ese conocimiento de generación en generación, este platillo es tan representativo razón por la cual desde el año 2004, a instancias del entonces Presidente Municipal de Tenancingo, el Licenciado Ángel Luz Lugo Nava, se inició con la feria del obispo con el fin de difundir el turismo y gastronomía del municipio, misma que ha perdurado 10 años y en la cual se dan cita la mayoría de productores regionales de obispo en el jardín Morelos y en el mercado Riva Palacio y dan a conocer este platillo, dicha feria se realiza cada año la tercera semana del mes de julio y tiene una duración de 2 días.

3.1.2 Toluca

Toluca es la capital del Estado de México, tiene 819,561 habitantes (INEGI, 2010), su nombre significa "En donde está el dios Tolo", "Cerro del dios Tolo" o "Lugar del dios Tolo". Para Romero Quiroz, Toluca significa "Lugar donde está el dios Tolotzin" (Sánchez Arteché & García García).

Es Hernán Cortés a quien se le encomendó, como premio a sus esfuerzos, las comunidades de Matlatzinco. Sin embargo, Toluca tenía como gobernador de indios a Pedro Cortés Coyotzin. Por lo que puede inferirse que Toluca y Metepec habían gozado de la propiedad rural y urbana pagando el tributo directamente a la Corona Española (Sánchez Arteché & García García).

En 1521, bajo la conquista española, la ciudad se reconoció como Toluca de San José; en 1830 ya en la época independiente se convirtió en la cuarta capital del Estado de México (Sánchez Arteché & García García).

La gastronomía de los días de plaza o tianguis era importante: los indígenas y campesinos acostumbraban ir al pueblo principal a vender los productos agrícolas y artesanales, o los ejemplares silvestres que habían recolectado en el campo. Así, después de venderlos, compraban lo que necesitaban para su consumo semanal y comían en la misma plaza, con cierta abundancia lo que podían adquirir y les gustaba, principalmente pan, queso, chicharrones, barbacoa, carnitas, moronga, frutas, dulces, pulque y aguardiente (Viesca González, Hernández Téllez, & Contreras Romero, 2010, pág. 243).

Toluca tiene fama de ser región gastronómica. Los platillos cotidianos incluyen quelites, quintoniles, espinacas, verdolagas, papas, zanahorias, nabos, papas de agua. El taco de plaza, también famoso, puede ser de barbacoa, de carnitas, o de chicharrón acompañados de cilantro, pápalo, berros; animales como acociles, crema y otros aderezos.

Los quesos y los dulces, estos últimos en un tiempo dieron colorido a los portales, hoy su consumo es menor pero continua esta tradición. En este lugar también se consigue el famoso "mosquito", que es una bebida de licor de frutas.

No se puede dejar de mencionar el tradicional chorizo, alimento característico de Toluca. Se elabora con carne de puerco molida, pimienta, clavo, jengibre, semilla de cilantro y otras especias. Pero lo que hace distinto a este chorizo es la inclusión del chile jaral o ancho. Se le agrega vinagre o vino blanco. (Sánchez Arteché & García García)

Toluca es uno de los municipios más representativos y turísticos del estado, por ser la capital y su importancia desde la época colonial, este lugar acreedor de diferentes mercados, que tienen cierta relevancia por su antigüedad, historia y amplia gastronomía. Un ejemplo de esto son los mercados Benito Juárez, Miguel Hidalgo y Costilla, 16 de Septiembre y José María Morelos y Pavón, que son de los más antiguos dentro de municipio y actualmente se encuentran casi todo tipo de productos en ellos regulando las relaciones de comercio de diferentes municipios aledaños.

Para efectos de esta investigación, se tomará en cuenta el Mercado 16 de septiembre, por su ubicación cerca de la cabecera municipal y por ser de los más representativos en la venta de chorizo, producto típico de esta región que fue seleccionado para el presente trabajo.

En 1900, se proyecta la construcción de un nuevo mercado público en las calles prolongación norte de la Av. Juárez y las calles de Arteaga, Rayón y Zavala. Siete años más tarde se solicitó la aprobación por parte del gobierno para la construcción de este y para solicitar un préstamo al banco del Estado de México destinado a la indemnización para los propietarios de las casas que tenían que demolerse para dejar el lugar disponible (Ramírez Nieves, Muciño Gutiérrez, & Ramírez Barrera, pág. 35).

En 1908 el H. Ayuntamiento de la Ciudad de Toluca aprobó la iniciativa para edificar un nuevo mercado con el nombre 16 de septiembre, junto con la pavimentación de las calles principales para conmemorar los 100 años de independencia y se firma el contrato con el Ing. Manuel González Arratia para la construcción del nuevo mercado, la edificación de este en las calles prolongación norte de la Av. Juárez y las Calles de Arteaga, Rayón y Zavala. Sin embargo se suspende la obra, de 1910 a 1931, debido a los fondos insuficientes y por causa de los diversos levantamientos armados que se presentaban en el estado (Ramírez Nieves, Muciño Gutiérrez, & Ramírez Barrera, pág. 36).

En 1933, se inauguró el "Mercado 16 de Septiembre", el cual funcionó durante más de 40 años. Este mercado estuvo antiguamente ubicado en el actual Jardín Botánico "Cosmovital", hasta que en 1972 fue reubicado en la esquina Gómez Pedraza e Ignacio Rayón (Ramírez Nieves, Muciño Gutiérrez, & Ramírez Barrera, pág. 37).

Actualmente este mercado es el centro comercial más antiguo de la región, lleno de una variedad de olores a productos frescos, que motivan a la gente a comprar estos productos, pasando después por la rica sensación de caminar por la parte arriba el área de comida, aquí se puede apreciar olores típicos de la cocina mágica como la fritura de una carne o el rico olor de las tortillas haciéndose en el comal, lo cual invita a los visitantes a degustar de esta magnífica gastronomía conformada por un sin fin de antojitos mexicanos, tacos de cecina, bistec y chorizo, barbacoa, gorditas, quesadillas, pancita y comida corrida. Este mercado ofrece también una amplia gama de abarrotes, carnicerías, pollerías, cremería, verduras, frutas, molinos, ropa, calzado, florería y artículos para el hogar.

3.1.2.1 Chorizo

El chorizo es un embutido que se elabora con carne de cerdo o vacuno, picada o molida, con grasa, sal, pimienta, hierbas aromáticas, especias, entre otros aditamentos, todos los ingredientes se muelen e introducen con la ayuda de un embudo en los intestinos o tripas, de aquí se deriva la palabra embutido. El chorizo puede ser delgado, grueso, crudo o ahumado que a diferencia del chorizo europeo, la textura del chorizo del Valle es blanda o suave y se consume casi de inmediato ya que no se guarda por periodos prolongados, ni se deja madurar (Muñoz Zurita, 2010, pág. 45).

Se presume que el cerdo fue de los primeros alimentos introducidos por los españoles en la conquista, y su historia comenzó en el valle de Toluca. Hernán Cortés introdujo los primeros cerdos en esta región, con el objetivo de criarlos para desarrollar la producción de chorizos, ya que se presume que dicho personaje era amante de este platillo; al mismo tiempo que conocía de la crianza porcina, ya que a su llegada ordenó que una persona pusiera a correr diariamente a estos animales, a fin de que no engordaran más de lo debido y poder obtener carne con la calidad óptima necesaria para la preparación del chorizo (Sánchez, 2006, pág. 118).

Hernán Cortés se dio cuenta del potencial que tenía esa tierra debido a que se encontraba a orillas del río Chignahuatenco y decidió comenzar ahí con la cría de ganado porcino, vacuno, equino y ovino. Tal fue el éxito que poco tiempo después se convirtió en el centro crianza y distribución de ganado para otras partes de la Nueva España (Sánchez, 2006, pág. 118).

Entre los años 1560 y 1600 en el Valle de Toluca sobresalía la producción de cerdos en el área de Ixtlahuaca. Este se distribuía principalmente a la ciudad de México, esta situación perduró aun en el siglo XVIII donde la ciudad de Toluca vendía parte de su producción de cerdos a la ciudad de México que gustaba mucho de su consumo (Castañeda González, 2003, pág. 6).

El chorizo se transformó al establecerse en tierras mexicanas. Primero, su sabor, ya que hasta la misma alimentación de los cerdos cambió al consumir solo maíz a diferencia de los cerdos españoles que su alimentación se basaba en la ingesta de castañas y bellotas; el maíz y el chile entraron a formar parte de los ingredientes del chorizo; el chile le modificó no solo el sabor, sino el color, de modo que el chorizo toluqueño es totalmente rojo (Sánchez, 2006, pág. 118).

El Valle de Toluca fue pródigo productor de embutidos, entre los más destacados se encuentra el chorizo. No obstante con el paso de los años en las regiones cercanas se forjó una tradición igualmente importante en la producción de alimentos derivados del cerdo, como el chicharrón de Mexicalcingo, o como el obispo de Tenancingo.

México ha sido partícipe de diferentes choques culturales, que le han permitido modificar y ampliar su gastronomía, en el caso del chorizo se le incrementaron la cantidad y variedad de especias, hasta el punto de crear un chorizo totalmente diferente a los chorizos españoles. Otra gran diferencia, radica en que los chorizos mexicanos, no pasan por un proceso de ahumado, y pueden ser consumidos enseguida, además de contar con una textura más suave (Sánchez, 2006, pág. 118).

Toluca es por derecho propio la capital del chorizo; incluso ha sido llamado Toluca del Chorizo, los que más se producen dentro de la región son el toluqueño y el chorizo verde.

Aunque el chorizo se elabora de forma diferente en cada región del país, su procedimiento es similar: la carne se pica finamente y se mezcla junto con las especias, chiles molidos y vinagre, esa masa se deja reposar algunas horas y después se embute en una tripa del intestino delgado del cerdo, se amarra en trozos y se cuelga para que se oree por un tiempo, este dependerá de la tradición

de cada lugar y puede ir de dos días a un mes, pero no se deja secar como el chorizo español (Sánchez, 2006, pág. 120).

La preparación del chorizo rojo de Toluca se basa en una mezcla de carne de cerdo picada, con grasa, y una preparación de chile ancho, guajillo, pimentón, pimienta negra, ajo, nuez moscada, clavo, jengibre y vinagre; sin embargo hay personas que adicionan chile pasilla, pimienta gorda, comino, orégano, canela y sal de nitró¹⁸ para conservarlo. Existe otra variedad de este chorizo conocido como especial, al cual se le agregan piñones, almendras y vino blanco seco (Fernández, 2010, pág. 25).

Cuando se habla del chorizo verde, hay que decir que es algo aparte, este surgió como innovación al chorizo rojo, debido a la crisis alimenticia de los años 70 de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO, 2010). El aumento de precios en chiles secos y sobreproducción en los chiles frescos provocó la creación del chorizo verde como la novedad de producción con ingredientes como son la pepita verde, chile poblano, hierbas frescas, que proporcionaron un diferente sabor y color. A principios de los años 90 estos productos tuvieron un mayor auge en venta en tianguis y carnicerías, elaborando más de una tonelada por semana en diferentes municipios del Valle de Toluca (Fernández, 2010, pág. 26).

El chorizo verde se prepara con la carne de cerdo y grasa, mismos que son marinados en una preparación de varios ingredientes que aportan el color a este embutido como son: chile poblano, cilantro, perejil y acelgas, incluyendo también ajo, comino, orégano, laurel, pimienta, clavo, semillas de cilantro, vinagre y sal (Sánchez, 2006, pág. 121).

¹⁸ Es un compuesto químico, nitrato de potasio, que tiene usos alimentarios, fundamentalmente como conservante dados sus potentes cualidades bactericidas. Se usa principalmente en el curado de carnes y embutidos así como carnes enlatadas.

3.1.3 Capulhuac

Este es uno de los municipios que forman parte del Estado de México, con 34101 habitantes (INEGI, 2010), es uno de los lugares por excelencia en cuanto a la preparación y comercialización de barbacoa o carne de borrego, también es conocida como “la tierra de la barbacoa”.

Es un antiguo pueblo del Estado de México, que se localiza junto a Santiago Tianguistenco y a Guadalupe Yancuictlalpan. El primer nombre de Capulhuac fue "Nethezee", de origen matlazinca, después se le cambió por el actual; la población fue conquistada por Atzayácatl, quedando sujeto a los aztecas, hasta la llegada de los conquistadores españoles (Organización Editorial Mexicana, 2011).

Capulhuac proviene del vocablo de origen náhuatl capulli: capulín y apan: apantli o canal; es decir " en el apantli o canal de capulines" (Severo Sánchez).

Este lugar figura como municipio desde el 29 de junio de 1827. La Legislatura del Estado de México elevó a esta población al rango de villa en mayo de 1880, designándolo Capulhuac de Mirafuentes. Capulhuac limita al norte con el municipio de Ocoyoacac; al sur con Xalatlaco y Tianguistenco; al este con Tianguistenco y Ocoyoacac; al oeste con los municipios de Tianguistenco y Lerma (Severo Sánchez).

Se ha hecho famosa esta localidad por la barbacoa que hacen con un método diferente al tradicional, utilizan un tonel¹⁹ de metal grande, en su interior ponen en dos compartimientos, en la parte baja ponen la lumbrada, en la parte superior acomodan la carne envuelta en pencas de maguey, quedando este platillo con un sabor muy especial, de acuerdo con los condimentos que le agregan (Organización Editorial Mexicana, 2011).

¹⁹ Es una cuba o barril de gran tamaño. Este recipiente de forma cilíndrica permite almacenar diferentes sustancias: por lo general, se destina a la elaboración y el almacenamiento de vinos o de petróleo.

Tanta ha sido la fama de la barbacoa en el municipio, que en Febrero del 2014 se creó el Centro de Investigación e Innovación de Alimentos y Productos Cárnicos, también conocida como “La Universidad de la Barbacoa”, como él mismo la bautizó, con una inversión de más de 47 millones de pesos (Organización Editorial Mexicana, 2011).

Esta universidad busca impulsar proyectos productivos relacionados con la venta y distribución de barbacoa. Los apoyos para dicha iniciativa fueron gracias a la CONACYT, la Cámara de Diputados, y el Gobierno del Estado de México, la idea del Centro de Investigación es implementar, capacitar e impulsar la producción a fin de llevar la barbacoa a una mayor escala, y que pueda comercializarse al interior de la República y en un futuro en el extranjero (San Juan D., 2014).

Para la presente investigación, se trabajó con el mercado municipal de Capulhuac, que está ubicado en el centro del municipio en la calle José Solano, este mercado se caracteriza por ser pequeño puesto que el municipio es más chico a comparación de otros, sin embargo es un mercado lleno de colores que desde que se pone un pie dentro, nos lleva a un sin fin de recuerdos con sus aromas, comenzando por el calor de los focos que calientan la barbacoa, seguido por la calidez de las personas y entusiasmo que ponen en la venta de cada uno de sus productos y concluido por ese magnífico aroma a México, a su comida típica.

3.1.3.1 Barbacoa

En la antigua Mesoamérica, se tenían diferentes técnicas cocción, nuestros antepasados aprovechaban lo que cazaban asando la carne al fuego, con leña, o con la técnica llamada “Barbacoa” que consiste en abrir un hoyo en la tierra, al que se le ponen piedras. Una vez calientes las piedras, sobre ellas se extiende en pencas de maguey para colocar la carne; luego se vuelve a cubrir con pencas y, finalmente se tapa todo con tierra y se deja toda la noche, para su completa cocción (Sánchez, 2006, pág. 79).

“En la época prehispánica, se sabía que los alimentos cocidos lentamente con calor indirecto eran más sabrosos y nutritivos. La barbacoa es eso, un sistema de cocción en el que la carne no tiene contacto directo con el fuego, sólo con el calor del hoyo, sin mezclar líquido alguno que pueda hacerle perder parte de su sabor.” (Durán García, 2015).

La palabra *barbacoa* proviene de la zona del Caribe y significa zarzo (tejido de varas, cañas o juncos) o andamio, que se coloca dentro del horno. Al llegar los conquistadores españoles, se encontraron con una inmensa variedad de alimentos y con asombrosas formas de cocinarlos, siendo un ejemplo de esto la barbacoa.

El pueblo tlaxcalteca, una de las culturas prehispánicas que más aprovechó las bondades del maguey, permitió a los españoles conocer esta peculiar forma de cocer la carne, utilizaban las pencas asadas para envolver armadillos, conejos, venado, guajolote e iguana, y cocerlos después en hoyos debajo de la tierra (Durán García, 2015).

Cuando llegaron los españoles y trajeron el carnero, nació la barbacoa como se conoce hoy en día. Este platillo se prepara en varios estados de la república, y cada región lo hace a su manera. En el Estado de México, uno de los pueblos más reconocido por su gran producción es Capulhuac, llamado como “la tierra de la barbacoa” (Sánchez, 2006, pág. 79).

La barbacoa tradicional implica una cocción bajo tierra en un hoyo de más o menos un metro cúbico, donde se calienta colocando piedras en el fondo y unos leños de mezquite o encino, dejando que se hagan las brasas aproximadamente cuatro horas, las piedras calientes se retiran con una pala junto a una poca cantidad de brasas y se acomoda el resto de ellas.

Sobre éstas se ponen las pencas de maguey entrelazadas, procurando que las puntas sobresalgan del hoyo. En una olla, se vierten tres litros de agua y se añaden cebollas, ajos, garbanzo, chiles, hierbabuena y sal. Se coloca la olla preparada en el fondo del pozo, sobre las pencas, y se coloca una rejilla encima. Posteriormente se envuelve el borrego marinado en el resto de las pencas asadas; se cubre con hojas de mixiote y se entrelazan bien las pencas para que quede totalmente cubierto. Se coloca sobre la rejilla y se recubre con manta mojada para evitar que se queme. Encima, se pone una capa gruesa de tierra y, sobre ella, las piedras y brasas que se tenían apartadas. Se continúa la cocción durante siete horas. Se retiran las brasas, la tierra y con cuidado, se destapa la carne, salpicándola con sal de grano (Durán García, 2015).

La barbacoa ha jugado un papel importante dentro de la comida mexicana, pues uno de los platillos más representativos que por muchos años, ha sido y sigue siendo el platillo más consumido en los mercados, principalmente los días domingos, ya que por su valor nutrimental, consistencia y sabor, es preferido por casi todas las familias del Estado de México. Uno de los mayores productores es Capulhuac, municipio que lleva más de 60 años con esta tradición, la venta de este producto representa un papel fundamental en la economía del lugar, puesto que más del 50% de la población se dedica a esta actividad y es el sustento de sus hogares, misma razón por la cual se hereda el conocimiento y tradición de la preparación de la barbacoa, generación tras generación en cada familia (Durán García, 2015).

3.1.4 Metepec

Su nombre viene del Náhuatl *Metl-tepētl-c*, que significa "En el cerro de los magueyes" y tiene 2 significados de acuerdo a 2 lenguas, en matlatzinca su nombre es "Nepinta-Tuhi" o "habitantes de la tierra del maíz" y hace alusión a lo que fuera una región de lagos y bosques. En otomí, se le da el nombre de "Ntaguada", del náhuatl, que significa "en el cerro de los magueyes", siendo este último el más renombrado en la localidad (Castro Orozco, 2015).

Metepec es un municipio ubicado en el Valle de Toluca. Limita al oriente con San Mateo Atenco y Santiago Tianguistenco; al poniente y al norte con el municipio de Toluca; al sur con Mexicaltzingo y Calimaya. (Castro Orozco, 2015) Actualmente tiene 214 162 habitantes (INEGI, 2010), este lugar fue nombrado como pueblo mágico el 14 de Septiembre del 2012, por su tradición en producción de piezas de barro, siendo símbolo de identidad el famoso “árbol de la vida” (Secretaría de Turismo, 2014).

Hace 12,000 años el actual territorio de Metepec era una zona lacustre: hacia el oriente se extendía una serie de lagunas. La invención de la agricultura ocurrió por el año 7000 a. c. más tarde establecieron las primeras aldeas que dependían de productos agrícolas como el maíz, el chile, el frijol y la calabaza, así como de la caza y de la pesca, mismos que forman parte de la alimentación actual del municipio. Hacia el 3000 a.C. comienza la actividad alfarera: se elaboraban piezas utilitarias para la transportación y almacenamiento de agua y alimentos, aunque los grupos humanos de aquel tiempo pronto empezaron a modelar figurillas humanas que representaban deidades, brujos y personajes femeninos (Metepec.info, 2007).

Castro menciona en su monografía de Metepec “Se desconoce exactamente la fecha de fundación de Metepec, sin embargo se hace referencia que coincidió con el tiempo en que se estableció Toluca. En ese tiempo los pobladores contaban con un embarcadero que servía para comunicarse con otras localidades y recibir a las personas que extraían del lago pescado blanco o iztamichin; ranas, ajolotes o axólotl; renacuajos o atepocátl; camarones de agua dulce, acociltin; moscas acuáticas, amóxotl; larvas acuáticas, aneneztlí; gusanos blancos, ociliztac y huevos de mosca acuática, ahauhtli.”

En 1477, el tlatoani azteca Axayacatl conquistó Metepec; tiempo después en la época colonial los pobladores tuvieron que enfrentarse al conquistador español,

Gonzalo de Sandoval, sus tropas aliadas con los otomíes vencieron y sometieron a Toluca, Metepec, Tenango, Tlacotepec, Tecaxic-Calixtlahuaca, Calimaya y otros poblados matlatzincas y mexicas, que fueron destruidos, dispersando a su población y abandonando sus tierras, que fueron repartidas a los españoles que participaron en la Conquista. En el caso de las tierras de Metepec, fueron dadas al capitán español Juan Gutiérrez Altamirano (Castro Orozco, 2015).

Se conoce la fecha de 1526, como la fundación española de este pueblo. La evangelización iniciada en la Nueva España por los mercedarios Fray Bartolomé de Olmedo y el clérigo Juan Díaz. Para borrar toda costumbre prehispánica de carácter religioso, destruyeron cualquier representación de los dioses que tuvieran los indígenas. Es conforme a la evangelización que Metepec, se fundó bajo la advocación de San Juan Bautista; por esta razón de tipo religioso, se le reconoce como San Juan Bautista de Metepec (Castro Orozco, 2015).

La comida de Metepec se basa en una gran variedad de productos típicos de la cocina mexicana, siendo uno de los principales platillos su famosa "ensalada de plaza" que se prepara principalmente los días lunes, el día del tradicional tianguis, montado en las calles principales de este municipio, el cual ha sido realizado desde la época prehispánica. En este lugar se vende por igual la barbacoa, quesadillas y gorditas. Durante la noche se colocan varios puestos de atole y tamales, pambazos, enchiladas, flautas, tacos, pozole y tostadas ubicados en el mercado de comida a un costado del Calvario de Metepec (Castro Orozco, 2015).

La importancia de la típica "ensalada de plaza", radica en que es con la que se hace el tradicional "taco de plaza", que está entre los platillos de más importancia en la región.

Este pueblo lleno de festividades y tradición acostumbra servir en sus fiestas mole rojo, arroz, tamales de masa y frijol para acompañar el mole. Dentro de las bebidas típicas se encuentra el pulque curado de frutas y la garañona, que consiste en una preparación alcohólica a base de aproximadamente 15 hierbas

entre las que se encuentran té de monte, ajeno y té de limón, esta se caracteriza por su sabor fuerte y dulce, de una intensa tonalidad verde (Castro Orozco, 2015).

El municipio está conformado por distintas delegaciones y colonias, para efectos de esta investigación se tomó en cuenta el tianguis principal ubicado en la cabecera municipal, porque es el mercado de mayor importancia en la zona al realizarse desde la época prehispánica, a él acuden muchas personas a comer y se caracteriza por su taco placero, que es vendido en muchos puestos de este, al entrar al tianguis de este mercado nos dan la bienvenida los colores de las verduras y las lonas que cubren los puestos, lleno de personas y lleno de alegría por el poder disfrutar con la familia esta experiencia, después de esto se percibe el aroma clásico del chicharrón friéndose en el cazo lleno de aceite típico de los puestos de taco placero, este platillo se acostumbra preparar en este mercado con queso fresco, chicharrón, aguacate, nopales y una rica salsa verde, mismos ingredientes que servirán de referencia para el maridaje propuesto con vinos mexicanos.

3.1.4.1 Taco placero

El taco es un platillo típico mexicano hecho con una o dos tortillas semi enrolladas que envuelve un guisado, este es uno de los platillos más representativos de nuestro país, se caracterizan porque pueden hacerse de cualquier alimento que se tenga a la mano, desde una pizca de sal hasta barbacoa; incluso existe el “taco de nada” que consiste en una tortilla enrollada. Sin embargo, el taco de tacos, es el taco placero, sus ingredientes pueden ser tantos que hasta se llega a comparar con un mole solo que los ingredientes no se integran, sino pueden percibirse todos los sabores a la vez (Sánchez, 2006, pág. 85).

No existe una fecha exacta de la aparición del taco, sin embargo se cree que nació en la época prehispánica, cuando las mujeres buscaban una manera más práctica de llevar los alimentos a las personas que cultivaban la tierra (Torres Lizama, 2014).

El cronista Bernal Díaz del Castillo relata en la *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España* que la primera taquiza de la cual se tiene conocimiento ocurrió en el siglo XVI. En su Historia de la Conquista el soldado escritor recuerda que estando Hernán Cortés en su residencia de Coyoacán, organizaba ahí banquetes a sus capitanes. Esa vez habían llegado cerdos y vino y ninguna de estas cosas eran conocidas en las nuevas tierras, pero no había harina de trigo "cuyo cultivo comenzaría precisamente en Coyoacán a partir de tres granos que un esclavo negro del conquistador encontró por azar en un saco de arroz". Los soldados españoles entonces tuvieron que comer la carne de cerdo en un "pan hecho de maíz", que era el alimento principal de los indios. Cuando la carne del cerdo cayó sobre la superficie suave de la tortilla de maíz recién hecha y fue envuelta por ésta, se produjo el nacimiento de una cocina mestiza y el primer taco era degustado por paladares europeos (Estrada, 2008).

Bernal Díaz del Castillo hace mención la fastuosidad del mercado de Tlatelolco, y entre la variedad de productos alimenticios destacaba, desde luego, la tortilla. El taco, en este sentido era elemento de la dieta diaria de gobernantes y plebeyos. Un legado de alimentación prehispánica que ha permanecido hasta nuestros días y que no sólo es de gran valor en la dieta del mexicano sino que asombra y agrada a paladares extranjeros (Estrada, 2008).

Sánchez dice en su libro *Conversación en la cocina* (2006) "el taco placero es de los más populares en el país, se llama placero porque tiene su origen en las plazas, sin embargo actualmente se preparan también en las casas. En el Estado de México se prepara con una especie de ensalada, en la que se hace una mezcla de nopales, papas, jitomates, chicharrón, chiles verdes, charales, queso fresco, pópalo quelite, cilantro, patas de res o cerdo, aguacate y hasta algo de barbacoa acompañados de diferentes salsas."

Del taco placero, se desconoce cuál es exactamente, su origen se tiene conciencia que fue en creado las plazas o mercados, de ahí deriva su nombre, el Estado de México es muy conocido por el consumo de este platillo principalmente en los municipios de San Martín de las Pirámides, Acolman, Malinalco y Metepec, sin embargo para efectos de esta investigación se tomó a Metepec como una de los productores más representativos de este platillo, ya que es un manjar predilecto en esta región por sus habitantes, los cuales aseguran que el taco placero nació en este municipio, y que acuden cada lunes al tianguis o cada domingo a los mercados locales a comprar lo necesario para su preparación , otra razón para considerarlo es porque en el 2014 este municipio para dar realce a la gastronomía local y a las tradiciones del lugar, rompió record Guinness al realizar el taco placero más grande del mundo con más de nueve mil 450 tacos, que fue depositada en la cazuela de barro más grande del mundo, ya que Metepec es por tradición productor de cosas de barro, para realizar el taco placero se requirió de 34 ingredientes, entre los que figuraban nopales, acociles, chicharrón, queso, habas, aguacate, entre otros, dando como resultado 893 kilogramos de taco colocado en fila 1.4 kilómetros de largo, todos los ingredientes fueron comprados en el tianguis de Metepec a fin de apoyar también la economía local, haciendo una inversión de casi 500,000 pesos (Maldonado, 2014).

Antiguamente en la época de la colonia se hace referencia a la forma tradicional de preparar taco placero en Metepec, que consistía en revolver casi 32 ingredientes en una cazuela de barro. Actualmente cada quien le pone lo que prefiera a su taco, algunos de los ingredientes utilizados antiguamente para la preparación ya son difíciles de conseguir, como las papas de agua o los acociles (Carranza, 2015, pág. 5).

El taco placero prolifera en los mercados y tianguis populares, en especial los domingos, porque es el día que la mayoría de las familias descansan y se reúnen a comer juntos, y este platillo es una opción fácil, rápida y barata en la cual no se

tiene que cocinar, es por eso la predilección de la población ante esta delicia típica.

3.1.5 Tenango del Valle

Tenango es un municipio de la parte sur del Estado de México, actualmente tiene 77,965 habitantes (INEGI, 2010), su nombre proviene de Teotenanco o Teutenanco; los aztecas durante la Colonia lo denominaron Teotenango o Teutenango. El nombre proviene del náhuatl y ha sido interpretado como "En la muralla del dios o En las murallas divinas" (Serrano Pérez, 2015).

Desde mediados del siglo VIII de nuestra era, grupos otomíes se instalaron en el cerro Tetépetl, cerca de la actual cabecera municipal. Estos grupos otomíes fueron desplazados en el siglo X por otra etnia llamada eztlapictin teotenanca, mismos que entre el año 900 y 1200 d.C., construyeron en el cerro una pirámide, con un estilo arquitectónico muy similar al de la gran ciudad prehispánica de Teotihuacán. Más tarde, hacia el año 1200 de nuestra era, los matlazincas llegaron a Teotenango y lo conquistaron, construyendo un pequeño templo en el cerro y fortificando la ciudad con la construcción de una muralla, cuyos restos aún se pueden apreciar (SECTUR, 2014).

Con la creación del Estado Libre y Soberano de México en 1824, Tenango del Valle fue de los primeros municipios. El 4 de febrero de 1847, se le dio la categoría de Villa. En 1861, a la cabecera se le agregó el apellido Arista, en homenaje a Mariano Arista, presidente de México de 1851 a 1853 (Serrano Pérez, 2015).

El 15 de julio de 1975, se inauguró como Museo Arqueológico del Estado de México y el 27 de abril de 1988 se adiciona el nombre Dr. Román Piña Chan, en honor a tan distinguido personaje, como reconocimiento a su gran labor realizada en la zona arqueológica de Teotenango (SECTUR, 2014).

Lleno de colores y olores típicos de la cocina mexicana el mercado municipal “Filiberto Gómez”, ubicado en la colonia centro en la calle Independencia, nos remontan a los tianguis de la época prehispánica, Tenango del Valle es poseedor de una amplia riqueza gastronómica conformada por su deliciosa barbacoa elaborada de manera tradicional y el consomé de carnero; las carnitas de cerdo y los chamorros en salsa; las gorditas de haba, de chicharrón con nopales y salsa, o de cecina; el taco placero, la elaboración de cecina, chorizo y longaniza. En repostería destacan las galletas conocidas como fruta de horno, el pan hojaldrado denominado conde, las galletas de hojaldre con cubierta de clara de huevo y el pan de pulque. Las bebidas típicas del municipio son los licores elaborados a base de frutas, el pulque y las famosas “piñas”. Para efectos de esta investigación se eligió este mercado, por ser el más grande del municipio y al cual acuden más personas, debido a su ubicación y por ser de las delegaciones más pobladas (SECTUR, 2014).

3.1.5.1 Gorditas

El maíz ha sido parte fundamental en la alimentación de México, y en especial de los habitantes del Estado de México desde la época prehispánica, ya que es uno de los principales productores de este alimento milagroso, con el cual se puede preparar infinidad de cosas, como tamales, pozole, tortillas, gorditas, tlacoyos, atole, palomitas, esquites, pan, etc.

El maíz es el cereal de los pueblos y culturas del continente americano. Las más antiguas civilizaciones de América estuvieron acompañadas en su desarrollo por esta planta. Este es el cereal que más importancia ha tenido en varios sectores de la economía a escala mundial durante el siglo XX y en los inicios del XXI. En los países industrializados, el maíz se utiliza principalmente como forraje, materia prima para la producción de alimentos procesados. Por el contrario, en algunos países de América Latina un gran porcentaje del maíz se destina al consumo humano. En este sentido, el maíz ha sido y sigue siendo un factor de

sobrevivencia para los campesinos e indígenas que habitan en la mayoría de los países del continente americano (Serratos Hernández, 2009, pág. 2).

El origen del maíz no ha sido sencillo de rastrear, sin embargo se dice que éste data de unos ocho mil años. La mazorca es única entre los cereales y de ahí que su origen es un gran desafío científico. El registro fósil de los restos más antiguos del maíz, fueron encontrados en diversas partes de México (Serratos Hernández, 2009, pág. 5).

Los mexicanos conocemos también el maíz, que su utilización se ve reflejada en cada una de sus partes, desde la hoja a la mazorca tiene un uso, principalmente en la fabricación de juguetes, artículos religiosos, platillos gastronómicos, combustibles, bebidas, medicina natural, repostería, etc.

Un símbolo de identidad de México y elemento fundamental en la dieta de los mexicanos son las tortillas elaboradas a base de maíz, antiguamente tenían diversas preparaciones y presentaciones. Las que se consumían todos los días se conocían como ueitlaxcalli o tortillas grandes y eran blancas, delgadas y muy blandas. Las totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli eran exclusivamente para la clase social alta dobladas y cubiertas con una tela blanca; su nombre significa tortillas blancas y calientes, además de éstas existían las quauhtlaqualli, blancas, gruesas y ásperas; las tlaxcalpacholli, menos blancas pero de muy buen sabor; las tlacepoalli tlaxcalli que eran hojaldradas (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 12).

Para elaborar tortillas y otros alimentos con maíz como las gorditas se tiene que preparar primero el nixtamal. Para ello, se hierven los granos de maíz en agua con cal; la alcalinidad permite que se desprenda la cascarilla de los granos, con el fin de que éstos puedan ser molidos fácilmente para hacer la masa. Este proceso, tan antiguo y aparentemente tan simple, ha mostrado ser fundamental para la transformación del maíz, pues altera sus constituyentes químicos; se incorpora calcio, que es uno de los productos que suelen faltar en la dieta humana y se adecua así a las necesidades humanas; se libera la vitamina llamada niacina, y

aumenta el hierro asimilable (Ávila Hernández, Bastarrachea Manzano, & Díaz Cardosa, 1988, pág. 13).

No se sabe con exactitud cuándo y en dónde surgieron las tortillas, sin embargo el Fray Bernardino de Sahagún menciona en la *Historia General de las Cosas de Nueva España* que los aztecas ya se alimentaban con ellas, las hacían e incluso las comerciaban. También mencionaba que se vendían tortillas y tamales de diferentes tamaños y colores, unas eran delgadas mientras otras eran gordas y toscas.

Dos de los platillos principales realizados con maíz y derivados de la masa para tortillas son las “gorditas” y los “tlacoyos”, estos se hacen principalmente de haba verde o amarilla, frijol, chicharrón, requesón, queso, hongos, o cualquier tipo de carne (Sánchez, 2006, pág. 27).

Las gorditas son un antojito mexicano, que consiste en una tortilla gruesa redonda preparada con una mezcla de masa de maíz y frijoles o habas cocidos, secos y molidos, la cual puede ir rellena de diversos ingredientes como chicharrón, requesón, papa, haba, frijol y sobre la cual se pone una mezcla de ingredientes como nopales, queso, crema, chile y cebolla, los tlacoyos son parecidos a las gorditas sin embargo su forma ovalada y alargada. Las gorditas son en realidad tortillas hechas a mano, en las cuales antes de la cocción, el disco de masa cruda ha sido relleno; posteriormente, son fritas en manteca en una sartén especial llamada comal o en ocasiones sólo cocidas sin usar aceite (Sánchez, 2006, pág. 27).

El nombre tlacoyo es una deformación de la palabra náhuatl *tlah-tlaōyoh*, nombre dado a un antojito típico de México, este nombre se usa en gran parte del país.

Este alimento tiene su origen en la época prehispánica, en ese tiempo se preparaba de la misma forma, solo que en la actualidad se acompañan con lácteos, mismos que en el periodo prehispánico no se tenían hasta la etapa de la conquista, se sabe que los españoles probaron este platillo en el mercado de

Tlatelolco pero antiguamente era más común encontrarlos de maíz azul, en la actualidad es muy común encontrarlos en cualquier mercado (Club ensayos, 2012, pág. 1).

Actualmente en el centro del país se acostumbra comer las gorditas como fritanga, se le agrega cilantro picado y desinfectado, nopales asados y sazonados y una deliciosa salsa, hay personas que también agregan crema, queso Oaxaca, o queso rallado. Se dice que hacer gorditas es un arte pues el relleno nunca se debe ver en el exterior, entonces hay que tener cuidado al amarlo (Sánchez, 2006, pág. 28).

Para cerrar el capítulo, recordemos que la gastronomía típica de los mercados en el Estado de México es muy amplia y rica gracias a sus diversos ingredientes que se dan en la zona, desde la época prehispánica los mercados y tianguis han formado parte importante en el desarrollo de la gastronomía local, pues es aquí donde el mayor número de la población acude a comprar alimentos para cocinar o comer en sitio, los días domingos es cuando acuden la mayoría de personas ya sea solos o acompañados a deleitarse con las delicias que nos guardan estos lugares. Cada mercado, cada municipio es un mundo, sus pobladores e ingredientes locales tienen una cultura distinta y es así como a lo largo de la historia van surgiendo diferentes platillos como identidad de cada lugar, en este capítulo pudimos adentrarnos a diferentes mundos y conocer más de su riqueza que lo integran, para así poder darles la importancia que se merecen y formar parte de una nueva alternativa de consumo con un producto mexicano como son los vinos de Casa Madero.

CAPÍTULO 4

LOS SENTIDOS Y EL MARIDAJE

En este capítulo se abarcan distintos conceptos referentes al maridaje; los tipos existentes; las reglas para realizar los maridajes y cómo perciben nuestros sentidos la combinación de un vino con un platillo. Esta información nos ayudará a tener un panorama más amplio sobre las propuestas de maridaje que conforman esta investigación, así como, cabe resaltar que dichas propuestas serán desarrolladas en el capítulo cinco.

4.1 Análisis sensorial

Cada ser humano está dotado de cinco sentidos, los cuales nos permiten escuchar, comer, oler, ver, tocar y desarrollar un sin fin de actividades diarias. Cuando hablamos de comer o beber algo, todos nuestros sentidos se ven envueltos en ello y es a partir de ahí que cada quien va creando un juicio de las cosas que son agradables o desagradables, al realizar un maridaje o degustar un vino no existe verdad absoluta, porque todo es subjetivo (Sampere Sánchez, 2002, pág. 79).

Cuando se elabora una combinación entre vino y comida es necesario hacer una evaluación sensorial, la cual es conocida como la disciplina científica utilizada para medir, analizar e interpretar las reacciones o aquellas características de un determinado producto o alimento que son percibidas por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído, es decir, que cuando se lleva a cabo un maridaje, la persona que lo degusta, analiza y evalúa diferentes aspectos de acuerdo a sus propiedades (Ares, 2011, pág. 2).

Las propiedades de un alimento son los atributos que se detectan por medio de los sentidos. En la evaluación sensorial de los alimentos generalmente intervienen todos los sentidos (Molina Hernández, 2011, pág. 1).

4.1.1 La vista

Este sentido es el encargado de percibir los estímulos luminosos del exterior, su órgano sensorial es el ojo, en los seres humanos es posiblemente el sentido predominante (Martínez Fraga, 2012, pág. 5).

La vista es el primer “filtro” para la aceptación de un alimento o bebida, ya que puede revelar normalidad o anomalías en el producto, también a partir de ésta, se percibe la apariencia y el color del objeto. El color puede condicionar la evaluación sensorial de otros atributos, sin embargo en ocasiones, se requiere de un enmascaramiento del color para evitar la influencia sobre la percepción de las personas, esto principalmente en productos industriales y concursos gastronómicos (Molina Hernández, 2011, pág. 2).

4.1.2 El oído

El oído es el sentido encargado de recoger las ondas sonoras, esto es, vibraciones de las partículas del aire, las cuales llegan a las orejas y dentro de ellas, el oído es el encargado de transformarlas en un impulso nervioso, además, en su interior se encuentra el mecanismo de control del equilibrio (Martínez Fraga, 2012, pág. 10).

En el análisis sensorial, el oído es el que matiza y complementa la evaluación de los sonidos que detecta al sentir las diferentes texturas de un alimento, como lo crujiente o al sorber alguna bebida o platillo líquido (Molina Hernández, 2011, pág. 3).

4.1.3 Olfato

El olfato es el sentido corporal que distingue diferentes sustancias dispersas en el aire. También se define como la capacidad para detectar olores y procesarlos para ser reconocidos e interpretados por el cerebro, gracias a lo cual podemos diferenciar distintos aromas. El sentido del olfato es el único sistema que posee una modalidad “dual”, es decir, detecta los estímulos provenientes del mundo exterior (olores) y del interior del cuerpo (aromas) (Fuentes, Fresno, Santander, Valenzuela, Gutiérrez, & Miralles, 2011, pág. 11).

El olor es la sensación provocada por la percepción de sustancias volátiles por medio de la nariz. El aroma es la sensación debida a la percepción de sustancias volátiles a través de la mucosa del paladar una vez que el alimento se ha introducido en la boca. El olfato es importante, puesto que es asociado al estado de ánimo de las personas y porque es el segundo “filtro” en la aceptación de los alimentos, ya que eso determina en gran cantidad si es agradable o no.

Actualmente no se han podido establecer clasificaciones de olores, puesto que el ser humano es capaz de identificar más de 10,000 diferentes. Los olores y aromas tienen tres características generales: la intensidad, la persistencia y la capacidad de saturación, mismos factores que se evalúan en la degustación de un vino o alimento (Molina Hernández, 2011, pág. 2).

4.1.4 Tacto

Este sentido es el que recibe estímulos del exterior a través de la piel, puede ser por presión, roce, contacto, vibración, temperatura, e incluso dolor. En la dermis²⁰ existen receptores, desde los cuales salen neuronas, que se unen para formar nervios, y llegan al cerebro a través de la médula espinal. Es en el cerebro donde

²⁰ La dermis es una de las tres capas que forman la piel. La dermis contiene colágeno y elastina que la mantienen blanda y elástica, proteínas que le permiten absorber el agua y conservar la piel hidratada y por células inmunitarias o de textura.

se interpretan las sensaciones, éstas se localizan en las áreas sensitivas de la corteza cerebral (Martínez Fraga, 2012, pág. 12).

En el análisis sensorial de un alimento o bebida lo que evalúa el tacto es principalmente la textura, temperatura, peso y características superficiales. Al tratarse de alimentos y bebidas, la textura se evalúa en la boca. El término *textura* reúne numerosos parámetros como la dureza, viscosidad, elasticidad, fragilidad, masticabilidad, adhesividad, granulosis, esponjosidad, humedad, terrosidad, etc. El análisis de la textura implica la evaluación de todos y cada uno de sus atributos en el orden que se presentan durante el consumo del producto (Molina Hernández, 2011, pág. 3).

4.1.5 Gusto

El gusto es un sentido químico, es decir, los receptores se estimulan por productos químicos en disolución dentro de la boca. Aunque la mayor parte del sentido del gusto se encuentra principalmente en la lengua, una buena parte se debe a los receptores olfatorios, ya que los aromas de los alimentos suben a la nariz.

Cuando una sustancia química entra en contacto con la papila, tras disolverse en la saliva, el receptor químico de la papila envía una señal a su neurona asociada y esta envía la señal al sistema nervioso central para interpretarla (Martínez Fraga, 2012, pág. 8).

Existen cinco sensaciones gustativas primarias: ácido, dulce, amargo y salado y un sabor descubierta hace relativamente poco llamado umami²¹. Los sabores que percibimos son una combinación de estos. La porción anterior de la lengua es más sensible a las sensaciones dulces, la parte posterior es más sensible a las sensaciones amargas y los laterales, a las sustancias ácidas y saladas. Tras un contacto con un estímulo, se va produciendo una adaptación al mismo. Las

²¹ Es el quinto sabor, una sensación gustativa producida por el glutamato monosódico, es mayormente utilizado en la comida japonesa.

sustancias amargas son aquellas a las que peor nos adaptamos, puesto que los venenos son amargos (Martínez Fraga, 2012, pág. 9).

El sabor es una combinación de gusto y aroma, con mayor contribución del aroma. El gusto y el sabor interaccionan con la valoración sensorial de parámetros que afectan a otros sentidos. A veces la apreciación del sabor requiere el enmascaramiento del color y de la apariencia. Lo mismo que el olor y aroma, el sabor tiene tres características generales: la intensidad, la persistencia o retrogusto, y la capacidad de saturación (Molina Hernández, 2011, pág. 3).

Entendidos los cinco sentidos, resulta conveniente revisar las definiciones sobre maridaje para que sea de mayor facilidad comprender cómo realizar y evaluar una combinación de vino y alimento.

4.2 Maridaje

Según Harrington (2008, pág.23) se entiende el término *maridaje* como el matrimonio o acompañamiento perfecto de dos elementos, una bebida y un platillo, en el que no puede prevalecer uno sobre el otro.

La palabra *maridaje* proviene del término francés *mariage*, que significa matrimonio, entonces se puede definir como el arte de combinar comida con una bebida, existen autores que para referirse a un maridaje utilizan la palabra armonización²², sin embargo para usos de la presente investigación solo se hace mención del termino maridaje (Guitriago Ríos, 2011, pág. 1).

El maridaje entre un vino y un plato es el proceso de armonizarlos para realzar el placer de la degustación. Maridar un vino con un determinado plato significa

²² Este vocablo deriva de la palabra griega “armonía”, que significa acuerdo, para referirse a buscar el debido acompañamiento de un platillo con un vino.

buscar que ambos destaquen, sin que ninguno desvirtúe al otro (LAROUSSE, 2013, pág. 201).

Para comprender mejor el maridaje se dice que todo platillo es dinámico y está compuesto por diferentes ingredientes y sabores que interactúan para crear un todo. Todo vino es dinámico, exactamente en el mismo sentido. Cuando ese platillo y el vino se mezclan en la boca, cambia la dinámica de cada uno y el resultado es completamente distinto en cada combinación (McCarthy & Ewing-Mulligan, 2012, pág. 365).

Generalmente el vino y la gastronomía van unidos. La combinación de ambos ofrece un placer superior al que procuran los dos elementos por separado. El gusto y el aroma del vino refuerzan o aminoran el placer de una buena comida. En cuestión de maridajes, no existen verdades absolutas, puesto que todo es subjetivo. Una de las reglas básicas es el experimentar y recordar lo que ha sido de nuestro agrado o desagrado. “El perfecto maridaje entre un plato y un vino se da cuando la persona que los toma encuentra plena satisfacción” (Sampere Sánchez, 2002, pág. 79).

Al hablar de un maridaje entre un vino y un platillo es importante resaltar el concepto de *peso específico*, que dice que la potencia de sabores de ambos elementos debe encontrarse en el mismo nivel, no ganando uno sobre el otro. Es decir, si se trata de un plato liviano, la mejor opción para acompañarlo será un vino de poco cuerpo; si el plato es substancioso, llenador y complejo, el vino debe ser de mayor cuerpo para que haga juego con la comida.

El secreto máximo de un excelente maridaje radica en que el vino nos limpie el paladar de las sensaciones gustativas y/o táctiles para invitarnos a probar otro bocado (D.O. Urbano, 2013, pág. 14).

Antes de la década de los 60, el maridaje de vinos era un concepto en gran parte solo utilizado en Europa y era conocido por un número muy pequeño de

conocedores, principalmente las personas de la clase alta y la nobleza, que en la mayoría de los casos escogían los vinos franceses para acompañar sus comidas (Harrington, 2008, pág. 23).

Diferentes culturas han desarrollado perspectivas sobre la comida y el vino, sobre el proceso de maridaje y su importancia. Un ejemplo de esto es el sistema francés tradicional de maridaje el cual dicta una serie de normas rígidas a seguir, por el contrario a la actitud norteamericana la cual sugiere que si sabe bien se debe beber (Harrington, 2008, pág. 5).

Cabe resaltar que aunque existen reglas de maridaje ya establecidas, día a día en diferentes restaurantes, revistas, incluso en nuestras propias casas van surgiendo nuevas alternativas de consumo con todo tipo de comida, rompiendo cualquier paradigma referente a este tema.

4.2.1 Tipos de maridaje

De acuerdo al enólogo Sergio Sotomayor (2015) para que exista un verdadero maridaje debemos de establecer un concepto de *Peso específico*, que es la intensidad, la persistencia y la saturación de aromas y sabores de un producto, ya sea alimento o bebida.

Para que el maridaje pueda lograrse con éxito deben de tener tanto el alimento como el vino pesos específicos equivalentes, es decir, que ninguno de los aromas y sabores prevalezcan u opaquen uno al otro.

Existen diferentes tipos de maridaje, de acuerdo a las sensaciones o sabores a los que se pretende llegar:

a) Armonía

Este tipo de maridaje ofrece combinaciones de ingredientes y aromas muy parecidos, como sabores dulces y frutales con vinos dulces, frutales y astringentes; buscando que ambos elementos estén en la misma sintonía (Barquín Sanz, Roca Fontané, Córdoba Serrano, & Luque Borrega, 2007, pág. 18).

Dentro de esta combinación los sabores de la comida y la bebida deben armonizar. Un ejemplo son los vinos afrutados con un grado de acidez combinado con platos frescos, con sabores afrutados, con limón, tomate o con frutas cítricas. Los vinos pesados con comidas complejas y robustas como asados o a la parrilla. Vinos dulces armonizan muy bien con postres a base de frutas e inclusive con caramelo y chocolate (Barquín Sanz, Roca Fontané, Córdoba Serrano, & Luque Borrega, 2007, pág. 19).

b) Contraste

Es aquel en donde las combinaciones son de sabores intensos y antagónicos, es decir, dulce con salado, dulce con amargo, etc. (Barquín Sanz, Roca Fontané, Córdoba Serrano, & Luque Borrega, 2007, pág. 18) y lo que se busca es intensificar el sabor de ambos (E. Zafra, 2012, pág. 2).

El contraste no sólo enaltece el sabor central, sino que además crea una mezcla de sabores nueva. Un ejemplo es que la comida salada con un vino dulce crea toda una experiencia al enfrentarse, por ejemplo un vino dulce con un queso Manchego fuerte y salado (Barquín Sanz, Roca Fontané, Córdoba Serrano, & Luque Borrega, 2007, pág. 19).

c) Complemento

Busca combinar sabores de distinta intensidad, permitiendo resaltar el vino o el alimento, buscando características que uno pueda aportar al otro y que el otro carezca (E. Zafra, 2012).

El complemento es el equilibrio balanceado entre los sabores. Un ejemplo son las verduras con vinos ligeros, cremas con vinos pesados, pero menos afrutados y con taninos suaves, y sabores como la pimienta con vinos picosos y pesados (Barquín Sanz, Roca Fontané, Córdoba Serrano, & Luque Borrega, 2007, pág. 19).

4.2.2 Normas generales de los maridajes

A lo largo del tiempo, el sistema tradicional de maridajes y países del viejo continente han delimitado diferentes reglas para crear un buen maridaje, si bien cuando se habla de maridajes y de gustos nada está escrito, estas combinaciones realizadas por ellos son un antecedente de algo que está probado y que es aceptado por la mayoría de paladares, sin embargo países de América, nuevos en la producción de vino, están optando por otras alternativas de maridaje y por tanto, cambiando las reglas ya delimitadas.

Es importante exponer una serie de reglas orientativas propuestas por Harrington (2008, pág. 230) para conjuntar las cualidades del vino y de los platos con el fin de lograr una armonía de sabores, mismas reglas fueron traducidas al español²³:

1. La comida debe tener menor o igual al nivel de dulzor del vino.
2. La comida debe tener menor o igual al nivel de acidez del vino
3. Los alimentos altamente salados funcionan mejor con los vinos que tienen alta efervescencia.

²³ La traducción es de quien escribe este trabajo de investigación.

Rule #1: Food sweetness level should be less than or equal to Wine sweetness Level.

Rule #2: Food acidity Level should be less than or equal to Wine acidity Level.

Rule #3: Highly salty foods work better with wines that have high Effervescence.

Rule #4: The negative impact of bitter food is lessened when combined with wines of moderate to high Levels of effervescence.

Rule #5: Wine tannin levels should be equal to animal-based food fattiness levels.

Rule #6: Wine acidity Levels should be equal to vegetable-based Food fattiness Levels.

Rule #7: Wine overall Body should be equal to Food overall Body.

Rule #8: Food spiciness should be equal to wine spiciness.

Rule #9: Spicy food should be paired with off-dry, acidic white Wines.

Rule #10: Food-and-wine flavor types can be matched using similarity or contrast.

Rule #11: Wine and food flavor intensity should be equal.

Rule #12: Flavor persistency of wine and food should be equal.

4. El impacto negativo de la comida amarga se reduce cuando se combina con vinos de moderados a altos niveles de efervescencia.
5. Los niveles de taninos del vino deben ser iguales a los niveles de grasa de alimentos de origen animal.
6. Los niveles de acidez del vino deben ser iguales a los niveles de grasa de alimentos de origen vegetal.
7. El cuerpo del vino debe ser igual o equitativo al cuerpo del platillo.
8. La comida picante debe ser equitativa a la variedad del vino.
9. La comida picante debe ser emparejada con vinos blancos ácidos.
10. Los tipos de sabor de alimentos y vino se pueden combinar usando similitud o contraste.
11. El vino y la intensidad del sabor de los alimentos deben ser iguales.
12. El sabor y persistencia del vino y la comida deben ser igual.

Por otro lado Sampere (2002, pág. 80) menciona otras reglas importantes, que han sido conocidas en todo el mundo:

- Los vinos ligeros son apropiados para comidas ligeras; los vinos fuertes, para comidas fuertes.
- Los vinos que se sirven frescos son más fáciles de combinar y armonizar con la mayoría de los platos.
- El plato que ha sido cocinado, guisado o flambeado con vino debe servirse con ese mismo caldo.
- Los vinos suaves como los blancos no se adaptan bien con la carne; por ello, nunca deben acompañar la caza o las carnes rojas.
- Los vinos blancos secos suelen asociarse con el pescado y con el marisco.
- Los vinos dulces son especiales para acompañar platillos o postres dulces, y suelen servirse al final de la comida.
- Los vinos tintos nunca se han recomendado con los pescados y mariscos.
- Con la carne de buey y los platos de caza debe elegirse un vino tinto vigoroso, joven o maduro.

- Los vinos tintos con alta acidez y mucho cuerpo maridan muy bien con carnes rojas a la parrilla, legumbres y algunos quesos.
- Los vinos secos se servirán antes que los dulces; los blancos antes que los tintos; los jóvenes, antes que los viejos; los ligeros, antes que los de mayor cuerpo.

4.2.3 Cómo hacer un maridaje

Diferentes expertos en el tema no están de acuerdo en definir qué es lo más importante para la toma de decisiones acerca de un maridaje, algunos dicen que es la textura o cuerpo de la comida, otros dicen que el sabor, o los diferentes gustos, sin embargo, la mayoría de ellos basan su decisión en los sabores primarios que ofrecen ambos productos.

Para entender el concepto de *gusto* debemos hablar de dos elementos importantes, 1) Sintonía gustativa: hace referencia a nuestros gustos dulce, salado, amargo y ácido así como el umami y 2) Sintonía Sensitiva: como el frío, el calor, la astringencia, efervescencia, picor, alcohol (ardor), que en combinación formaran la estructura general del gusto.

El proceso mecánico de beber un vino en específico con una comida porque “esa es la forma en que siempre se ha hecho” se ha convertido en una manera más intelectual de hacerlo con la búsqueda de la interacción y la compatibilidad de los sabores, matices y equilibrio. Con esto ha surgido un nuevo conjunto de reglas. Estas normas sirven como directrices generales para ayudar a realizar un maridaje. Deben ser no restrictivas, sino indicativas; no deben interferir con la expansión de un conocimiento nuevo, sino coadyuvar para estimular su crecimiento. En otras palabras, las reglas antiguas ayudan como guía en la creación de nuevas combinaciones como referencia de qué va mejor con qué, sin embargo con más variedad de propuestas innovadoras (Harrington, 2008, pág. 24).

Para crear un maridaje, Harrington (2008, pág. 24) propone una pirámide (figura 1) con los elementos a tomar en cuenta. Dicho esquema se divide en 3 partes: 1) la base y lo más importante los componentes, 2) la mitad, que es la textura del vino y la comida y por último, 3) la punta de la pirámide el sabor, en esa importancia propone el autor basarse para hacer un maridaje, sin embargo en primera instancia es necesario evaluar ambos elementos por separado.

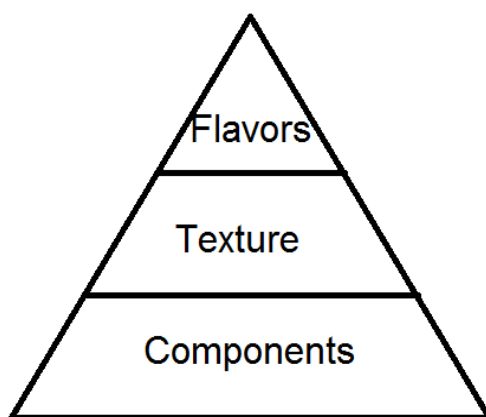


Figura 1 Food and Wine Sensory/Pyramid—A Hierarchy of Taste

Los componentes pueden ser definidos como elementos básicos que corresponden a percepción sensorial básica en la lengua. Los más fáciles de percibir son el dulce, salado, amargo, acidez, agrio, sequedad, picor, tanicidad y efervescencia (Harrington, 2008, pág. 8).

Siempre al realizar un maridaje, es importante considerar los niveles de acidez y picor del platillo buscando que no sea excesivo, puesto que eso en la mayoría de los casos puede opacar a los vinos.

La textura se refiere al cuerpo, peso, y la estructura, en la comida y el vino se busca que sean similares o contrastantes; es la característica en la comida o el vino que crea una sensación táctil en la boca, una sensación específica en todos los rincones de la boca en lugar de un aroma o sabor componente perceptible

identificable en partes específicas de la lengua. A diferencia de los componentes, las texturas son relativamente fáciles para identificar (Harrington, 2008, pág. 8).

La textura puede ser descrita en una variedad de formas: El vino, puede ser descrito como delgado, aterciopelado, de cuerpo medio, o viscoso. Los alimentos, pueden ser descritos como granulados, secos, grasosos, rugosos. La temperatura también puede servir como un contraste de textura. Alimentos calientes servidos con vino frío puede proporcionar un contraste refrescante y satisfactorio (Harrington, 2008, pág. 8).

Muchas veces los sabores y componentes se confunden, sin embargo los sabores son el resultado de un proceso nasal que ocurre cuando los aromas son recogidos a través de la parte posterior de la boca y luego fluyen en la cavidad nasal. Los sabores añaden interés y complejidad a la estructura general de la comida y el vino. Por esta razón, los elementos de sabor se colocan en la parte superior de la jerarquía sensorial. Si bien no son el elemento más importante para construir un maridaje, representan una consideración final de los componentes y la textura. Los descriptores de sabor más comunes incluyen afrutado, ahumado, hierbas, especias, queso, terroso, y carnoso (Harrington, 2008, pág. 9).

A la hora de hablar de la creación de un maridaje es necesario aprender a identificar las características de los vinos abarcadas en los tres niveles de la pirámide de Harrington, se mencionan los siguientes aspectos:

- 1) La observación visual incluye el color, claridad y densidad.
- 2) Las cualidades olfativas de un vino denominadas como “nariz”, son aquellos aromas que se pueden identificar en la bebida.
- 3) Las cualidades de sabor son las que comprenden lo dulce, afrutado, acidez, amargor, taninos, la delgadez, pesadez, salino (Harrington, 2008, pág. 24).

Para realizar la evaluación de la comida en componentes, menciona el dulzor, salado, amargo, ácido y agrio; en la textura se identifican los métodos de cocción, el cuerpo y consistencia; en sabor se encuentra la intensidad, tipo, persistencia y picor (Harrington, 2008, pág. 13).

El mismo formulario de evaluación de características del vino es utilizado para cada platillo probado, haciendo mención a las siguientes características.

- 1) Atractivo visual y combinación de colores.
- 2) Carácter aromático.
- 3) Las cualidades de sabor como dulzura, salinidad, acidez, la delgadez y textura.

Según el método de Harrington cada característica del vino debe ser calificada en una escala de 10 a 1 (figura 2), evaluando color, aromas, sabores y la impresión general. Del mismo modo se hace para los productos alimenticios evaluando los mismos aspectos.

Examination	Description	Score out of 10 points
Color		
Nose		
Taste		
Overall impression		
Total		

Figura 2. Food and Wine Sensory

Cuando se utiliza este método, se obtiene una escala de intensidad, lo que ayudará a que decidamos qué vino de manera óptima se puede combinar con qué

alimento. Este sistema tiene como objetivos, desmitificar la terminología de vino y crear un método más sencillo de entrenar a los paladares, identificar de manera más fácil las características de ambos elementos y comprender la relación entre un vino y un platillo (Harrington, 2008, pág. 9).

Como aportación a este método y para efectos de la investigación, se decidió cambiar el segmento de percepciones generales que son aquellas que se perciben de manera superficial sin enfocarse a un solo aspecto y se añadieron sensaciones percibidas que en términos de maridaje son aquellas enfocadas al grado de alcohol, picor y texturas, de esta manera se puede describir más ampliamente aspectos específicos del maridaje.

Retomando lo anterior, en algunos países de Europa como Francia, Italia y España, los maridajes se realizan por regiones, es decir utilizan los vinos y platillos de la misma región para servirlos juntos, o en la mayoría de las veces utilizan también las reglas básicas ya establecidas anteriormente, sin embargo el maridaje es subjetivo, es algo que depende de gustos personales y lo que puede ser bueno para alguien para otra persona, no.

Como conclusión se dice que los sentidos son el medio por el cual cada persona analiza e interpreta los estímulos recibidos al comer un platillo o ingerir una bebida, cada persona los recibe y traduce de manera distinta, razón por la cual expertos en maridajes coinciden en que ninguna persona puede ser una autoridad con conocimiento completo de maridaje, cada uno elige lo que le gusta y lo que no, puesto que para cada persona es diferente.

En el siguiente capítulo se darán a conocer los maridajes propuestos para esta investigación, así como los resultados de las encuestas a pobladores mexiquenses y profesionales del ámbito gastronómico y enológico, en donde se comprueba, de acuerdo al método de Harrington y a estos resultados, si las propuestas de maridaje son aceptadas por la mayoría de las personas.

CAPÍTULO 5

MARIDAJES DE VINOS DE CASA MADERO CON PLATILLOS TÍPICOS DOMINICALES

El objetivo de este capítulo es dar a conocer 25 alternativas de maridaje, que están desglosadas en tablas sensoriales descriptivas y gráficas de pastel que son resultado de las respuestas a una cata que se realizó tanto a expertos en gastronomía y enología, como a la población mexiquense (ver opiniones en el anexo 1). Cabe mencionar que cinco de esas alternativas son propuestas en función del gusto sensorial de quien realiza esta investigación y experiencia en el tema, las cuales que fueron degustadas por pobladores de los municipios seleccionados para el presente trabajo, dichas opiniones se contabilizaron en una encuesta que sirvió como medio para saber qué tan aceptados son los maridajes por las personas.

Para conocer un poco más de los vinos seleccionados para esta investigación y tener un panorama más amplio para comprender los maridajes es importante realizar una breve descripción de la potencia de las uvas que los conforman.

Variedad	Tipo	Cepa	Acidez	Tanicidad	Dulzor
Chardonnay	Blanca	Racimo pequeño, con uvas pequeñas y esféricas, con hollejo ²⁴ delgado y pulpa consistente.	Se caracteriza por tener una acidez alta lo que crea una sensación fresca en el paladar.	Posee baja tanicidad lo que en el paladar lo vuelve solo un poco seco, esto aumenta si el vino es pasado por barrica.	Cuenta con un dulzor alto, lo que vuelve a los vinos con esta uva menos agresivos al paladar y de preferencia de la mayoría.
Merlot	Tinta	Racimo pequeño, baya pequeña de piel gruesa con forma elíptica.	Tiene una acidez media, por lo que resultan vinos equilibrados.	Se caracteriza por tener tanicidad alta, sin embargo es menor de otras	Cuenta con un contenido de dulzor medio, resultando vinos

²⁴ Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva.

				variedades como Cabernet Sauvignon.	equilibrados entre acidez, tanicidad y dulzor.
Shiraz	Tinta	Racimo mediano, baya pequeña, de tamaño uniforme y piel gruesa.	Esta uva se caracteriza por su alta acidez entre las tintas lo que lo vuelve fresco.	Cuenta con tanicidad media lo que lo hace menos agresivo para primeros paladares.	El contenido de azúcar en la uva es medio lo que hace que sea más ligero en cuanto a tanicidad.
Malbec	Tinta	Racimo mediano, bayas esférica, su piel es delgada y su pulpa blanda.	Posee una acidez media, los vinos realizados con esta uva son frutales y aromáticos.	Tiene tanicidad media – alta de acuerdo a su maduración, los vinos producidos con él están controlados por taninos bien definidos.	Su dulzor es medio, por lo que resultan vinos equilibrados en todos los aspectos.
Cabernet Sauvignon	Tinta	Bayas pequeñas y esféricas, con hollejos gruesos y pulpa firme.	Tiene una acidez baja, lo que lo vuelve más pesado y fuerte en el paladar.	Contiene tanicidad alta, los vinos que hacen con esta uva puedes ser guardados para crianza, es la variedad más utilizada en el mundo.	El contenido de azúcar que posee esta uva es medio- alto, sin embargo estos se convierten en taninos lo que resulta vinos fuertes con poco dulzor en el paladar.

Tabla 1 Tabla comparativa de uvas

Los 25 maridajes son resultado de la combinación de cinco platillos y cinco vinos de Casa Madero. En primera instancia fueron seleccionados los platillos representativos del Estado de México por su mayor consumo en algunos mercados citados en el capítulo tres; posteriormente fueron elegidos los cinco vinos con las características más aptas para hacer una combinación adecuada con estos platillos y así, crear maridajes de acuerdo al método de Harrington analizado en el capítulo anterior. Para obtener referencias con mayor asertividad, se recurrió a una cata con 10 expertos en gastronomía y enología, en los cuales se dio a probar cada platillo con los cinco vinos elegidos para confirmar o

descartar si el maridaje propuesto era la mejor opción. En esta cata se evaluó cada combinación a través de tablas cuyos parámetros iban de pésimo a excelente, de esta forma, al contabilizar las calificaciones se tuvo una idea más concreta sobre los maridajes.

Para conocer la factibilidad de los maridajes y formular adecuadamente las propuestas se tomó en cuenta el método propuesto por Harrington, el cual consiste en calificar el platillo y el vino por separado, evaluando cuatro aspectos: visual, aromático, sabor y percepción general, los cuales se interpretan en una tabla calificando cada aspecto del 1 al 10 para poder observar qué tan parecidos son el vino y el platillo de acuerdo a la similitud de puntos obtenidos, misma puntuación que fue determinada de acuerdo a mi percepción y experiencia como investigadora de gastronomía. Para interpretar las calificaciones se tomó como referencia que teniendo la misma puntuación ambos elementos el maridaje es perfecto, de uno a tres puntos es bueno, de cuatro a seis es regular y de siete en adelante es un mal maridaje.

Este método tiene como finalidad desmitificar la terminología de los maridajes tradicionales y ampliar las reglas ya establecidas, también intenta crear un método más sencillo de entrenar a los primeros paladares en el mundo del vino e identificar de manera fácil las características de ambos elementos, comprendiendo la relación entre un vino y un platillo.

Para efectos de la investigación y como aportación al método de Harrington, se decidió cambiar el último aspecto de la tabla: las “percepciones generales”, es decir, la opinión general que cada persona tiene del platillo o la bebida, por “sensaciones percibidas” que son aquellas referidas a evaluar específicamente en estos elementos el alcohol en el vino y texturas en la comida, volviendo así el método más simplificado y objetivo.

A continuación se presenta un ejemplo de la tabla Harrington para evaluar los maridajes, cabe mencionar que las adecuaciones ya están incluidas.

Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual		
Aromas		
Sabor		
Sensaciones (textura, alcohol)		
	Total	

Tabla 2. Tabla de evaluación

La siguiente ficha calificativa fue la utilizada en la cata con los expertos en gastronomía y enología. Cabe mencionar que el orden de las combinaciones citadas a continuación está plasmado en el mismo delimitado el día de la cata de acuerdo a potencia en platillos y vinos, partiendo del más sutil al más fuerte.

Nombre del platillo:

Nombre del vino	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. Casa Madero Chardonnay 2013										
2. Casa Madero Merlot 2013										
3. Casa Madero Shiraz 2013										
4. Casa Madero Malbec 2013										
5. Casa Madero Cabernet Sauvignon 2013										

Tabla 3 Ficha calificativa para la cata

5.1 Taco placero

Ingredientes: Tortilla de maíz, chicharrón, nopales con cebolla y cilantro, queso panela y aguacate.

Como propuesta personal se determinó que el Chardonnay es la mejor opción para acompañar al taco placero, misma propuesta que es comprobada o refutada de acuerdo al método de Harrington y a las encuestas a los expertos.

1. Taco placero con Chardonnay

Este es un maridaje de armonía puesto que ambos elementos cuenta 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.

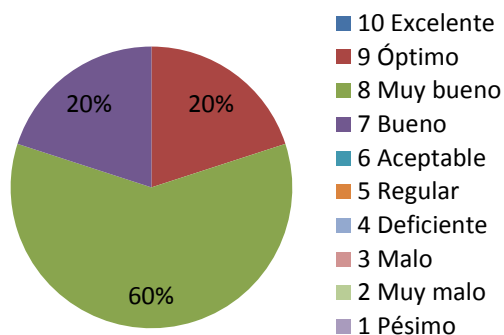
De entrada en la boca se percibe la textura crocante del chicharrón con la suavidad del aguacate y el sabor de la cebolla y los nopales, que se van unificando en una misma textura, al combinarlo con el vino se siente una sensación suave, uniforme y equilibrada en la cual ambos elementos se resaltan.

De acuerdo al método de Harrington es un maridaje bueno, puesto que el peso específico de ambos elementos es casi igual al tener solo una variación de un punto, es decir que la potencia en sabores es de intensidad parecida, por lo que ningún elemento prevalecerá del otro.

Taco placero			Chardonnay		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo, colorido, apetitoso, denota frescura.	10	Visual	Amarillo claro con brillo intenso.	9
Aromas	Herbales por la ensalada de nopales, sutilmente a chicharrón.	9	Aromas	Frutales: manzanilla, piña, guayaba, mango.	10
Sabor	Persistente y claro a cebolla y nopales, posteriormente se percibe el chicharrón y por último el queso y aguacate que amalgama todos los sabores.	9	Sabor	Fresco, frutal con buen final marcado por la acidez.	9
Sensaciones	Consistencia mixta, por el contraste de texturas crocantes y untuosas.	10	Sensaciones	De gran frescura, con cierto empalago sutil, casi no se percibe el alcohol.	9
	Total	38		Total	37

En la encuesta aplicada a los expertos en gastronomía y enología, reflejada en la siguiente gráfica, el 60% opina que el maridaje es muy bueno, el 20% considera

que es excelente y el 20% opina que es bueno, es decir que de acuerdo a estos resultados se reafirma el método comparativo de las tablas de Harrington llegando al punto que este maridaje es una buena alternativa y es aceptado por la población.



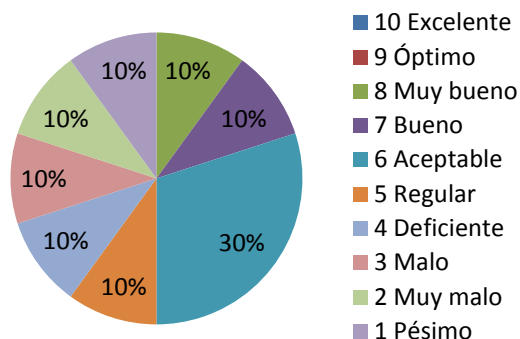
2. Taco placero con Merlot

Este es un maridaje de contraste, por la potente sequedad aportada por los taninos del vino, el cual es de gran cuerpo comparado con un platillo ligero y fresco. En la boca se perciben las diferentes texturas del platillo, sin embargo el sabor se ve opacado por la potencia del vino.

De acuerdo al método de Harrington este maridaje es malo pues la diferencia se ve marcada notablemente por siete puntos entre ambos, mismos en los cuales de inicio nos dice que un elemento opacará en potencia al otro.

Taco placero			Merlot		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo, colorido, apetitoso, denota frescura.	10	Visual	Rojo rubí con destellos violetas, brillante de buena densidad.	8
Aromas	Herbales por la ensalada de nopales, sutilmente a chicharrón.	9	Aromas	Muy dulces como arándanos, cereza, fresa, ciruela, vainilla, caramelo.	8
Sabor	Persistente y claro a cebolla y nopales, posteriormente se percibe el chicharrón y por último el queso y aguacate que amalgama todos los sabores.	9	Sabor	Equilibrio potente entre acidez y tanicidad.	8
Sensaciones	Consistencia mixta, por el contraste de texturas crocantes y untuosas.	10	Sensaciones	El alcohol se percibe mucho en la boca, opacando el dulzor y fruta del vino.	7
	Total	38		Total	31

Con base en las encuestas de la cata, la mayoría de la población muestra, con el 30% opinan que es aceptable, sin embargo la opinión del 50% se encuentra distribuida en diferentes opiniones todas ubicadas en parámetros malos, lo cual muestra al igual que el método de comparación que no es una buena opción el combinar el taco placero con Merlot.



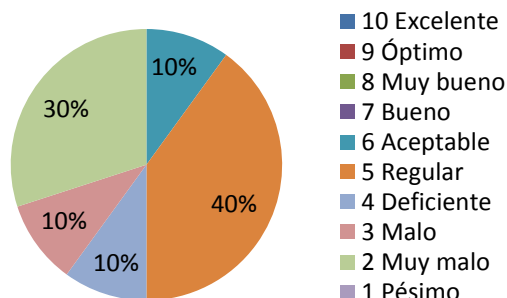
3. Taco placero con Shiraz

Es un maridaje de complemento, porque el vino aporta elementos como el dulzor y tanicidad al platillo que este carece, sin embargo el sabor de tanicidad opaca en cierto grado los sabores del platillo.

De acuerdo al método de Harrington, este maridaje es malo con una diferencia de ocho puntos, no es la mejor opción para acompañarlo por la diferencia entre ambos, ya que para realizar una combinación perfecta es necesario que el peso específico de ambos sea equiparable.

Taco placero			Shiraz		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo, colorido, apetitoso, denota frescura.	10	Visual	Purpura con destellos violetas, gran fluidez, un poco opaco.	7
Aromas	Herbales por la ensalada de nopales, sutilmente a chicharrón.	9	Aromas	Ciruela, frambuesa, madera, chocolate, tierra mojada.	7
Sabor	Persistente y claro a cebolla y nopales, posteriormente se percibe el chicharrón y por último el queso y aguacate que amalgama todos los sabores.	9	Sabor	Presenta un leve dulzor acompañado de una buena acidez, dejando un sabor a vainilla y chocolate en el retrogusto.	8
Sensaciones	Consistencia mixta, por el contraste de texturas crocantes y untuosas.	10	Sensaciones	Presenta taninos incipientes dejando sequedad en el paladar y una alta percepción de alcohol.	8
	Total	38		Total	30

En la encuesta, la mayoría de la población-muestra opina con un 40% que el maridaje es regular; el 60% restante se encuentra distribuido en parámetros de deficiente a muy malo, con esto y las tablas comparativas del método de Harrington se dice que esta propuesta no es buena.



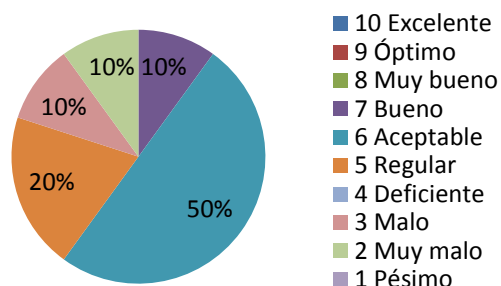
4. Taco placero con Malbec

Es un maridaje de complemento por la dulzura aportada por el vino, y que el taco placero carece, en esta combinación se percibe las diferentes texturas del platillo aportando salinidad y acidez, que son complementadas por el sabor dulce y tanino del vino.

De acuerdo al método de Harrington es un buen maridaje, ambos elementos pueden ser compatibles por tener una diferencia mínima de un punto, es decir que su peso específico es parecido y puede ser interesante esta combinación.

Taco placero			Malbec		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo, colorido, apetitoso, denota frescura.	10	Visual	Rojo violeta con brillo intenso.	9
Aromas	Herbales por la ensalada de nopales, sutilmente a chicharrón.	9	Aromas	Intensos a chocolate, cardamomo, clavo, frambuesa, cereza.	9
Sabor	Persistente y claro a cebolla y nopales, posteriormente se percibe el chicharrón y por último el queso y aguacate que amalgama todos los sabores.	9	Sabor	Equilibrio entre todos sus elementos, dulzor, tanicidad y acidez.	10
Sensaciones	Consistencia mixta, por el contraste de texturas crocantes y untuosas.	10	Sensaciones	Tanicidad firme y envolvente, con cierta acidez controlada.	9
Total		38	Total		37

Con base en las encuestas, el 50% de la población muestra opina que el maridaje es aceptable, el 40% del resto de la población tiene opiniones diferidas que van de regular a muy malo, por lo que se concluye que no es una buena combinación el taco placero con el Malbec.



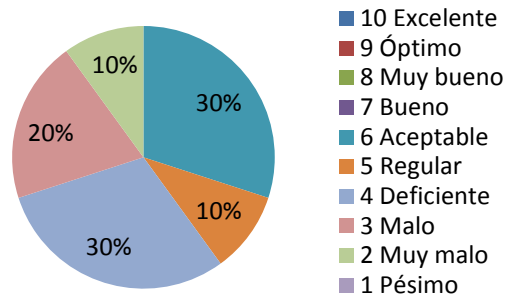
5. Taco placero con Cabernet Sauvignon

Este es un maridaje de contraste, por los potentes taninos del vino y por su gran cuerpo de este, que contrario al platillo es más ligero y fresco, el vino posee una gran persistencia en el paladar lo que llega a opacar los sabores del vino.

De acuerdo al método de Harrington este maridaje es malo pues la diferencia se ve marcada notablemente por siete puntos, mismos en los cuales se puede imaginar que un elemento ganará sobre el otro, como es el caso de la tanicidad ante los sabores del platillo.

Taco placero			Cabernet Sauvignon		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo, colorido, apetitoso, denota frescura.	10	Visual	Violeta rojizo, con deficiente brillo y buena fluidez.	7
Aromas	Herbales por la ensalada de nopales, sutilmente a chicharrón.	9	Aromas	Grosella, caramelo, frambuesa, madera, pimienta.	8
Sabor	Persistente y claro a cebolla y nopales, posteriormente se percibe el chicharrón y por último el queso y aguacate que amalgama todos los sabores.	9	Sabor	Frutal, voluptuoso, potentes taninos y acidez, buena persistencia.	9
Sensaciones	Consistencia mixta, por el contraste de texturas crocantes y untuosas.	10	Sensaciones	Alta percepción de alcohol, que genera un desequilibrio en todos sus elementos.	7
	Total	38		Total	31

De acuerdo a las encuestas, existe un empate de 30% entre aceptable y deficiente, esto quiere decir al igual que las tablas comparativas que el maridaje no es una buena alternativa de consumo.



Conclusión del Taco placero

A manera de conclusión de acuerdo al método de Harrington y a las encuestas de los expertos el taco placero tiene un mejor sabor acompañado del vino Chardonnay, cabe mencionar que de acuerdo a la experiencia y percepción se propuso este maridaje como el mejor de los 5 vinos para este platillo mismo que posteriormente fue reafirmado con las técnicas utilizadas.

Con base en los municipios visitados y en las encuestas realizadas a los pobladores, el 90% de las encuestas opinan que este maridaje es de bueno a excelente y el 95% dice que algún día lo volvería a probar en su casa, las personas se mostraron interesadas y se les hizo atractiva la idea.

5.2 Tacos de obispo

Ingredientes: Tortilla de maíz y obispo normal (embutido a base de carne de puerco, epazote, chile manzano, ajo, cebolla y jitomate)

Para el obispo, se decidió conforme a las percepciones de quien escribe esta tesis que el mejor vino para acompañarlo es el Shiraz, misma que más adelante podrá ver su confirmación o desaprobación, de acuerdo a los estudios.

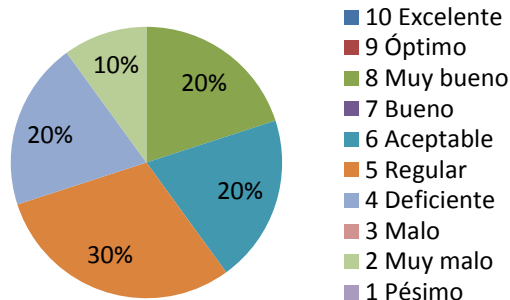
6. Obispo con Chardonnay

Este es un maridaje de complemento dado que el vino aporta al platillo frescura y cierto grado de acidez, al momento de probarlos en boca sentimos la suave y granosa consistencia del obispo acompañado con un poco de picor con un sutil sabor característico a epazote y chile manzano, que al combinarlo con un trago de vino se siente un toque de frescura que potencializa la salinidad del platillo, logrando una nueva mezcla de sabores que van desde un poco dulce hasta la salinidad, sin embargo, en este maridaje se ve opacado el vino en cierta parte.

De acuerdo al método de Harrington es una opción regular de maridaje puesto que varía por cinco puntos, de acuerdo a la experiencia adquirida, en esta combinación el platillo le gana al vino en cuanto a potencia por lo que lo recomiendo con un vino joven con cierta tanicidad que ayude a la consistencia de grasa en el paladar aportada por el obispo.

Tacos de obispo			Chardonnay		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Engamado en color marrón, con un sutil brillo en la corteza aportado por la cocción.	7	Visual	Amarillo claro con brillo intenso.	9
Aromas	Apetitoso, sutil a epazote y carne, con olor a fritura aportado por la cocción.	9	Aromas	Frutales: manzanilla, piña, guayaba, mango.	10
Sabor	Persistente que aumenta gradualmente, debido al característico sabor de la tripa que envuelve la carne.	8	Sabor	Fresco, frutal con buen final marcado por la acidez.	9
Sensaciones	Suave, arenoso y con persistencia grasa en el paladar, con un ligero picor debido al chile manzano.	8	Sensaciones	De gran frescura, con cierto empalago sutil, casi no se percibe el alcohol.	9
	Total	32		Total	37

Con fundamento en las encuestas a expertos del ramo, la mayoría de la población muestra con el 30% piensa que esta combinación es regular, lo que la ubica en un término medio al igual como se muestra en la tabla calificativa de ambos elementos.



7. Obispo con Merlot

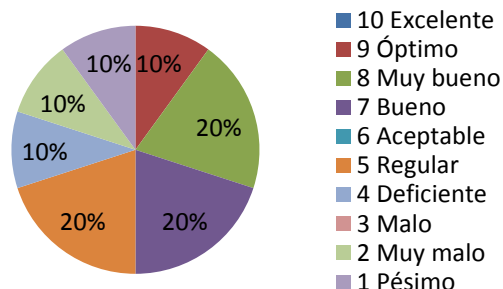
Es un maridaje de contraste por la potencia en los taninos del vino, contrario al sabor especiado del obispo, al degustarlo se puede sentir la suavidad del platillo que poco a poco se va perdiendo entre el sabor del merlot.

De acuerdo a la teoría de Harrington, este maridaje es bueno porque solo tiene diferencia de un punto entre ambos, sin embargo, en cuestión sensorial se considera que el vino es más potente que el platillo lo que hace que el obispo pierda su sabor ante la fuerte tanicidad del vino.

Tacos de obispo			Merlot		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Engamado en color marrón, con un sutil brillo en la corteza aportado por la cocción.	7	Visual	Rojo rubí con destellos violetas, brillante de buena densidad.	8
Aromas	Apetitoso, sutil a epazote y carne, con olor a fritura aportado por la cocción.	9	Aromas	Muy dulces como arándanos, cereza, fresa, ciruela, vainilla, caramelo.	8
Sabor	Persistente que aumenta gradualmente, debido al característico sabor de la tripa que envuelve la carne.	8	Sabor	Equilibrio potente entre acidez y tanicidad.	8
Sensaciones	Suave, arenoso y con persistencia grasa en el paladar, con un ligero picor debido al chile manzano.	8	Sensaciones	El alcohol se percibe mucho en la boca, opacando el dulzor y fruta del vino.	7
Total		32	Total		31

En esta combinación se hicieron notar las diferencias de gustos y opiniones en los expertos, puesto que hubo un empate en percepción del maridaje 20% dijo que le pareció muy bueno, 20% bueno y 20% regular, lo que nos lleva a concluir que,

aunque existen diferencias en las evaluaciones, el maridaje es bueno con ciertas salvedades así como lo dice las tablas de Harrington y la preferencia de los expertos.



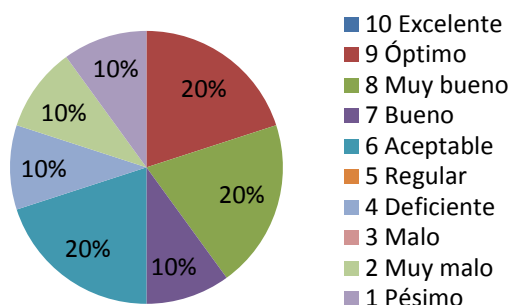
8. Obispo con Shiraz

Es un maridaje de complemento por los taninos medios que aporta el vino al platillo y un cierto grado de dulzor, que no llegan a opacar el platillo. En la boca se comienza sintiendo la consistencia grasa del obispo con su característico sabor a epazote, mismo que es resaltado por el vino combinándolo con un toque de dulzor.

Este es un maridaje bueno por tener una mínima diferencia de dos puntos, en lo que respecta a la opinión de quien escribe la investigación es una buena alternativa de consumo de este producto, se descubre algo diferente e interesante, una mezcla nueva de sabores en el paladar.

Tacos de obispo			Shiraz		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Engamado en color marrón, con un sutil brillo en la corteza aportado por la cocción.	7	Visual	Purpura con destellos violetas, gran fluidez, un poco opaco.	7
Aromas	Apetitoso, sutil a epazote y carne, con olor a fritura aportado por la cocción.	9	Aromas	Ciruela, frambuesa, madera, chocolate, tierra mojada.	7
Sabor	Persistente que aumenta gradualmente, debido al característico sabor de la tripa que envuelve la carne.	8	Sabor	Presenta un leve dulzor acompañado de una buena acidez, dejando un sabor a vainilla y chocolate en el retrogusto.	8
Sensaciones	Suave, arenoso y con persistencia grasa en el paladar, con un ligero picor debido al chile manzano.	8	Sensaciones	Presenta taninos incipientes dejando sequedad en el paladar y una alta percepción de alcohol.	8
Total		32	Total		30

En esta combinación se citaron diferentes opiniones llegando a un empate con 20% óptimo que es una de las calificaciones más altas en los parámetros, 20% en muy bueno y 20% en aceptable lo que comprueba la teoría de Harrington y nos permite concluir que es un buen maridaje.



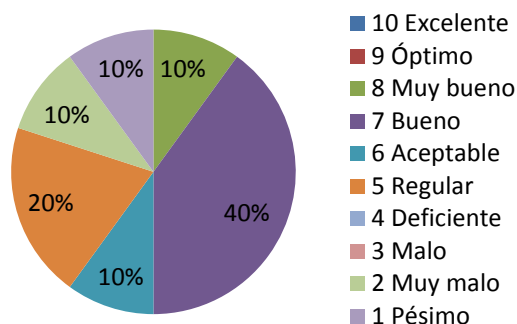
9. Obispo con Malbec

Esta combinación es de complemento al brindarle al obispo un toque de dulzor y tanicidad que este carece, las sensaciones en este maridaje es un poco graso en la lengua aportada por el obispo, misma que es disuelta por la textura y potencia de sabores del vino.

De acuerdo con Harrington es un maridaje regular que tiene carencias en algunos aspectos, con cinco puntos de diferencia no se recomienda como la mejor opción.

Tacos de obispo			Malbec		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Engamado en color marrón, con un sutil brillo en la corteza aportado por la cocción.	7	Visual	Rojo violeta con brillo intenso.	9
Aromas	Apetitoso, sutil a epazote y carne, con olor a fritura aportado por la cocción.	9	Aromas	Intensos a chocolate, cardamomo, clavo, frambuesa, cereza.	9
Sabor	Persistente que aumenta gradualmente, debido al característico sabor de la tripa que envuelve la carne.	8	Sabor	Equilibrio entre todos sus elementos, dulzor, tanicidad y acidez.	10
Sensaciones	Suave, arenoso y con persistencia grasa en el paladar, con un ligero picor debido al chile manzano.	8	Sensaciones	Tanicidad firme y envolvente, con cierta acidez controlada.	9
	Total	32		Total	37

Con un 40% la población muestra dijo que la combinación es buena, el 50% de opiniones esta diferido en parámetros que van de aceptable a pésimo, por lo que concluimos que no es la mejor opción de maridaje por la diferencia en potencia de sabores.



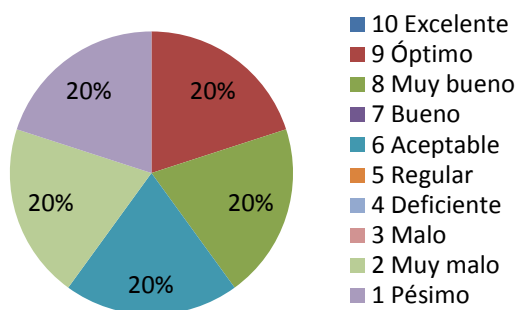
10. Obispo con Cabernet Sauvignon

Este es un maridaje de contraste por la potente tanicidad del vino confrontada con la salinidad del vino, en esta combinación se tiene mayor peso en el vino al ser un elemento más fuerte que hace que se pierda el obispo.

Tacos de obispo			Cabernet Sauvignon		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Engamado en color marrón, con un sutil brillo en la corteza aportado por la cocción.	7	Visual	Violeta rojizo, con deficiente brillo y buena fluidez.	7
Aromas	Apetitoso, sutil a epazote y carne, con olor a fritura aportado por la cocción.	9	Aromas	Grosella, caramelo, frambuesa, madera, pimienta.	8
Sabor	Persistente que aumenta gradualmente, debido al característico sabor de la tripa que envuelve la carne.	8	Sabor	Frutal, voluptuoso, potentes taninos y acidez, buena persistencia.	9
Sensaciones	Suave, arenoso y con persistencia grasa en el paladar, con un ligero picor debido al chile manzano.	8	Sensaciones	Alta percepción de alcohol, que genera un desequilibrio en todos sus elementos.	7
	Total	32		Total	31

Este maridaje es bueno porque solo varía por un punto, sin embargo, de acuerdo a las características del vino, se considera que sería una mejor combinación con un vino más sutil y con menos tanicidad.

En esta encuesta se encontró diferencia de opiniones en todos los resultados se muestran en mismo porcentaje ubicado en 20% óptimo, 20% muy bueno, 20% aceptable, 20% muy malo y 20% pésimo, con un 60% de calificaciones buenas se resume a que el maridaje es bueno, a pesar de algunas diferencias sensoriales.



Conclusión obispo

A pesar de que los mexicanos no tenemos una amplia cultura de consumo de vino los pobladores están interesados por conocer más del tema y por realizar maridajes de comida típica de los mercados con vinos mexicanos, de acuerdo a las encuestas realizadas a los pobladores, el 70% de la población muestra opina que este maridaje es de bueno a excelente y el 70% dice que algún día lo volvería a probar en su casa.

Concluyendo de acuerdo al método de Harrington y a las encuestas realizadas a los expertos, el obispo se lleva mejor con el vino Shiraz, por el peso específico de ambos al ser muy parecidos por tener una diferencia de un punto. Cabe destacar, que la propuesta inicial para el obispo fue el vino Shiraz, misma que fue elegida por los expertos en gastronomía como la mejor opción, sin embargo en los resultados existen otras opciones buenas como el Merlot y Cabernet Sauvignon.

5.3 Barbacoa

Ingredientes: Tortilla de maíz y barbacoa.

Se considera que la mejor opción es con el vino Malbec, misma propuesta que será reafirmada o refutada con base en las encuestas a los expertos.

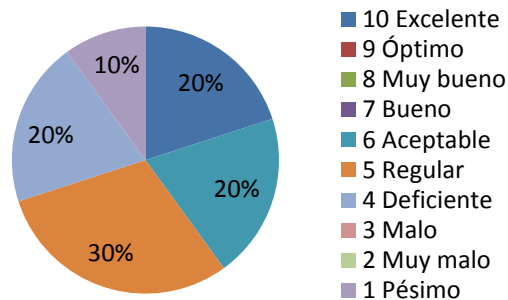
11. Barbacoa con Chardonnay

Este es un maridaje de complemento al aportar un grado de acidez al platillo con un vino fresco y frutal, en la boca se puede percibir el sabor y consistencia jugosa de la barbacoa, que se complementa con una frescura y acidez aportado por el vino, unificando los sabores.

Con fundamento a este método, es un buen maridaje por la diferencia de un punto entre ambos, lo que nos dice que su peso específico está en la misma sintonía.

Tacos de barbacoa			Chardonnay		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Tonalidades marrones y engamadas, con cierta brillantez.	9	Visual	Amarillo claro con brillo intenso.	9
Aromas	Potente y característico a penca y carne por su método de cocción.	9	Aromas	Frutales: manzanilla, piña, guayaba, mango.	10
Sabor	Suave y delicado, son persistencia marcada por el método de cocción bajo tierra.	9	Sabor	Fresco, frutal con buen final marcado por la acidez.	9
Sensaciones	Suave y jugosa en el paladar.	9	Sensaciones	De gran frescura, con cierto empalago sutil, casi no se percibe el alcohol.	9
	Total	36		Total	37

De acuerdo a la prueba aplicada a los expertos, la mayoría de la población muestra con el 30% opina que el maridaje es regular, el 20% lo considera excelente y 20% aceptable, con esto se concluye que el maridaje es bueno, sin embargo, posee algunas diferencias por la intensidad del platillo lo que llega a opacar en cierta parte al vino, por esta razón se ve la diferencia en opiniones a los encuestados.



12. Barbacoa con Merlot

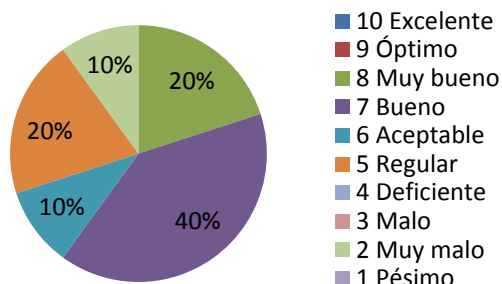
Es un maridaje de complemento al brindarle a la barbacoa un toque de dulzor y tanicidad que este carece, las sensaciones en esta combinación son un poco graso en la lengua aportada por la barbacoa y su método de cocción, sin embargo, está es disuelta por la textura y potencia de sabores del vino.

Con fundamento en Harrington este maridaje es regular al tener cinco puntos de diferencia, mismos que se reflejan al consumirlo cuando el vino gana en potencia al platillo.

Tacos de barbacoa			Merlot		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Tonalidades marrones y engamadas, con cierta brillantez.	9	Visual	Rojo rubí con destellos violetas, brillante de buena densidad.	8
Aromas	Potente y característico a penca y carne por su método de cocción.	9	Aromas	Muy dulces como arándanos, cereza, fresa, ciruela, vainilla, caramelo.	8
Sabor	Suave y delicado, son persistencia marcada por el método de cocción bajo tierra.	9	Sabor	Equilibrio potente entre acidez y tanicidad.	8
Sensaciones	Suave y jugosa en el paladar.	9	Sensaciones	El alcohol se percibe mucho en la boca, opacando el dulzor y fruta del vino.	7
	Total	36		Total	31

El 40% de los expertos coincide que el maridaje es bueno, no obstante, las tablas de evaluación dicen que por las características de los elementos no es la mejor opción, sin embargo de acuerdo a mi criterio concluyo que es un buen maridaje por la aceptación en la población, y porque si bien el peso específico de ambos no

es igual, ambos poseen características que se resaltan y crean una combinación ideal.



13. Barbacoa con Shiraz

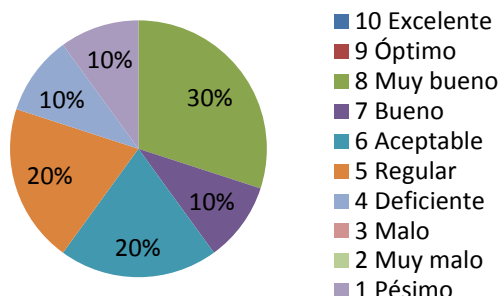
En un maridaje de complemento porque a la salinidad y grasa del platillo se les añade sabores nuevos como el dulzor, tanicidad, acidez y alcohol que ofrece este vino, en el paladar las características de ambos elementos se vuelven uno solo, resaltándose entre ambos.

En las tablas del método de Harrington se ve una diferencia entre el vino Shiraz y el obispo de seis puntos, lo que nos dice que es un maridaje regular que tiene muchas carencias que no lo convierten en la mejor opción.

Tacos de barbacoa			Shiraz		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Tonalidades marrones y engamadas, con cierta brillantez.	9	Visual	Purpura con destellos violetas, gran fluidez, un poco opaco.	7
Aromas	Potente y característico a peca y carne por su método de cocción.	9	Aromas	Cirueta, frambuesa, madera, chocolate, tierra mojada.	7
Sabor	Suave y delicado, son persistencia marcada por el método de cocción bajo tierra.	9	Sabor	Presenta un leve dulzor acompañado de una buena acidez, dejando un sabor a vainilla y chocolate en el retrogusto.	8
Sensaciones	Suave y jugosa en el paladar.	9	Sensaciones	Presenta taninos incipientes dejando sequedad en el paladar y una alta percepción de alcohol.	8
	Total	36		Total	30

En la encuesta a los expertos en gastronomía y enología, la mayoría de la población muestra con el 30% piensa que la combinación es muy buena sin

embargo, el 60% se encuentra en diferentes parámetros negativos lo que demuestra que no es tan buen maridaje, mismo que se comprueba con la teoría de Harrington.



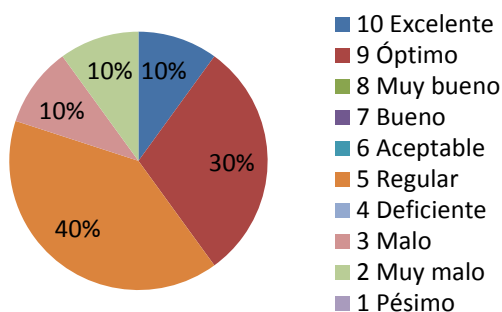
14. Barbacoa con Malbec

Este maridaje es de complemento, el vino aporta dulzor y tanicidad a la barbacoa, el probarlos juntos es una combinación perfecta en la que la grasa de la carne es disuelta por el gran cuerpo del vino, sin que ninguno se pierda ambos se resaltan entre sí, al beber primero el vino y después comer o viceversa ambos se acentúan.

De acuerdo con las tablas este maridaje es una buena opción por la diferencia de un punto, es un vino que complementa bien las características aportadas por la barbacoa.

Tacos de barbacoa			Malbec		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Tonalidades marrones y engamadas, con cierta brillantez.	9	Visual	Rojo violeta con brillo intenso.	9
Aromas	Potente y característico a penca y carne por su método de cocción.	9	Aromas	Intensos a chocolate, cardamomo, clavo, frambuesa, cereza.	9
Sabor	Suave y delicado, son persistencia marcada por el método de cocción bajo tierra.	9	Sabor	Equilibrio entre todos sus elementos, dulzor, tanicidad y acidez.	10
Sensaciones	Suave y jugosa en el paladar.	9	Sensaciones	Tanicidad firme y envolvente, con cierta acidez controlada.	9
	Total	36		Total	37

La mayoría de los expertos opinó que la combinación es regular con un 40%, sin embargo, el 30% en óptimo y 10% en excelente lo califican en lo más alto, sumando un 40% lo que demuestra que puede ser una buena opción como se plantea en las tablas calificativas.



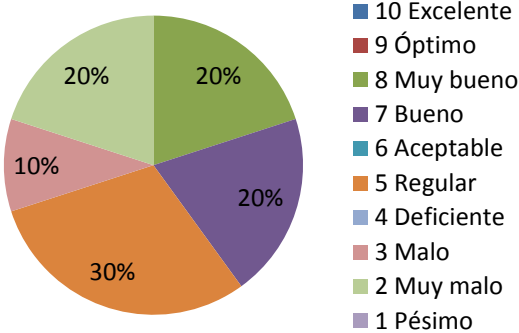
15. Barbacoa con Cabernet Sauvignon

Este es un maridaje de complemento por la tanicidad y dulzor que el vino aporta a la barbacoa, en la boca se percibe esta alta tanicidad misma que opaca el sabor de la barbacoa, sin embargo la tanicidad limpia el paladar de la sensación grasosa que aporta el platillo.

Conforme al método de Harrington esta combinación es regular al tener una diferencia de cinco puntos entre los elementos, misma que muestra una considerable diferencia en peso específico en ambos elementos, lo que nos da una idea general que uno prevalece sobre el otro.

Tacos de barbacoa			Cabernet Sauvignon		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Tonalidades marrones y engamadas, con cierta brillantez.	9	Visual	Violeta rojizo, con deficiente brillo y buena fluidez.	7
Aromas	Potente y característico a peca y carne por su método de cocción.	9	Aromas	Grosella, caramelo, frambuesa, madera, pimienta.	8
Sabor	Suave y delicado, son persistencia marcada por el método de cocción bajo tierra.	9	Sabor	Frutal, voluptuoso, potentes taninos y acidez, buena persistencia.	9
Sensaciones	Suave y jugosa en el paladar.	9	Sensaciones	Alta percepción de alcohol, que genera un desequilibrio en todos sus elementos.	7
	Total	36		Total	31

La mayoría de expertos encuestados el 30% sostiene que el maridaje es regular, como se mencionó esto con base en Harrington y la experiencia como degustadora del maridaje la combinación no es muy buena, puesto que el vino opaca al platillo.



Conclusión de la barbacoa

Con base en los municipios visitados y a las encuestas realizadas a los pobladores, el 70% de la población-muestra opina que este maridaje es de bueno a excelente y el 85% dice que algún día lo volvería a probar en su casa, las personas se mostraron interesadas y se les hizo atractiva la idea.

Concluyendo este platillo la mejor opción seleccionada por los expertos es con el vino Merlot por las características que éste aporta a la barbacoa, anteriormente había citado al vino Malbec como el mejor para mi percepción, por lo que de acuerdo a la opinión de los expertos y al método de Harrington esta opción también es buena alternativa.

5.4 Gorditas de chicharrón

Ingredientes: Masa de maíz, chicharrón, nopales con cebolla y queso rallado.

Para las gorditas de chicharrón, se decidió conforme a las percepciones de quien escribe esta tesis que el mejor vino para acompañarlo es el Cabernet Sauvignon, misma opción que se podrá confirmar o desaprobar, de acuerdo a los estudios.

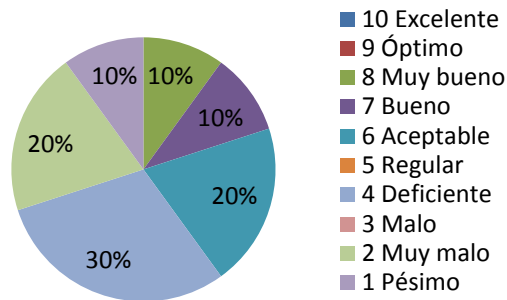
16. Gorditas con Chardonnay

Este es un maridaje de contraste por ser muy diferentes ambos elementos, por un lado el vino es suave frutal, fresco y ácido y las gorditas de chicharrón son pesadas, de sabor fuerte, saladas, cuando se tiene ambos elementos en la boca el vino potencializa enormemente al platillo.

De acuerdo a Harrington este maridaje es regular por la diferencia notable de seis puntos, puesto que la potencia de ambos elementos es distinta y el platillo hace que se pierda totalmente el vino.

Gorditas de chicharrón			Chardonnay		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo para la vista por el contraste de colores de nopales y la masa.	9	Visual	Amarillo claro con brillo intenso.	9
Aromas	Dominante a la manteca propia del chicharrón y a masa de maíz.	7	Aromas	Frutales: manzanilla, piña, guayaba, mango.	10
Sabor	Potente de inicio, con buena persistencia por el chicharrón con toques salinos.	7	Sabor	Fresco, frutal con buen final marcado por la acidez.	9
Sensaciones	Consistencia mixta aportada por la textura crocante del chicharrón y la untuosidad del aguacate y el queso.	8	Sensaciones	De gran frescura, con cierto empalago sutil, casi no se percibe el alcohol.	9
	Total	31		Total	37

El 30% de los expertos sostiene que el maridaje es deficiente, esto debido a la diferencia de potencia de sabores de los alimentos, al igual que los resultados de las tablas de evaluación, por lo que se concluye que no es un buen maridaje.



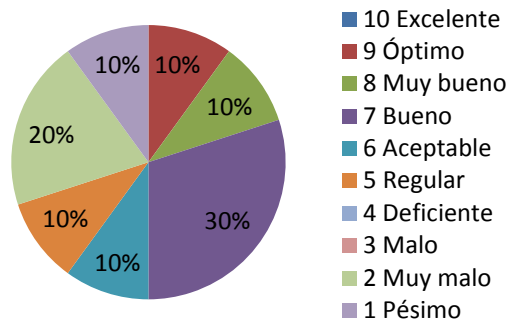
17. Gorditas con Merlot

Es un maridaje de armonía dado que ambos elementos son de sabor potente, y que se resaltan entre sí, en el paladar se siente la textura grasa del platillo que es disuelta por la tancidad del vino.

Con fundamento al método de Harrington éste es un maridaje perfecto al conseguir la misma puntuación en ambos elementos.

Gorditas de chicharrón			Merlot		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo para la vista por el contraste de colores de nopales y la masa.	9	Visual	Rojo rubí con destellos violetas, brillante de buena densidad.	8
Aromas	Dominante a la manteca propia del chicharrón y a masa de maíz.	7	Aromas	Muy dulces como arándanos, cereza, fresa, ciruela, vainilla, caramelo.	8
Sabor	Potente de inicio, con buena persistencia por el chicharrón con toques salinos.	7	Sabor	Equilibrio potente entre acidez y tancidad.	8
Sensaciones	Consistencia mixta aportada por la textura crocante del chicharrón y la untuosidad del aguacate y el queso.	8	Sensaciones	El alcohol se percibe mucho en la boca, opacando el dulzor y fruta del vino.	7
Total		31	Total		31

En opinión de los expertos el 30% piensa que el maridaje es bueno, el 10% lo considera óptimo, el 10% muy bueno y el 10% aceptable, sumando estos porcentajes da 60% de opiniones positivas para dicho maridaje, por lo que es una buena recomendación de maridaje como lo muestra las tablas calificativas.



18. Gorditas con Shiraz

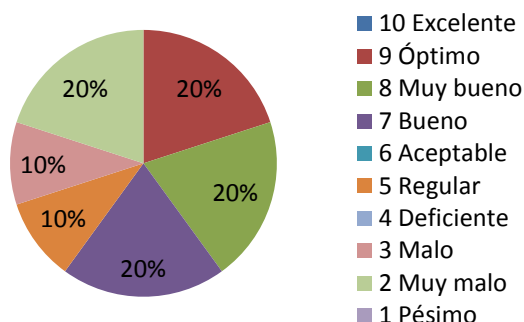
Es un maridaje de armonía y complemento, porque ambos elementos son potentes, y la tanicidad y dulzor del vino complementa la salinidad del platillo, en el paladar se percibe la textura crocante del exterior de la gordita y por dentro se siente la suavidad de los nopales y el queso, al beber un poco de vino ambos elementos de intensifican entre si creando un buen maridaje.

Con fundamento en Harrington, este es un buen maridaje por la diferencia mínima de un punto, ambos elementos poseen la misma intensidad, potenciándose entre sí.

Gorditas de chicharrón			Shiraz		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo para la vista por el contraste de colores de nopales y la masa.	9	Visual	Purpura con destellos violetas, gran fluidez, un poco opaco.	7
Aromas	Dominante a la manteca propia del chicharrón y a masa de maíz.	7	Aromas	Ciruela, frambuesa, madera, chocolate, tierra mojada.	7
Sabor	Potente de inicio, con buena persistencia por el chicharrón con toques salinos.	7	Sabor	Presenta un leve dulzor acompañado de una buena acidez, dejando un sabor a vainilla y chocolate en el retrogusto.	8
Sensaciones	Consistencia mixta aportada por la textura crocante del chicharrón y la untuosidad del aguacate y el queso.	8	Sensaciones	Presenta taninos incipientes dejando sequedad en el paladar y una alta percepción de alcohol.	8
Total		31	Total		30

En la encuesta para este maridaje existe un empate de opiniones de la población-muestra con un 20% óptimo, 20% muy bueno, 20% bueno y 20% muy malo, sin

embargo el 60% está registrado en una opinión positiva por lo que se concluye que es un buen maridaje.



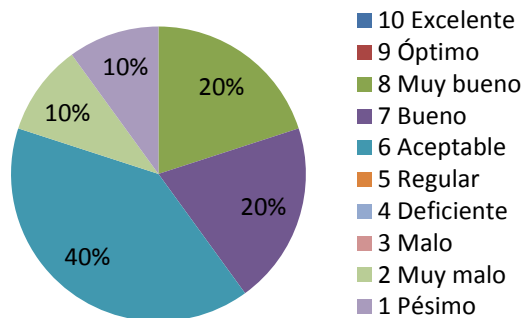
19. Gorditas con Malbec

Este maridaje es de armonía por la intensidad de sabores de los dos elementos que se unifican y se resaltan entre sí, creando en el paladar una sensación diferente en la que los taninos del vino disuelven la grasa del chicharrón.

De acuerdo a Harrington este maridaje es regular puesto que tiene seis puntos de diferencia, por la desigualdad de potencia entre ambos elementos.

Gorditas de chicharrón			Malbec		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo para la vista por el contraste de colores de nopales y la masa.	9	Visual	Rojo violeta con brillo intenso.	9
Aromas	Dominante a la manteca propia del chicharrón y a masa de maíz.	7	Aromas	Intensos a chocolate, cardamomo, clavo, frambuesa, cereza.	9
Sabor	Potente de inicio, con buena persistencia por el chicharrón con toques salinos.	7	Sabor	Equilibrio entre todos sus elementos, dulzor, tancidad y acidez.	10
Sensaciones	Consistencia mixta aportada por la textura crocante del chicharrón y la untuosidad del aguacate y el queso.	8	Sensaciones	Tancidad firme y envolvente, con cierta acidez controlada.	9
Total		31	Total		37

En la encuesta la mayoría de los expertos con un 40% opinan que el maridaje es aceptable, el 20% muy bueno, el 20% bueno, el 10% muy malo y el 10% pésimo, sumando 60% de calificaciones negativas el maridaje no es una buena opción como lo demuestra las tablas descriptivas del método de Harrington.



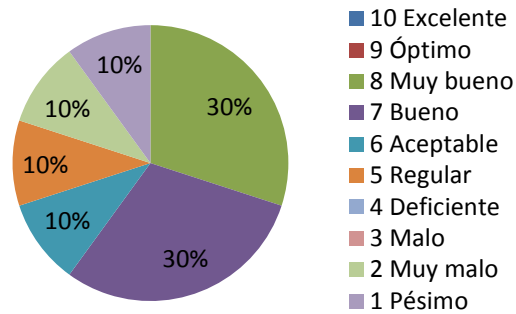
20. Gorditas con Cabernet Sauvignon

Es un maridaje de armonía porque ambos elementos poseen la misma intensidad, por un lado la uva Cabernet Sauvignon es de las más fuertes y taninas, y por otro lado el chicharrón es un ingrediente de sabor potente, razón por la cual los dos se resaltan sin opacarse uno al otro.

Según Harrington es un maridaje perfecto porque tienen la misma puntuación ambos elementos, por lo que son aptos para consumirse juntos de acuerdo a su intensidad.

Gorditas de chicharrón			Cabernet Sauvignon		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo para la vista por el contraste de colores de nopales y la masa.	9	Visual	Violeta rojizo, con deficiente brillo y buena fluidez.	7
Aromas	Dominante a la manteca propia del chicharrón y a masa de maíz.	7	Aromas	Grosella, caramelo, frambuesa, madera, pimienta.	8
Sabor	Potente de inicio, con buena persistencia por el chicharrón con toques salinos.	7	Sabor	Frutal, voluptuoso, potentes taninos y acidez, buena persistencia.	9
Sensaciones	Consistencia mixta aportada por la textura crocante del chicharrón y la untuosidad del aguacate y el queso.	8	Sensaciones	Alta percepción de alcohol, que genera un desequilibrio en todos sus elementos.	7
Total		31	Total		31

Con base en las encuestas, existe un empate en las opiniones de los expertos con 30% muy bueno y 30% bueno, lo que reafirma el resultado de las tablas de Harrington que considera que es una excelente opción de maridaje.



Conclusión de las gorditas

Con base en los municipios visitados y a las encuestas realizadas a los pobladores, el 85% de la población muestra opina que este maridaje es de bueno a excelente y el 85% dice que algún día lo volvería a probar en su casa, las personas se mostraron interesadas y se les hizo atractiva la idea.

Mi propuesta de maridaje para las gorditas de chicharrón es con el vino Cabernet Sauvignon, de acuerdo al método de Harrington y a las encuestas el mismo vino es el mejor para acompañar este platillo, dado que el peso específico de ambos y sus características son similares lo cual hace que los dos se resalten entre sí.

5.5 Tacos de chorizo verde

Ingredientes: Tortillas de maíz y chorizo verde.

Para el chorizo verde, se decidió conforme a las percepciones de quien escribe esta tesis que el mejor vino para acompañarlo es el Cabernet Sauvignon, misma que más adelante podrá ver su confirmación o desaprobación, de acuerdo a los estudios.

21. Chorizo con Chardonnay

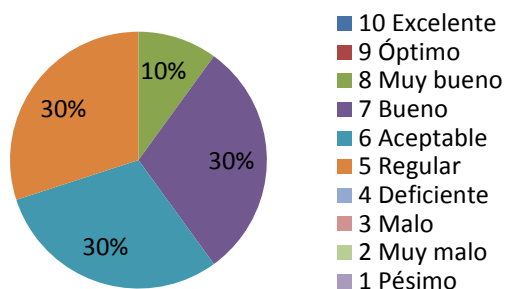
Este es un maridaje de contraste porque ambos elementos son diferentes totalmente, por un lado se encuentra un vino frutal, fresco y ácido, y por el otro se

encuentra un platillo pesado, fuerte, condimentado, salado y grasoso, ambos se contrastan sin embargo el sabor del vino desaparece en boca al conjuntarlo con el platillo.

De acuerdo a Harrington el maridaje tiene diferencia de tres puntos, por lo que puede ser bueno, sin embargo, hay diferencias que pueden hacer variar las opiniones en el gusto de las personas.

Tacos de chorizo verde			Chardonnay		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo de color verde, brillante.	8	Visual	Amarillo claro con brillo intenso.	9
Aromas	Mezclados e intensos aportados por los vegetales del chorizo y la carne.	9	Aromas	Frutales: manzanilla, piña, guayaba, mango.	10
Sabor	Persistente en paladar y con presencia de salinidad.	9	Sabor	Fresco, frutal con buen final marcado por la acidez.	9
Sensaciones	Arenoso con cierta firmeza, insistente sensación grasa.	8	Sensaciones	De gran frescura, con cierto empalago sutil, casi no se percibe el alcohol.	9
	Total	34		Total	37

La mayoría de los expertos se encontró en un empate de opiniones pues el 30% consideró que es bueno, el 30% aceptable y el 30% regular, por lo que podemos concluir que es un maridaje aceptable que no posee todas las características para ser el mejor, sin embargo contiene elementos que son aceptados por las personas.



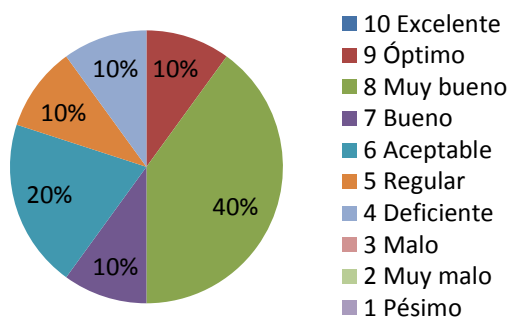
22. Chorizo con Merlot

Este es un maridaje de complemento donde el vino aporta astringencia, acidez y dulzor al chorizo, que por su parte es grasoso y salino, en esta combinación, al probar el plato, se siente una saturación de sensación grasa en el paladar, acompañada de sabores intensos y condimentados, seguido por un trago de vino el cual va limpiar el paladar de esas sensaciones fuertes, potencializándose los dos elementos por igual.

Con fundamento en el método de Harrington este maridaje es bueno con tres puntos de diferencia, sin embargo por esa diferencia puede no ser del agrado de todas las personas.

Tacos de chorizo verde			Merlot		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo de color verde, brillante.	8	Visual	Rojo rubí con destellos violetas, brillante de buena densidad.	8
Aromas	Mezclados e intensos aportados por los vegetales del chorizo y la carne.	9	Aromas	Muy dulces como arándanos, cereza, fresa, ciruela, vainilla, caramelo.	8
Sabor	Persistente en paladar y con presencia de salinidad.	9	Sabor	Equilibrio potente entre acidez y tanicidad.	8
Sensaciones	Arenoso con cierta firmeza, insistente sensación grasa.	8	Sensaciones	El alcohol se percibe mucho en la boca, opacando el dulzor y fruta del vino.	7
Total		34	Total		31

El 40% de los expertos en gastronomía y enología opinan que el maridaje es muy bueno, el 40% de la población-muestra está diferido en parámetros de aceptable a pésimo, con esto, se concluye que es viable realizar este maridaje y es recomendado por la potencia de ambos elementos, sin embargo no es la mejor opción para este platillo.



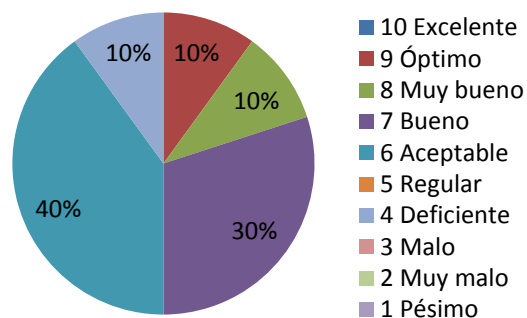
23. Chorizo con Shiraz

Es un maridaje de complemento, porque ambos elementos son potentes, y la tancidad y dulzor del vino complementa la salinidad del platillo, en el paladar se percibe una textura suave y grasosa por el platillo y al beber un poco de vino ambos elementos de intensifican entre sí.

De acuerdo a Harrington este maridaje es regular por tener diferencia de cuatro puntos, es decir que va a carecer de elementos positivos.

Tacos de chorizo verde			Shiraz		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo de color verde, brillante.	8	Visual	Purpura con destellos violetas, gran fluidez, un poco opaco.	7
Aromas	Mezclados e intensos aportados por los vegetales del chorizo y la carne.	9	Aromas	Cirueta, frambuesa, madera, chocolate, tierra mojada.	7
Sabor	Persistente en paladar y con presencia de salinidad.	9	Sabor	Presenta un leve dulzor acompañado de una buena acidez, dejando un sabor a vainilla y chocolate en el retrogusto.	8
Sensaciones	Arenoso con cierta firmeza, insistente sensación grasa.	8	Sensaciones	Presenta taninos incipientes dejando sequedad en el paladar y una alta percepción de alcohol.	8
	Total	34		Total	30

En las encuestas el 40 % de los expertos dijo que el maridaje es aceptable, el 30% dijo que es bueno, por lo que se concluye que es una alternativa de maridaje viable y buena porque es aceptada por la mayoría de los expertos, aun con las pocas diferencias encontradas en las tablas calificativas del método de Harrington.



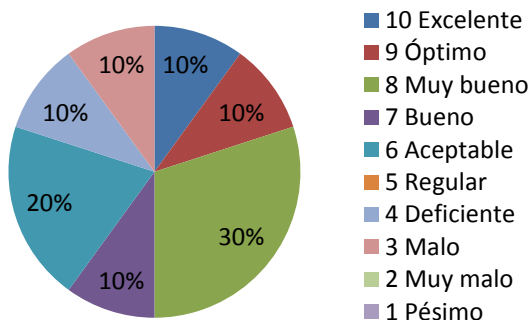
24. Chorizo con Malbec

El maridaje es de complemento por la tanicidad, acidez y dulzor aportados por el vino al platillo, ambos elementos son fuertes por lo que se intensifican y complementan.

Existen tres puntos de diferencia por lo que es un buen maridaje no obstante por sus características se puede pensar que no es el mejor para este platillo, añadiendo que en las sensaciones percibidas en paladar este maridaje posee características aceptables para algunos paladares.

Tacos de chorizo verde			Malbec		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo de color verde, brillante.	8	Visual	Rojo violeta con brillo intenso.	9
Aromas	Mezclados e intensos aportados por los vegetales del chorizo y la carne.	9	Aromas	Intensos a chocolate, cardamomo, clavo, frambuesa, cereza.	9
Sabor	Persistente en paladar y con presencia de salinidad.	9	Sabor	Equilibrio entre todos sus elementos, dulzor, tanicidad y acidez.	10
Sensaciones	Arenoso con cierta firmeza, insistente sensación grasa.	8	Sensaciones	Tanicidad firme y envolvente, con cierta acidez controlada.	9
	Total	34		Total	37

El 30% de la población muestra dice que el maridaje es muy bueno, sumado a 50% concentradas en opiniones buenas, se dice que es un maridaje bueno que dependerá de los gustos de las personas, sin embargo es aceptado por la mayoría de ellas.



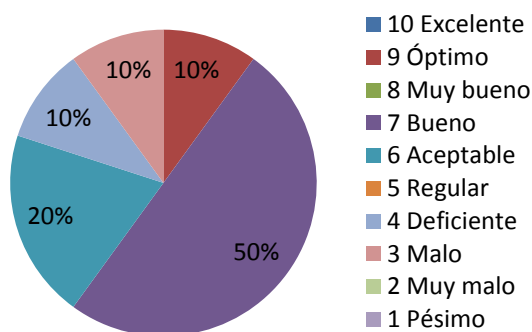
25. Chorizo con Cabernet Sauvignon

En este maridaje el vino aporta astringencia, acidez y dulzor al chorizo, que por su parte es grasoso y salino, al probar el plato se siente una saturación de sensación grasa en el paladar, acompañada de sabores intensos y condimentados, que al tomar vino se limpia paladar de esas sensaciones fuertes, potencializándose los dos elementos por igual en un maridaje de complemento.

De acuerdo con Harrington ésta es una propuesta de maridaje buena, al tener tres puntos de diferencia, la sensación percibida en el paladar es muy agradable y equilibrada.

Tacos de chorizo verde			Cabernet Sauvignon		
Examinación	Descripción	Calificación	Examinación	Descripción	Calificación de 10 puntos
Visual	Atractivo de color verde, brillante.	8	Visual	Violeta rojizo, con deficiente brillo y buena fluidez.	7
Aromas	Mezclados e intensos aportados por los vegetales del chorizo y la carne.	9	Aromas	Grosella, caramelo, frambuesa, madera, pimienta.	8
Sabor	Persistente en paladar y con presencia de salinidad.	9	Sabor	Frutal, voluptuoso, potentes taninos y acidez, buena persistencia.	9
Sensaciones	Arenoso con cierta firmeza, insistente sensación grasa.	8	Sensaciones	Alta percepción de alcohol, que genera un desequilibrio en todos sus elementos.	7
Total		34	Total		31

El 50% de los expertos considera que el maridaje es bueno, por lo que es una buena opción de consumo como lo dicen las tablas descriptivas del método de Harrington.



Conclusión del chorizo

En este platillo encontramos varias opciones de maridaje como lo es el Shiraz, Merlot, sin embargo la mejor opción es el Cabernet Sauvignon por la potencia de ambos elementos que se complementa e intensifica ambos componentes, logrando una misma sensación en el paladar.

Con base en los municipios visitados y a las encuestas realizadas a los pobladores, el 85% de la población muestra opina que este maridaje es de bueno a excelente y el 90% dice que algún día lo volvería a probar en su casa, las personas se mostraron interesadas y se les hizo atractiva la idea.

Para cerrar este capítulo y retomando los 25 maridajes, sabemos que para cada platillo existen diferentes propuestas algunas buenas, algunas malas y otras excelentes, a continuación se hace mención de las cinco mejores opciones de maridaje comprobadas por el método de Harrington y las encuestas a expertos y pobladores del Estado de México.

1. Taco placero con Chardonnay: por su frescura y acidez equitativa forman una armonía de sabores en los que resaltan diferentes texturas por parte de ambos elementos.
2. Obispo con Shiraz: es un complemento, al aportarle el vino al platillo cierta acidez y tanicidad que hace que resalten todos los sabores.
3. Barbacoa con Merlot: Por el ligero dulzor y potencia de tanicidad, lo vuelve en un complemento de sabores que se integran para resaltarse entre sí.
4. Gorditas con Cabernet Sauvignon: Por su potencia de sabores de ambos elementos, forman una armonía excelente en la que hasta el mínimo sabor es destacado al mezclar estos 2 componentes.

5. Chorizo verde con Cabernet Sauvignon: Un complemento de potentes sabores, en la que la textura grasa del chorizo es disuelta sutilmente por la potencia de tanicidad y toque de acidez del vino, creando una agradable experiencia en el paladar.

Estas fueron las mejores opciones de acuerdo a las encuestas y al método de Harrington, sin embargo a algunos les gustarán y a otros no porque cada paladar es diferente, estas son solo algunas referencias que pueden ayudar a orientarlo a escoger el vino adecuado para estos platillos.

CONCLUSIONES

La presente tesis tuvo como objetivo estudiar los vinos de la línea Reserva/Casa Madero y los platillos típicos de los mercados del Estado de México, a fin de proponer distintos maridajes probados por el método de Robert J. Harrington y por diferentes expertos en el área.

Este método consistió en la evaluación separada de cada platillo y cada vino, en la cual se calificaba, en una tabla numérica con parámetros del 1 al 10, el sabor, olor, color y las sensaciones percibidas en estos como el alcohol, picor y tanicidad. A partir de esto se obtuvieron calificaciones de cada producto y con la valorización del peso específico juntar aquellos elementos con puntuación similar para crear los maridajes más adecuados, que posteriormente fueron ofrecidos a diez expertos en enología y gastronomía quienes calificaron numéricamente su percepción en dichos maridajes, lo que permitió confirmar dichas propuestas.

Gracias a este método desarrollado se pudo obtener los siguientes resultados:

- a) Como parte de una hipótesis se propuso al taco placero con Chardonnay el cual resultó la mejor alternativa con el desarrollo en el método de Harrington y en las encuestas. Este es un maridaje ideal que gracias a su frescura y acidez equitativa forman una armonía de sabores en los que resaltan diferentes texturas por parte de ambos elementos.
- b) En un principio se propuso al Obispo con vino Malbec, sin embargo, en el desarrollo de la tesis, se llegó a la conclusión que la mejor opción es el vino Shiraz, por el peso específico de ambos elementos, esta combinación es de complemento, por aportar el vino cierta acidez y tanicidad al platillo que hace que resalten todos los sabores.
- c) Como hipótesis inicial se eligió a la Barbacoa con el vino Shiraz pero al corroborar con la puntuación en el método de Harrington y las encuestas,

la mejor opción es con el vino Merlot por el ligero dulzor y potencia de tanicidad encontrada en este, que crea un complemento de sabores que se integran para resaltarse entre sí.

- d) En un principio se escogió a las gorditas de chicharrón con el vino Cabernet Sauvignon misma opción que se confirmó con el resultado de los métodos, por la potencia de ambos elementos, forman una armonía excelente en la que hasta el mínimo sabor es destacado al mezclar estos 2 componentes.
- e) La última hipótesis es el chorizo verde con Cabernet Sauvignon la cual resultó cierta de acuerdo a las encuestas y el método de Harrington, este maridaje es de complemento por sus potentes sabores, en la que la textura grasa del chorizo es disuelta sutilmente por la potencia de tanicidad y toque de acidez del vino, creando una agradable experiencia en el paladar.

Gracias a este método es posible crear maridajes de una manera profesional y no solo basándose en la subjetividad, ya que el método de Harrington permite evaluar ambos elementos de una forma más fácil y comprensible para todos. También los interesados en el tema tendrán propuestas de acompañamiento para los platillos del mercado que son consumidos cotidianamente.

Así mismo se puede tener una visión más general y realista de la situación que se vive en el país en cuanto al consumo de vino mexicano, y conocer un poco más de la historia de la gastronomía de estos platillos del mercado.

De igual manera gracias al desarrollo de esta investigación se pudo llegar a otras conclusiones generales relacionadas al consumo de vino en México y aceptación de estos maridajes por la población mexiquense.

PRIMERA. La mayoría de los pobladores de México no tiene la cultura de consumo del vino, más del 70% desconoce del tema, sin embargo, día con día la

tendencia por el consumo de vinos mexicanos va en aumento y es mayor el número de personas que está interesada por este tema, gracias a esta investigación se pudieron conocer algunas opiniones de los pobladores del Estado de México, ellos desconocen del tema pero piensan que la propuesta de maridajes de platillos típicos de los mercados con vinos mexicanos es una buena opción, ya sea por curiosidad, por gusto o por el revalorizar los productos mexicanos. Gracias a esta investigación pude transmitir un mayor conocimiento a estas personas y poder enriquecerme con las opiniones de cada uno de ellos.

SEGUNDA. México cuenta con diferentes estados involucrados en la producción vinícola, con más de 120 casas dedicadas a este sector, las cuales cuentan con la capacidad y calidad para competir con los países tradicionalmente vinícolas, si bien el territorio dedicado para esta actividad no es muy extenso al igual que la demanda del producto, esta labor ha ido en aumento en los últimos años y en un futuro se espera que esta actividad crezca notablemente.

TERCERA. La comida mexicana a pesar de su intensidad de picor y potencia de sabores, es una buena opción para acompañar con diferentes vinos, cada día crecen las vinícolas y personas que apuestan por hacer maridajes con este tipo de comida, rompiendo los paradigmas o reglas ya establecidas, experimentando nuevas sensaciones. Casa Madero es la vinícola más antigua del continente americano y es una de las vinícolas que proponen maridajes con comida mexicana.

Con esta investigación fue posible conocer las razones por las cuales no es aclamado en mayor cantidad el vino en México, ya que el consumo per cápita es inferior a los de otros países y la opinión general de la población-muestra en cuanto al tema. También el desarrollo de un método para crear maridajes con mayor objetividad y facilidad. Así mismo se conoció más sobre la historia y los vinos de “Casa Madero”.

Como parte del conocimiento generado y el aporte de este trabajo a la gastronomía, se tienen referencias nuevas e innovadoras en cuanto a las propuestas de maridaje citadas en la investigación, como el desarrollo del método de Harrington traducido al español y el alcance en un número mayor de la población, así como la modificación aportada a este método referente a las percepciones generales que fueron cambiadas a sensaciones en las cuales se puede describir específicamente la sensación alcohólica aportada por el vino, el picor del platillo y la tanicidad. También se deja como aporte las opiniones generales de los pobladores citadas en el Anexo 1 de la presente investigación como futura referencia para investigaciones sobre el consumo de este producto o situaciones relacionadas con la percepción de los pobladores mexiquenses.

Un maridaje es tan agradable y complejo a la vez, son tantas cosas que van dejando a su paso en nuestra boca un sabor a gloria que va cambiando con cada sorbo y cada bocado, cada uno tiene una personalidad distinta que nos envuelve en una serie de sentimientos y emociones que llegan a todo nuestro ser dejándonos perplejos con su esencia. A pesar de ello, gracias a este trabajo se prueba que el maridaje se puede medir en términos numéricos, realizando el método para obtener éste de manera más objetiva.

ANEXOS

1. Opiniones de los pobladores mexiquenses

Como parte de este trabajo de investigación se visitaron cinco municipios del Estado de México, en los cuales se ubica el origen o mayor representatividad de los platillos elegidos para hacer los maridajes, estos municipios que fueron Metepec, Tenancingo, Capulhuac, Toluca y Tenango. Aquí realice 30 catas por municipio a los pobladores en las cuales les di las cinco mejores propuestas resultado del estudio con el método de Harrington y las catas con los expertos en gastronomía y enología, para conocer la opinión en cuanto a esa propuesta y su percepción del vino en México.

De los 150 encuestados el 91% piensa que el consumo de vino en México es bajo y esto debido a diferentes razones: el 42% dijo que México no tiene una cultura de consumo de este producto, el 19% dijo que no está dentro de nuestras costumbres como en otros países, el 16% dijo que no sabía por qué pero que era bajo el consumo, el 13% dijo que es porque existen otras bebidas como el tequila y el mezcal y el 10% dijo que es por la economía del país.

El 40% de la población total encuestada dijo que consumía vino, el 60% no. Dentro de los que consumen vino el 87% prefiere vinos de nacionalidad extranjera como Argentina, España, Francia, Chile e Italia.

En cuanto a los maridajes de la cata a los pobladores, el 87% opinó que le parece atractiva la idea de maridar con vino platillos típicos de los mercados, dentro del 100% el 61% dijo que el maridaje ofertado era bueno, el 18% lo considero excelente, el 18% regular y el 2% malo, lo que dice que los maridajes en general tuvieron la mayoría con opiniones buenas.

En general las personas no están informadas del tema, ellos ignoran casi por completo que existen vinos mexicanos y que han sido acreedores a diferentes premios en el extranjero, sin embargo, la mayoría de la población está interesada en conocer y apoyar más a los vinos mexicanos, ya que al igual que la gastronomía mexicana el vino mexicano es un producto de calidad que día a día va en aumento.

2. Cuestionario para la cata a los pobladores

Universidad Autónoma del Estado de México
Centro Universitario Tenancingo
Lic. en Gastronomía

Ávila Martínez Estefanía

Objetivo: Conocer la opinión de los mexiquenses en cuanto a las propuestas de combinaciones de platillos con vino realizadas en esta investigación, así mismo tener un panorama general de sus hábitos de consumo y opiniones entorno al vino.

Instrucciones: Subraye la respuesta que vaya acorde a sus hábitos y conteste lo que se le pide.

Nota: Estos datos no darán a conocer la identidad del encuestado y serán utilizados para fines académicos.

Municipio:

1. ¿Cuál es su opinión en cuanto al consumo de vino?

2. ¿Consume vino?

Sí _____ No _____

3. ¿Con qué frecuencia consume vino?

Nunca _____ 1-3 veces por mes _____ 4-6 veces por mes _____

4. ¿Qué tipo de vino consume con mayor frecuencia?

Nacional _____ Internacional (Especifique país) _____

5. ¿Considera que el consumo de vino en México es muy bajo a comparación de otros países? ¿Por qué?

6. ¿Le parece atractiva la idea de consumir los platillos típicos dominicales, con vinos mexicanos?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

7. ¿Cómo le pareció la combinación de platillo y vino consumido?

Malo _____ Regular _____ Bueno _____ Excelente _____

8. ¿Combinaría usted platillos típicos de los mercados con vino?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

REFERENCIAS

BIBLIOGRÁFICAS

Ávila Hernández, D., Bastarrachea Manzano, R., & Díaz Cardosa, A. (1988). Atlas cultural de México. Gastronomía. En D. Á. Hernández, *Atlas cultural de México* (págs. 103-112). México: Grupo editorial planeta.

Barquín Sanz, J., Roca Fontané, J., Córdoba Serrano, F., & Luque Borrega, R. (2007). *Guía de vinos y maridajes*. España: Junta de Andalucía.

Farga, A. (1980). Historia de la comida en México. En A. Farga, *Historia de la comida en México* (págs. 169-172). México: Litográfica México.

G. Hirth, K. (2013). Los mercados prehispánicos. *Arqueología mexicana*, 30-35.

Harrington, R. J. (2008). *Food and wine pairing*. Canada: John Wiley & Sons.

LAROUSSE. (2013). *El mundo del vino*. México: LAROUSSE.

Lesur Esquivel, L. (2001). *Manual de vinos y licores*. México: Trillas.

McCarthy, E., & Ewing- Mulligan, M. (2012). *Vino para dummies*. México: Planeta mexicana.

Muñoz Zurita, R. (2010). Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana. En R. Muñoz Zurita, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*. México: Larousse.

Quiroz, E. (2013). Los mercados en la Colonia. *Arqueología mexicana*, 68-73.

Sampere Sánchez, I. (2002). *A cada plato su vino*. Barcelona: De Vecchi.

Sánchez, R. (2006). *Conversación en la cocina*. Toluca: Biblioteca mexiquense del bicentenario.

Villela F., S. (2013). Mercados indígenas en México. *Arqueología mexicana*, 74-79.

TESIS

Castañeda González, R. (2003). Flujos comerciales en la región de Toluca. México.

Fernández, M. (2010). Distribución geográfica, producción y comercialización del chorizo verde de Toluca. México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Guadarrama Fuente, O. V. (2011). El obispo de Tenancingo: Generalidades sobre la producción, comercialización y consumo de un embutido tradicional. Tenancingo, Estado de México, México: Tesis de Licenciatura. México: Universidad.

ENTREVISTAS

Deformes, S. S. (20 de Octubre de 2015). Maridajes. (E. A. Martínez, Entrevistador)

Juárez Millán, F. (Diciembre de 2012). La maravillosa historia del obispo y los licores. Tenancingo, Estado de México, México: Sin publicar.

ELECTRÓNICAS

Ares, G. (2011). *Nuevas metodologías para la caracterización sensorial de alimentos*. Recuperado el 20 de Octubre de 2015, de <http://www.innova-uy.info/docs/presentaciones/20111013/GastonAres.pdf>

Carranza, S. (21 de Marzo de 2015). *La razón de México*. Recuperado el 24 de Agosto de 2015, de <http://www.razon.com.mx/spip.php?article253360>

Casa Madero. (2014). *Casa Madero*. Recuperado el 7 de Julio de 2015, de <http://www.madero.com.mx/#>

Castro Orozco, O. (2015). *Enciclopedia de las Municipios y Delegaciones de México*. Recuperado el 20 de Agosto de 2015, de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15054a.html>

Club ensayos. (25 de Agosto de 2012). *Comida prehispanica*. Recuperado el 25 de Agosto de 2015, de <https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/Comida-Prehisp%C3%A1nica-Tlacoyos/259145.html>

D.O. Urbano. (27 de Mayo de 2013). *Maridaje qué vino armoniza con qué alimento*. Recuperado el 20 de Octubre de 2015, de <http://www.m-x.com.mx/xml/pdf/303/14.pdf>

Durán García, F. (31 de Mayo de 2015). *El siglo de Torreón*. Recuperado el 19 de Agosto de 2015, de <http://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/1119862.la-barbacoa-de-res.html>

Estrada Velazquez, R. (Agosto de 2010). *VINOS MEXICANOS, CLASIFICACION, PRODUCCION, PROCESO DE ELABORACION*. Recuperado el 28 de Septiembre de 2015, de <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/444/61467s.pdf?sequence=1>

Estrada, S. (7 de Septiembre de 2008). *Metodos de investigación*. Recuperado el 19 de Agosto de 2015, de <http://metodosdeinvestigacionfes.blogspot.mx/2008/09/taco-placero.html>

Fuentes, A., Fresno, M. J., Santander, H., Valenzuela, S., Gutiérrez, M. F., & Miralles, R. (2011). *Sensopercepción olfatoria: una revisión*. Recuperado el 20 de Octubre de 2015, de <http://www.scielo.cl/pdf/rmc/v139n3/art13.pdf>

González López, J. L., & Paredes Acevedo, B. (2006). *UABC*. Recuperado el 8 de Agosto de 2015, de <http://iih.tij.uabc.mx/iihDigital/Calafia/Contenido/Vol-I/Numero1-8/Losorigenes.htm>

Guitriago Ríos, E. (2011). *Maridaje*. Recuperado el 20 de Octubre de 2015, de <http://es.scribd.com/doc/138585011/Maridaje-PDF#scribd>

Gutiérrez, V. (1 de Agosto de 2011). *El economista*. Recuperado el 22 de Abril de 2015, de <http://eleconomista.com.mx/entretenimiento/2011/08/01/crece-consumo-vino-importado>

INEGI. (2010). *Cuentame.. población*. Recuperado el 25 de Abril de 2015, de <http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/habitantes.aspx?tema=P>

Iturriaga, J. N. (20 de Noviembre de 2013). *Animal Gourmet*. Recuperado el 8 de Agosto de 2015, de La cocina mexicana de la independencia a la revolución: <http://www.animalgourmet.com/2013/11/20/la-cocina-mexicana-de-la-independencia-a-la-revolucion/>

L.A.CETTO. (s.f.). *lacetto*. Recuperado el 14 de Agosto de 2015, de <http://www.lacetto.mx/historia>

López Medina, J., Campos Arenas, C., López Campos, J. J., & López Campos, G. C. (2011). *Enciclopedia de los municipios de México*. Recuperado el 2 de Agosto de 2015, de <http://www.mexicantextiles.com/library/matlatzica/tenancingo.pdf>

Maldonado, A. (8 de Septiembre de 2014). *Amnoticias*. Recuperado el 19 de Agosto de 2015, de <http://www.amnoticias.com.mx/index.php/noticias/estado-de-mexico/14182-dos-guinness-para-metepec>

Martínez Fraga, J. (14 de Abril de 2012). *Anatomía y fisiología*. Recuperado el 20 de Octubre de 2015, de http://www.elmodernoprometeo.es/Sitio_web/Anatomia_files/sentidos.pdf

Metepec.info. (2007). *Metepec.info*. Recuperado el 2014 de Agosto de 2015, de http://metepec.info/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=2

Molina Hernández, E. (Octubre de 2011). *Curso de análisis sensorial de alimentos*. Recuperado el 20 de Octubre de 2015, de digital.csic.es/bitstream/10261/63961/1/358508.pdf

Organización Editorial Mexicana. (13 de Mayo de 2011). *El sol de Toluca*. Recuperado el 19 de Agosto de 2015, de <http://www.oem.com.mx/elsoldetoluca/notas/n2076913.htm>

Pérez Salas, A. (s.f.). *Introducción a la cata de vinos*. Recuperado el 28 de Septiembre de 2015, de <http://www.bibliotecagonzalodeberceo.com/musica/manualdelvino.pdf>

Ramírez Nieves, A. E., Muciño Gutiérrez, E., & Ramírez Barrera, V. Á. (s.f.). *Eumed.net*. Recuperado el 14 de Agosto de 2015, de http://www.eumed.net/libros-gratis/2011f/1131/mercado_16_septiembre.html

San Juan D., S. S. (14 de Febrero de 2014). *El sol de Toluca*. Recuperado el 19 de Agosto de 2015, de <http://www.oem.com.mx/elsoldetoluca/notas/n3290621.htm>

Sánchez Arteche, A., & García García, F. (s.f.). *Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México*. Recuperado el 11 de Agosto de 2015, de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/1516a.html>

Secretaría de Turismo. (2014). *Sectur*. Recuperado el 8 de Agosto de 2015, de <http://www.sectur.gob.mx/pueblos-magicos/metepec-mexico/>

SECTUR. (2014). *Tenango del Valle*. Recuperado el 25 de Agosto de 2015, de <http://www.tenangodelvalle.gob.mx/Turismo/>

Serrano Pérez, E. (2015). *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*. Recuperado el 25 de Agosto de 2015, de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15090a.html>

Serratos Hernández, J. A. (Enero de 2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. Recuperado el 15 de Octubre de 2015, de <http://www.greenpeace.org/mexico/global/mexico/report/2009/3/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>

Severo Sánchez, J. J. (s.f.). *Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México*. Recuperado el 14 de Agosto de 2015, de <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15019a.html>

Torres Alegre, V. (s.f.). *vinicola Torres Alegre*. Recuperado el 14 de Agosto de 2015, de <http://www.vinicolatorresalegrefamilia.com/>

Torres Lizama, V. (9 de Noviembre de 2014). *Union Puebla*. Recuperado el 19 de Agosto de 2015, de <http://www.unionpuebla.mx/articulo/2014/09/11/cultura/la-muy-sabrosa-historia-del-taco>

Viesca González, F. C., Hernández Téllez, M., & Contreras Romero, A. (2 de Julio de 2010). *ergosum.uaemex*. Recuperado el 31 de julio de 2015, de http://ergosum.uaemex.mx/pdfs/pdf_vol_17_3/05_tonatiuh_romero.pdf

Vino club. (9 de Junio de 2010). *VinoClub.com*. Recuperado el 14 de Agosto de 2015, de http://vinosdemexico.homestead.com/files/Consejo_Mexicano_Vitivin_cola__VinoClub.com.pdf