



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO

SEMINARIO

“EL PLACER DEL VINO SU SERVICIO Y LA CATA”

DES/EST-2011/024/05/14.

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADOS EN TURISMO PRESENTAN:

CASTELLANOS RIVERA ALEJANDRO

CASTRO HERNÁNDEZ EVA PAOLA

GUZMÁN AYALA MONTSERRAT IRENE

PEREZ CABRERA FRANCISCO

PORTILLA SANCHEZ EDGAR ISRAEL

TLALOLINI BERMUDEZ EMMA DANIELA

**LIC. ANTONIO SILVA BUSTOS
DIRECTOR DEL SEMINARIO**

30 DE NOVIEMBRE 2013 AL 14 DE JUNIO 2014.



**INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO
SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA**

México, D. F., 09 de Mayo del 2014.

LIC. ORLANDO E. AGUIRRE HERNÁNDEZ
SUBDIRECTOR ACADÉMICO DE LA
ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO DEL
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
P R E S E N T E.

Sirva el presente para informarle, que he llevado a cabo la revisión del trabajo final del Seminario denominado: "EL PLACER DEL VINO SU SERVICIO Y LA CATA", con número de vigencia: DES/EST-2011/024/05/13.

Cuyo título de la obra es: "LOS 7 MOLES OAXAQUEÑOS Y SU MARIDAJE CON LOS VINOS".

INTEGRANTES:

- Castellanos Rivera Alejandro
- Castro Hernández Eva Paola
- Guzmán Ayala Montserrat
- Pérez Cabrera Francisco
- Portilla Sánchez Edgar Israel
- Tlalolini Bermudez Emma Daniela

Después de haber efectuado las modificaciones que fueron necesarias, considero que reúne los requisitos de CALIDAD indispensables, por lo cual emito mi.

VOTO APROBATORIO

ATENTAMENTE


LIC. ANTONIO SILVA BUSTOS
DIRECTOR DE SEMINARIO

LOS 7 MOLES OAXAQUEÑOS Y SU MARIDAJE CON LOS VINOS

ÍNDICE

OBJETIVOS:

General

Específico

JUSTIFICACIÓN

DESARROLLO DEL TEMA:

SITUACIÓN GASTRONÓMICA MEXICANA

Datos de la Gastronomía en México

OAXACA

MOLES

Definición

FERIAS Y EVENTOS

MOLES OAXAQUEÑOS

Mole negro

Mole rojo

Mole coloradito

Mole amarillo

Mole chichilo

Mole verde

Mole estofado o almendrado

VINOS

Características de los vinos Tintos

Vinos Tintos sin barrica

Vinos Tintos con poca barrica

Vinos Tintos con barrica

Características de los vinos Rosados

Vinos Rosados Ligeros Jóvenes (Vivos Y Afrutados)

Vinos Rosados Pesados (Vinosos)

Características de los vinos Blancos

Vinos Blancos sin barrica:

Secos Y Ligeros

Suaves Y Afrutados

Vinos Blancos con barrica:

Secos, Amplios Y Con Clase

Características de los vinos Espumosos

Características de los vinos Dulces

Naturales:

Botritis

Ice wine

Late harvest

Fortificados:

Jerez

Oporto

MARIDAJES

¿Qué es maridaje?

Tipos de maridaje

Elementos a considerar al maridar

Alimentos enemigos del vino

METODOLOGÍA

Diagrama de flujo

RESULTADOS:

Maridaje Mole negro

Maridaje Mole rojo

Maridaje Mole coloradito

Maridaje Mole amarillo

Maridaje Mole chichilo

Maridaje Mole verde

Maridaje Mole estofado y almendrado

CONCLUSIONES

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

OBJETIVO GENERAL

Encontrar el maridaje de vinos para los 7 moles oaxaqueños.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los 7 tipos de moles oaxaqueños.
- Obtener las recetas de los moles oaxaqueños.
- Identificar las características de cada tipo de vino.
- Relacionar los tipos de vinos con los ingredientes de los moles oaxaqueños.

JUSTIFICACIÓN

Este proyecto nace ante la necesidad de encontrar el maridaje de vinos con uno de los platillos más tradicionales de México, el “*Mole*”, más específico los “7 moles oaxaqueños”. Estos a su vez, son platillos de los más complejos de la gastronomía mexicana, debido a su gran cantidad de ingredientes que incluyen especias, chiles, chocolate, etc., siendo algunos de estos, enemigos del vino.

Es por eso que se da a la tarea de investigar y analizar los 7 tipos de moles de Oaxaca, las características de cada tipo de vinos y así encontrar la armonía (maridaje) entre mole y vino para cada uno de los moles oaxaqueños.

SITUACIÓN DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

La comida mexicana es mucho más que platillos típicos de nuestro país, es el reflejo de toda una cultura, siendo el maíz su máximo representante. El origen y cultivo de este nutritivo y rico elemento, ha sido base de la alimentación de todas las culturas de nuestro país, por lo que es un símbolo de creencias y de identidad cultural.

La originalidad de la comida mexicana con su diversos sabores, colores, olores y texturas, presentes a diario en nuestras mesas, en las fiestas religiosas, patrias y de unión familiar; es orgullosamente reconocida a nivel mundial y considerada entre las cinco más importantes del mundo.

Según la UNESCO, la gastronomía ha sido definida como: *"Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad"*.

La Cocina Tradicional Mexicana entró a formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de acuerdo con la Resolución aprobada por la Comisión Intergubernamental correspondiente en su sesión de Nairobi, Kenia, el 16 de noviembre de 2010.

La resolución marca que la cocina Mexicana cumple con los criterios de inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, debido a que:

1. La cocina tradicional mexicana es un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación.
2. Su inscripción en la Lista Representativa podrá incrementar la notoriedad del patrimonio cultural inmaterial y fomentar el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.
3. Las medidas de salvaguardia aplicadas actualmente, así como las previstas para el futuro, comprenden la realización de consultas y proyectos de investigación, así como una formación práctica, con el apoyo del Estado y las comunidades interesadas.
4. Los que practican esta tradición culinaria han participado activamente en el proceso de preparación de la candidatura y han otorgado su consentimiento libre, previo y con conocimiento de causa.
5. La cocina tradicional mexicana está incluida en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de México administrado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

El expediente que sustentó la candidatura fue presentado por el Gobierno Mexicano a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), La Comisión Mexicana de Cooperación con la UNESCO (CONALMEX) y la Secretaría de Relaciones Exteriores, y su elaboración estuvo a cargo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, ciñéndose a las disposiciones de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial suscrita y ratificada por nuestro país. En dicha Convención figura, entre otros considerandos, el reconocimiento de que los procesos de mundialización y de transformación social por un lado crean las condiciones para un diálogo renovado entre las culturas pero, por el otro, también traen consigo graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, que no es otro que el patrimonio vivo y el modo de vivir de los pueblos y que en ellos reposa la pervivencia y desarrollo de la diversidad cultural que enriquece al mundo.

La Convención es un instrumento normativo de carácter vinculatorio que obliga a los gobiernos que la suscriben. En este caso se trata de rescatar, salvaguardar y promover un bien patrimonial que denominamos: La Cocina Mexicana Tradicional: Cultura ancestral, comunitaria y vigente: El paradigma de Michoacán.

Es preciso hacer hincapié sobre el hecho de que fue la Cocina tradicional mexicana el objeto de la inscripción. Sin embargo, por razones técnicas el formulario exigió presentar un estudio de caso sobre acciones concretas realizadas a favor de la preservación del patrimonio culinario de alguna localidad. También requirió del testimonio firmado del involucramiento directo de las cocineras a nivel colectivo e individual como portadoras de las tradiciones que se pretende poner bajo las medidas de salvaguardia. En ese sentido, se propuso como ejemplo el programa de Cocineras de Michoacán, desarrollado a lo largo de los últimos siete años y que se presenta eventualmente como modelo para adaptarlo al resto del país.

En el caso de la Cocina Tradicional Mexicana fue decisiva la cumplimentación de algunos criterios indispensables desde la perspectiva de la Convención. Por virtud de ésta se exige que el elemento inscrito haya sido transmitido como herencia a través de las generaciones, desde tiempo antiguo y que siga vigente; que represente un factor fundamental de identidad cultural y de cohesión social, que contribuya al desarrollo de la comunidad y al diálogo de ésta con el resto de los grupos sociales. La cocina mexicana responde puntualmente a tales principios.

Una vez lograda la inscripción del bien cultural, el Estado Parte se compromete a adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del Patrimonio Cultural concernido mediante un plan de acción que incluye medidas de rescate, salvaguardia y promoción, según un plan

territorial que prevé programas para la transmisión de conocimientos, la capacitación, la adecuación de los planes educativos, la innovación y la inserción en los circuitos locales, estatales y nacionales de las prácticas que fortalezcan a los portadores de las tradiciones culinarias de las que deriva toda la cocina mexicana en la actualidad. Se trata ante todo de la preservación de las raíces sobre las que se apoya todo el edificio de la rica gastronomía mexicana.

Las creaciones de México en la cocina son reconocidas a nivel mundial: el mole, la cochinita pibil, la barbacoa, los chiles en nogada, el pozole y las carnitas, son algunos platillos que además de causar antojo y activar las glándulas salivales, ponen en alto a la gastronomía del país.

Datos de la Gastronomía en México:

- ✚ Hoy en día, la industria gastronómica nacional es la segunda actividad turística más importante de México por su capacidad de crear fuentes de trabajo. Según la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) las unidades económicas que conforman a este sector generan 7 de cada 10 empleos, y sólo en la Ciudad de México, hay más de ocho mil establecimientos de alimentos y bebidas, que producen más de 220 mil trabajos.

- ✚ La primera institución en abrir sus puertas a la carrera de gastronomía fue el Instituto Tecnológico Hotelero, en el año 1977; Diez años después cambió su nombre a Colegio Superior de Gastronomía.

- ✚ En México existen ya alrededor de 200 instituciones que brindan la oportunidad de estudiar la carrera de Gastronomía, ya sea como licenciatura o de manera técnica. Una encuesta que realizó el periódico "El Universal", coloca a las siguientes universidades como las mejores instituciones para estudiar dicha profesión:
 - Universidad Anáhuac
 - Universidad del Valle de Puebla
 - Universidad Privada del Estado de México
 - Universidad del Claustro de Sor Juana
 - CESSA Universidad

- ✚ Otro estudio realizado por el Anuario Estadístico de la ANUIES en 2010-2011, indica que la entidad con más instituciones que imparte la carrera de gastronomía es el Estado de México con un total de 30, le siguen Puebla y el Distrito Federal con 23 y 17, respectivamente.

- ✚ Por otro lado, la gastronomía es una carrera donde las mujeres sobresalen, y no por ser mejores que los hombres, simplemente por ser más: la ANUIES en el periodo 2010-2011 reportó 4,204 egresados, de los cuales 2,343 fueron mujeres, y 1,861 hombres. Se titularon 1,453 alumnos con 883 mujeres y 570 hombres.

✚ Actualmente, México ocupa el quinto lugar a nivel mundial por la variedad y la calidad de su comida internacional, según el Congreso de Chefs donde participaron 300 especialistas de Latinoamérica, Europa y Estados Unidos.

OAXACA

Oaxaca es un estado de la república Mexicana ubicado en el sur del país que hace frontera con los estados de Puebla, Veracruz, Chiapas, Guerrero y con el Océano Pacífico. Su nombre proviene del Náhuatl Huayacac (En la cima de los Guajes).



El estado de Oaxaca posee la división política más complicada de toda la República, ya que está formada por 570 municipios, 30 distritos dentro de los cuales conviven más de 16 grupos culturales, con tradiciones y costumbres que son totalmente distintas entre sí, por lo cual se hizo una división territorial promovida por el gobierno federal, durante la década de 1950, cuyo fin sería el desarrollo y estabilización de Oaxaca, pero sobre todo, la preservación de la identidad cultural de estos grupos. Estas divisiones solo tienen carácter cultural y no jurídico.



Y es de los estados con mayor diversidad ecológica, cultural y gastronómica de México, conocida como la tierra de los 7 moles, los principales ingredientes que componen su gastronomía son:

El chocolate, el chile, el ajo y el maíz.

El chocolate tiene una tradición ancestral en la cultura ya que significa la divinidad y la vida, motivo por el cual era una bebida en principio reservada para la realeza mesoamericana que bebían solo

en ocasiones muy especiales. Después de la conquista, las misiones dominicanas se encargaron de distribuir y generalizar su uso entre los pueblos y los europeos como bebida, comida e incluso de manera medicinal.

El chile también influye mucho en la cocina al ser la base de los sabores que van aumentando y variando dependiendo el tipo, su edad, tamaño y color, estos factores dan la intensidad del picante, dulce o ahumado de los sabores y posibles preparaciones.

El ajo por su parte es uno de los condimentos de muchas de las comidas internacionales al proporcionar tonos fuertes picantes al gusto y al olfato, este es uno de los ingredientes principales que no son propios de su cultivo nacional como el chocolate o el chile.

El maíz es uno de los principales cultivos nacionales y base de la gastronomía nacional, el maíz es un cereal de mayor producción en América, siendo México, Sudáfrica, Egipto, Venezuela, Guatemala y El Salvador los mayores consumidores a nivel mundial. En diferentes variedades, el consumo permite hacer diferentes tipos de platillos e ingredientes como pueden ser cereales, tortillas, masas, sopas entre otras cosas.

Geografía

Debido a la variedad climática y elevaciones de terreno Oaxaca ofrece variedades de ingredientes gastronómicos como pueden ser tipos de chiles, peces, carnes rojas, carnes de caza, hierbas de olor, cereales, leguminosas e insectos.



MOLE

Definición:

El diccionario define así a la salsa; “Composición o mezcla de varias sustancias desleídas que se hace para aderezar o condimentar la comida”. El concepto de mole es exactamente lo mismo, dado que la palabra deriva del azteca “*moll*” que significa salsa.

Existen salsas cocinadas y crudas, los moles son salsas cocinadas. Este tipo de salsas ofrecen diversos tipos de complicación; exigen siempre más tiempo y en algunos casos mayor destreza manual. Los ingredientes, en ocasiones, requieren una preparación individual: hay que tostarlos, freírlos o molerlos por separado. Particularmente importante y delicada es la preparación de los chiles que intervienen en gran medida en casi todas las salsas mexicanas.

Las salsas y moles mexicanos se espesan por reducción (o sea, por evaporación a fuego bajo) o con el agregado de ingredientes que les den cuerpo. Nunca se emplea mantequilla o crema. Es bastante frecuente el uso de caldos de carnes o vegetales.

Los moles siempre contienen uno o más tipos de chiles frescos o secos, especias, semillas, a veces tortillas tostadas o quemadas, frutas o un trozo de chocolate.

Los pipianes son moles cuyos ingredientes principales son semillas que contienen algo de aceite, como los de calabaza, ajonjolí, melón, almendra, cacahuete, nueces, etc. Con frecuencia se les añade chile, especialmente chile ancho, aunque también hay pipianes que se hacen sin chile. Frecuentemente se les llama moles verdes: El color de los pipianes es normalmente verde claro, pero también hay pipianes colorados.

FERIAS Y EVENTOS

Festival de los siete moles en Oaxaca.

Es toda una fiesta gastronómica que se lleva a cabo en el mes de julio, de forma paralela con el espectáculo cultural de la Guelaguetza, (llamada también la máxima fiesta) en el centro de la ciudad de Oaxaca de Juárez, se realizó por primera vez en el 2007, es una actividad coordinada entre el Gobierno del Estado de Oaxaca y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC)-delegación Oaxaca. El jardín etnobotánico de Oaxaca también participa como recinto en diferentes actividades de este festival.

Cuenta con el respaldo decidido del Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico (STyDE), cuyo objetivo es salvaguardar, difundir y promover el patrimonio gastronómico de Oaxaca y su cocina prehispánica, así como su diversidad cultural.

Durante diez días, varios restaurantes adheridos a la CANIRAC ofrecen al turismo diversas variedades del mole oaxaqueño como: mole negro, rojo coloradito, estofado, verde, amarillo, chichilo, acompañados principalmente de arroz blanco, aunque también se preparan otros tipos de arroz. De igual manera, asisten varias regiones, como invitados especiales que participan con sus moles de distintas comunidades. En el festival se realizan también, diferentes conferencias acerca de la gastronomía de Oaxaca, incluyendo los siete moles, la mayoría se llevan a cabo en el Centro Académico y Cultural San Pablo, impartidas por investigadores, antropólogos, escritores, chefs, cocineras tradicionales o diferentes profesionales en el tema.

La experiencia se complementa con otros alimentos tradicionales, dulces oaxaqueños, mezcal y otras bebidas típicas, mientras el festival es amenizado con música regional y bailes tradicionales.

Turistas nacionales e internacionales, pueden disfrutar igualmente del evento que se ofrece en 160 restaurantes aproximadamente de todo el estado. La CANIRAC da a conocer cada año en su página de internet, los restaurantes que participan en este festival.



Feria Nacional del mole en el Distrito Federal

Durante el mes de octubre se lleva a cabo esta feria en el pueblo de San Pedro Atocpan, llamada también la capital del mole, dentro de la delegación Milpa Alta. Su origen va más atrás de los años 40 cuando los agricultores vendían sus productos en la Ciudad de México.

En 1977, aprovechando las festividades del Señor de Yencuitlalpan por primera vez y por iniciativa de un grupo de vecinos emprendedores se realizó lo que hoy es toda una tradición en Atocpan, la 1ª Feria Nacional del Mole, con apenas cuatro restaurantes y cuatro productores de mole, esta feria nació con el objetivo de promocionar el mole almendrado elaborado en San Pedro Atocpan, creación auténtica de esta demarcación ya que está basado en la receta antigua, pero adaptándolo para que no resulte tan picoso. Una de las políticas de la Feria Nacional del mole, es no promocionar alguna marca en particular, solo se hace alusión al mole almendrado de San Pedro Atocpan.

Aquí se pueden encontrar varios stands de productores que venden diversos tipos de moles, entre ellos: el mole rojo, verde, mole almendrado, y más, procedentes de diversas partes del país.

También cuenta con algunos restaurantes típicos donde se puede degustar diferentes platillos elaborados con mole, como el mole rojo con pollo, chuletas de cerdo en adobo, romeritos con mole almendrado, pipián con carne de cerdo y chilacayotes, conejo en adobo, el mole almendrado con guajolote, enchiladas.

Como parte de la feria, se puede disfrutar también de diversos eventos como espectáculos de música, exposiciones, shows cómicos, banda, música ranchera, jaripeos, peleas de gallos, imitadores, los voladores de Papantla, bailes populares en el Teatro del pueblo y en la Plaza de toros, así como diferentes juegos mecánicos.

Durante los 22 días de la feria también hay exhibición de artesanías de los estados de Morelos, Tlaxcala, Hidalgo y Estado de México



MOLES OAXAQUEÑOS

Si bien hay registros de más de mil tipos de moles diferentes en el país, Oaxaca cuenta con más de 300 recetas diferentes las cuales hacen su gastronomía compleja y exótica para los paladares incluso nacionales. Muchas de estas recetas varían en los tipos de chile siendo la misma base de preparación.

Se le conoce a Oaxaca como la tierra de los 7 moles debido a que estos son las 7 moles bases para generar cientos y miles de variedades y combinaciones que puedan generar recetas únicas y especiales.

✓ **Mole Negro**

Todo el estado, variaciones de carne y azúcar dependiendo el municipio o zona

El mole negro de Oaxaca es junto con el mole de Puebla, los moles más famosos en el mundo que se muestran de la gastronomía mexicana, estos dos son muy parecidos ya que la receta proviene de conventos, aun no queda muy claro cuál sería la primera receta sin embargo se sabe que los misioneros dominicos crearon esta salsa y fue hecha para grandes banquetes entre las iglesias y los gobiernos.

Dependiendo la zona donde se prepare puede variar su sabor, sin embargo el chile guajillo, el chocolate, el ajo y el dulce caracterizan este mole.

La carne más utilizada y aceptada en muchos sitios es el pollo, sin embargo en la parte del Istmo como la sierra sur se emplea mayormente la carne de iguana negra y guajolote; en la parte de la sierra Mazateca y la Cañada se llega a utilizar carne de venado u otros animales de caza; mientras que en la costa se pueden encontrar variaciones con camarones.

Su consistencia es espesa sin llegar a ser pasta y se acompaña de arroz blanco y en algunos casos ajonjolí y cebolla cruda bien rebanada.

Este es el único mole que su servicio lleva tortillas para su consumo.

Este mole es el más complejo, y en el cual se utiliza mayor cantidad de ingredientes. Lleva seis tipos de chiles que deben tostarse y sus semillas igualmente: chilguacle negro, mulato, pasilla, ancho, guajillo y chilpocle. Otros ingredientes son: plátano macho, jengibre, cebolla, jitomate, mil tomate, clavo pimienta negra y gorda; semillas: almendras, nueces, ajonjolí y cacahuates; pan, tortillas, mejorana, hoja de aguacate, orégano, tomillo, comino, canela, chocolate, azúcar, pan y

ajonjolí molido, principalmente es dulce y se sirve con pollo o guajolote del cual se le agrega caldo donde se coció este.



✓ **Mole Rojo**

Ixtepec, Istmo / Sierra Mazateca

El mole rojo o mole de Ixtepec es un mole característico por su potencia picante y su color rojizo que además de ser muy oscuro, la gente puede confundirlo con mole negro.

Gracias a su sabor es el mole preferido para hacer enchiladas rojas a lo largo del país.

La carne que se suele combinar es pollo o cerdo.

Este mole también es otro de los más complejos, entre sus ingredientes destacan; chile ancho, azúcar, galletas, cebolla, cacahuete, ajo, chocolate, canela, ajonjolí, almendras, orégano, hierba fina, comino, pimienta, clavo, hojas de laurel, hojas de aguacate pasitas, los cuales se fríen en una sartén y posteriormente se muele en el metate. Se sirve principalmente con pollo o guajolote y de igual manera, suele incorporársele el caldo donde se coció el pollo o guajolote.



✓ **Mole Coloradito**

Cuicatlan, La Cañada

Para su elaboración se utilizan solo dos tipos de chiles; ancho, chilcoxle, o también llamado chilcostle, los cuales se desvenan primero, posteriormente se asan en el comal y luego de esto, se ponen a remojar. Los demás ingredientes se muelen con los chiles remojados para después freírlos en manteca; jitomate, ajo, ajonjolí tostado, canela, orégano sal y pimienta, se le agrega caldo de pollo y finalmente el chocolate en tablilla. Se recomienda utilizar pollo para este mole.



✓ **Mole Amarillo**

Ciudad de Oaxaca / Cuicatlán

Los chiles principales se dan en Cuicatlán (Chicostle y Chilhuacle rojo) sin embargo la receta ha cambiado últimamente por chiles guajillos, pese al nombre Amarillo, el color de este mole tiende a ser Naranja. Su consistencia es caldosa.

Los vegetales de este mole son chayotes, papas, aceitunas y chicharos.

La carne puede ser pollo o espinazo de cerdo.

El único chile que se utiliza para elaborar este mole es el chilcoxle, o chilcostle, sin semillas, el cual se fríe con manteca al igual que los jitomates, cebolla, ajo, pimienta, clavos, canela y orégano, previamente molidos. Además de caldo de pollo o res, se le agregan ejotes y chayotes, ya cocidos y partidos en trozos pequeños, también masa de maíz que puede deshacerse aparte con un poco de caldo. Asimismo, con masa, que ya tiene un poco de manteca y sal, se forman bolitas pequeñas con un hoyito en el centro (chochoyotes) y se agregan al caldillo que posteriormente espesara. Se puede acompañar este mole con carne de res o pollo.



✓ **Chichilo**

Ciudad de Oaxaca / Mixteca Alta

El Chile principal es el Chilhuacle negro, se sirve con chiles de agua y se acompañan con chochoyotes y hojas de aguacate.

Tipo de carne es res ya sea maciza, costilla o bistec.

También llamado chichilo negro, su color característico se obtiene por la mezcla de chile chilcuacle negro, chile pasilla, mulato y tortillas, todo esto asado hasta que tenga un color negro. Se puede utilizar carne de res, de pollo o cerdo y su caldo, las verduras se pueden cocer con este caldo; ejotes y chayotes, ya partidos. También se emplea jitomate, tomate, ajo asado, hojas de aguacate asadas en el comal, pimienta y comino.



✓ **Mole Verde**

Ciudad de Oaxaca / Mixteca alta / Mixteca baja

Uno de los moles más conocidos después del mole negro, extendido por toda la parte norte-oeste del estado, la base de este mole es por vegetales, semillas y hierbas verdes, de ahí su color característico. Su servicio es acompañado de arroz blanco y frijoles de olla.

La carne por excelencia es el espinazo de cerdo sin embargo últimamente se sirve mucho con pollo, guajolote.

La consistencia de la salsa puede ser espesa o más caldosa

Para la elaboración de este mole se utilizan ingredientes como perejil, cilantro, hierba santa, chile verde que puede ser serrano, epazote, tomates, ajo, y cebolla molidos. Una parte de este molido

se fríe con manteca y se mezcla con masa disuelta en caldo ya sea de res o de pollo, la otra parte se agrega después de poner frijoles blancos ya cocidos para que espese y agarre un color verde, se puede servir con carne de res o pollo.



✓ **Mole Estofado o Almendrado**

Ciudad de Oaxaca

Un mole que se acompaña con arroz blanco o pasta, su servicio es generalmente en festividades cuenta con sabores dulces no provenientes de azúcar con chocolate si no de pasas aceitunas jalapeños y almendras.

El tipo de carne recomendada es el chorizo y pollo o chicharrón

Su consistencia es espesa pero sin llegar a ser pasta.



VINOS

CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS TINTOS

❖ VINOS TINTOS SIN BARRICA:

Son vinos de placer inmediato que también pueden calificarse como frescos, ligeros y fáciles. Su estructura tánica es ligera y su final es sencillo y refrescante. Restituyen toda su expresión aromática con aromas primarios afrutados o florales.

❖ VINOS TINTOS CON POCO TIEMPO EN BARRICA:

También son vinos sencillos, se distinguen de los anteriores por una boca más carnosa y taninos un poco más notorios, pero sin agresividad. Por lo general no se crían en barricas nuevas y/o por un tiempo corto, de modo que conservan su carácter afrutado. Estos vinos desarrollan aromas de frutos rojos, con notas a menudo especiadas.

❖ VINOS TINTOS CON BARRICA:

Estos vinos tienen un carácter más firme y una personalidad fuerte con textura melosa construida sobre una materia rica en alcohol y taninos que requiere tiempo para fundirse. Se crían en barrica y muestran aromas más complejos asociados con notas a madera, tabaco, chocolate e incluso especiadas, asociadas a frutos negros muy maduros que además ofrecen un final complejo de buena persistencia.

CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ROSADOS

❖ VINOS ROSADOS LIGEROS JOVENES (VIVOS Y AFRUTADOS):

Son muy refrescantes, ligeramente acidulados, con una expresión aromática muy afrutada. En general se obtienen por el prensado directo de las uvas tintas.

❖ VINOS ROSADOS PESADOS (VINOSOS):

Estos vinos conservan el aspecto refrescante del rosado, sin embargo tienen una expresión menos acidulada, más cercana a los frutos negros, a veces especiada, más vinosa con una ligera estructura tánica. Su color es más fuerte que el anterior, a menudo son rosados “de sangrado”.

Estos vinos están elaborados con cepas como:

Carignan, Cabernet Franc, Cinsaut, Grenache, Merlot, Pinot Noir, Syrah, etc.

CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS BLANCOS

VINOS BLANCOS SIN BARRICA:

❖ VINOS BLANCOS SECOS Y LIGEROS:

Son vinos vivos, fáciles y refrescantes, que desarrollan aromas sencillos y poco complejos de flores y frutas.

❖ VINOS BLANCOS, SECOS, SUAVES Y AFRUTADOS:

Se caracterizan por sus aromas muy afrutados, a menudo marcados por los cítricos, un cuerpo bastante suave y su agradable frescura.

VINOS BLANCOS CON BARRICA:

❖ VINOS BLANCOS, SECOS, AMPLIOS Y CON CLASE:

Más complejos que los anteriores, se distinguen por una sensación de volumen en la boca, sin embargo presentan una agradable acidez que los vuelve refrescantes. Su final es prolongado y persistente. En estos vinos se suman notas a tabaco, cacao, caramelo, vainilla y lácticos, esto debido a que suelen ser criados en barrica, también tiene notas a frutos maduros, hierbas aromáticas y flores blancas.

CARACTERISTICAS DE LOS VINOS ESPUMOSOS

Los vinos espumosos gozan de popularidad y preferencia, principalmente por su sabor y la particularidad de burbujear en el momento que se sirve. Existen en el mercado una gran variedad, pudiendo ser blancos, tintos y rosados.

La presencia de gas les da una boca viva y ligera, de una gran frescura. Sus aromas son delicados, a frutas y a flores.

Dependiendo de su dosificación en la etiqueta se menciona el nivel de azúcar. (Imagen)



CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DULCES

Naturales

Botrytis

En la viticultura a la infección por este hongo se le conoce como podredumbre noble o podredumbre gris (dependiendo del desarrollo de la infección). La podredumbre gris se da cuando la humedad en el viñedo es alta y las temperaturas están entre 15° C y 20° C, con estas condiciones el hongo se desarrolla por completo, causando que las uvas se pudran y ya no puedan ser procesadas para hacer vino.

Para que se dé una podredumbre noble es necesario de un periodo húmedo y luego un periodo seco, esto hace que el hongo no se desarrolle por completo. En estas condiciones el hongo solo perfora un poco la cáscara de la uva quitándole humedad y permitiendo que siga madurando, concentrando los azúcares y ácidos necesarios para elaborar vino dulce.

La botrytis también aporta ciertas moléculas que genera un vino bien balanceado, denso y con aromas complejos como hongos o tierra mojada, durazno, miel, nueces, cítricos, caramelo, pasas y membrillo. Los vinos naturales elaborados con este hongo son dulces y untuosos, cargados de miel y como compensación, acidez fresca. Las mejores variedades son las que tienen una piel fina con altas concentraciones de acidez natural, como la sémillon, la chenin blanc y la riesling.

Icewine

Este vino está hecho de uvas naturalmente congeladas que concentran sus sabores para después poder producir un vino de postre, dulce y afrutado.

Primero las uvas se dejan mayor tiempo en la vid, lo cual las convierte en producto para “cosecha tardía”, esto significa que los azúcares se concentran en las uvas. Luego las uvas son congeladas naturalmente.

En los icewine blancos los colores generalmente van desde el amarillo brillante hasta un dorado muy intenso. Los tintos tienen tonos rojos y violetas. En nariz los aromas a frutas (generalmente blancas) y miel están muy presentes, pero dependiendo de la uva con que están hechos pueden aparecer aromas como durazno, mango, lichi, pera, cítricos, piña, manzana, caramelo, higos y pasas. Otra característica es su marcada acidez que balancea perfectamente el dulzor y generalmente no cansa el paladar. Utiliza cepas como gewürztraminer, silvaner, riesling y otras.

Late Harvest

Elaborado por el método de cosecha Tardía, donde se deja sobre madurar la uva para concentrar los azúcares y obtener así un vino de color dorado intenso, con sabores de miel, melocotón, melón, notas cítricas de mandarina y lima todo suave y delicado, de gran presencia en boca. Su mejor compañía culinaria está al lado de postres, quesos azules o foie gras, nunca como aperitivo. Se sirven fríos para disminuir la sensación de extremo dulzor. Entre las cepas que frecuentemente los conforman se encuentra la chardonnay, riesling y gewürztraminer.

Fortificados

Jerez

Suelen ser vinos blancos secos, casi siempre de la uva palomino. Esos vinos se enriquecen después de la vinificación básica a un 15 a 20% de alcohol y después se almacena en barriles abiertos a 17 grados y se dejan madurar. Por los barriles abiertos se genera una capa de levadura, la denominada flor en el vino que puede desaparecer después de un largo almacenamiento o por la incorporación de alcohol. La superficie que no está protegida ocasiona una oxidación más fuerte.

El jerez se suele servir como aperitivo antes de la comida. Pues ese vino es siempre una mezcla de varias cosechas y cepas. No existe por lo tanto un jerez de cosecha. Mezclándolo la calidad y el sabor siempre permanecen iguales. Su sabor típico lo obtiene por la unión natural de las levaduras de vinificación, que después de la fermentación se depositan en la superficie del vino y también se denominan levaduras de la flor de jerez.

Dos de los grupos más reconocidos en los vinos de Jerez son los Finos (muy seco, con un cuerpo más ligero) y tipo Oloroso (todavía seco, pero mucho más rico en sabor y cuerpo), las características de cada uno de ellos vienen dados por los procesos de elaboración y crianza.

Oporto

El vino de Porto adquiere características diferentes debido a las condiciones de su cultivo, bien sea a nivel climático como a nivel de la calidad del suelo. Además, se interrumpe su fermentación para añadir aguardiente vínico, lo que le confiere un grado más o menos dulce, dependiendo de la duración de la dicha interrupción. Su almacenamiento y su envejecimiento son también factores que hacen de él un vino diferente.

Proporciona un aroma intenso y un sabor dulce o seco. Su color muda conforme a su edad, ganando tonalidades más fuertes con el avance de los años. Se trata de un vino con un alto grado alcohólico, entre 19% 22%.

El vino de Porto también puede ser blanco (ligero o seco), con un grado alcohólico menor (mínimo de 16,5%) o rosado. Este vino de color rosado resulta de la maceración poco intensa de las uvas rojas, impidiendo su oxidación. Son vinos exuberantes, que se deben tomar jóvenes y frescos.

El vino de Porto se divide en dos estilos: Ruby y Tawny. El primero se conserva en botella, preservando el color rojo, el aroma afrutado y el vigor de los vinos jóvenes. El segundo envejece en barrica, presentando colores diferentes y un aroma a frutos secos y madera.

MARIDAJE

¿Qué es Maridaje?

- El maridaje de un plato con un vino, es la fusión de los aromas y los sabores de ambos elementos, es algo imprescindible para poder sacar el mejor partido a todos los elementos de la comida.
- El maridaje es una técnica de búsqueda de unión, entre una preparación culinaria y un determinado vino. Maridar es el arte de casar, unir, conjugar, complementar comida y bebida, haciendo el conjunto armonioso, y permitiendo que cada uno destaque las bondades del otro.

Para hacer un maridaje se trata en buena medida, de una cuestión de gusto, intuición y experiencia por parte del anfitrión o del sumiller.

Tradicionalmente se sientan unas bases que han podido llegar a ser muy rígidas, incluso estereotipos de lo que puede ofrecer un maridaje pensado, diseñado y probado por profesionales de la cocina y del servicio. En la actualidad se tiene una visión bastante más amplia, y se han abierto posibilidades que hace años parecían impensables.

MARIDAJE PARA PLATO PRINCIPAL (Corriente tradicional de maridaje:)

Podemos adjudicar un tipo general de vino para cada una de las 5 grandes categorías de platos principales.

- Blancos sin barrica: Pescados blancos.

Abadejo, bacalao, bacaladilla, barbada, besugo, breca, cabra, cabracho, cabrilla, caella, carpa, congrio, dorada, eglefino, faneca, gallo, gallineta, granadero, halibut, lenguado, liba, lubina, maruca, merluza, panga, perca, pescadilla, platija, rape, raya, rodaballo, solla, trucha.

- Blancos con barrica: Pescados azules.

Salmón, caballa, arenque, atún, sardina, anchoa o boquerón, trucha marina, salmonete, anguila, congrio, cazón, pez espada, lamprea, rodaballo

- Rosados: Carnes blancas.

Pollo (aves de corral), conejo, ternera, cerdo.

- Tintos sin barrica o con poca barrica: Carnes rojas.

Cordero, buey, caballo, carnero.

- Tintos con barrica: Caza.

Perdiz, faisán, ciervo, jabalí.

Y por último independientemente del vino que se elija no se deben servir vinos con más cuerpo y sabor antes que otros más ligeros, jóvenes y menos intensos.

ASPECTOS A CONSIDERAR AL MARIDAR:

Diseñar un maridaje debe ser una tarea conjunta de profesionales de cocina y sumilleres o enólogos. Desde el conocimiento de ambas disciplinas, o la colaboración entre profesionales de ambos campos se puede “diseñar” un menú para poder ser maridado. Cada vez más esta tarea se realiza desde el comienzo de los procesos de cocina, para predefinir lo que podrían ser maridajes correctos, y poder así aconsejar al cliente. Incluso se podía hacer introduciendo determinados vinos dentro de una oferta culinaria.

Como se puede intuir, los maridajes, aunque sujetos a ciertas reglas, son ejercicios muy subjetivos, en los que influyen innumerables factores a tener en cuenta, para no errar en una determinada elección. Siempre sabiendo de lo extenso del asunto, se pueden centrar ciertas directrices para ayudar a entenderlo en su complejidad, y realizar maridajes con éxito.

ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

- *Interferencias de sabores:* amargos, ácidos, salados y dulces, aparte de picantes o ardientes tienen su interferencia en cuanto a compensación o potenciación entre sí, además de interactuar como componentes del vino, también lo hacen con las sustancias aportadas por la comida en boca, modificando las sensaciones, se debe buscar que el resultado sea placentero para el comensal, bien por afinidad o por contraste de los mismos.
- *Estructuras:* se deben sondear vinos y comidas semejantes en cuanto a nivel de estructura. Vinos muy complejos tapan los atributos de comidas simples, y al contrario.
- *Naturaleza de sabores/aromas:* todos los aromas y sabores (en el sentido gastronómico), pertenecen o se pueden clasificar dentro de un grupo, dependiendo de sus afinidades, hay

grupos de aromas que interactúan mejor que otros, o que armonizan sus atributos, o que culturalmente son mejor aceptados. (Corriente tradicional de maridaje)

- *Peligros:* hay determinados productos gastronómicos que, por su naturaleza, poseen algunos de los aromas o sabores básicos demasiado acentuados. Es el caso de los ingredientes muy ácidos (vinagretas, ensaladas, cítricos,...), muy amargos (alcachofas, endivias, chocolate,...), o muy fríos (helados, sorbetes cocinados con hidrogeno,...), la inclusión de algunos de estos elementos en cualquier preparación gastronómica, puede interferir en el vino elegido, y potenciar en exceso alguno de sus atributos, creando “picos” de sabor o aromas que pueden llegar a ser poco agradables.

ASPECTOS EXTERNOS AL VINO/COMIDA

- *Cultura:* siempre dependiendo de la procedencia del comensal, de su nivel cultural, y de su conocimiento de gastronomía, se pueden adivinar ciertas directrices que indicaran cuales son las mezclas de sabores más y menos adecuadas. En determinadas culturas es muy común las mezclas agridulces, y en otras pueden no entenderse o hasta repugnar. Habrá que tener ciertas nociones de otras culturas gastronómicas del mundo.
- *Estado de ánimo:* predispondrá al comensal a aceptar platos sencillos o complejos, con colores vivos o discretos, sabrosos o suaves, copiosos o ligeros. En este sentido se puede cambiar un maridaje en un plato pedido, buscando un vino que enmascare o que potencie ciertas sensaciones que se consideren problemáticas.
- *Contexto:* el tipo local y el momento en el que se va a degustar un menú, marcaran la posible elección de los maridajes. En un entorno de trabajo, será distinta una comida para una reunión corporativa, una comida entre turnos o una reunión con un cliente. Así como será diferente una comida familiar, un banquete de un evento, etc.
- *Climatología- época del año:* en cada zona, se tienen en cuenta su clima general, la época del año, y el tiempo de un día en concreto. Hay determinados locales que tienen cartas estacionales, pero que pueden variar algunos de los elementos dependiendo de la

meteorología del día.

- *Momento del día:* será totalmente distinto maridar en una reunión de media mañana, almuerzo de medio día, sobremesa, cena o tertulia.

Para poder elaborar maridajes de forma exitosa, habrá que conocer las peculiaridades, de cada preparación gastronómica, y de los vinos que se tienen disponibles. El producto que hace de ingrediente principal, la técnica de cocción y/o conserva utilizada, la salsa, etc., darán una serie de condiciones al plato, que condicionara al vino elegido para maridarlo. No solo se tendrá en cuenta el conjunto de sabores, aromas, temperaturas y texturas, sino que también habrá que conocer su contenido en grasas, fibras y otras sustancias que añadan estructura al alimento.

COMIDA	ELEMENTOS A PONER EN COMUN	VINO
<ul style="list-style-type: none"> • Producto • Materia prima • Salsa y/o aliño • Técnica de cocción • Contenido graso 	<ul style="list-style-type: none"> • Aroma • Color • Sabor • Textura • Temperatura • Presentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo: (tinto, blanco, rosado,..) • Variedad/es de uva • Edad/añada • Crianza

Se pueden hacer distintos tipos de maridajes, al hablar de “equilibrio” en los maridajes, se hace referencia al estado al que se llega cuando se consigue un buen resultado, agradable y placentero. Teniendo en cuenta las características organolépticas de vino y comida, se puede equilibrarla sensación que aportan conjuntamente, para afinidad o por contraste. Son dos caminos distintos para llegar a un maridaje correcto. En cualquiera de los dos casos, se intentan equilibrar características de distinta o parecida naturaleza siguiendo algún patrón:

- **Patrón químico:** equilibrar sabores básicos, tal y como se entiende el equilibrio en la cata de los vinos: alcohol y dulzor por un lado, y ácidos, amargos, minerales y astringentes por otro. En este caso la cata se entiende conjunta entre vino y comida, y el equilibrio de sabores se realiza sobre el conjunto aportado por ambos. Al igual que con los sabores, se puede jugar con los colores, o con los aromas que aportan tanto vino como comida. Se pueden buscar

afinidades por color (vinos ambarinos de jerez, Málaga o canarias con postres de melocotón o albaricoque, vinos tintos con crianza, con salsas al vino o a las frutas rojas,...), o por aromas, (vinos licorosos con postres de frutas pacificadas, frutos secos y miel de flores o de caña).

- **Patrón cultural:** hay determinados sabores y aromas que están estrechamente ligados entre sí. Como ejemplos, en determinadas culturas no se entiende el pan sin la mantequilla, o la fresa sin la nata, el pescado sin el limón o la pasta sin el queso. De esta forma se pueden usar vinos con atributos lácteos muy marcados para maridar canapés sobre pan, vinos cítricos para ciertos pescados, especiados para el atún, o con crianza en roble americano (aroma de coco) para aderezos de curry.
- **Otros patrones:** zonas de procedencia, elaboraciones modernas o tradicionales, afinidades culturales, climáticas o de alguna otra índole.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE MARIDAR POR AFINIDAD O POR CONTRASTE?

Es una diferencia de planteamiento, y de preferencias. Cuando se plantea un maridaje, hay que ser consciente de que cualidades son afines, y cuales contrarias, y hasta donde se puede llegar a complementar o contraponerlas sin llegar a un resultado ni demasiado altisonante, ni demasiado neutro.

Por afinidad

En el maridaje por afinidad la clave es identificar sabores y sensaciones similares y proporcionarles un nexo de unión. Los sabores del vino y de los alimentos son parecidos y se refuerza la gama de ambos. Por ejemplo, un alimento suave intensifica el sabor de un vino suave y viceversa. Dentro de las afinidades, hay que considerar aquella que relaciona platos y vinos de la misma región o la conocida armonía tierra-pasto en alusión al vino con el queso de la zona, al igual que aquella de acompañar platos que en su composición lleve el mismo vino como ingrediente.

Por contraste

En el maridaje por contraste, la clave es buscar la chispa entre los dos polos opuestos, lo dulce y lo salado, lo cremoso y lo ligero, lo ácido con lo graso, con el fin de crear un equilibrio entre los excesos y carencias de ambos. Subyace un contraste que se reequilibra al combinarse. Buscaremos un vino que complemente y equilibre en la mayoría de los aspectos las posibles carencias del plato. Así por ejemplo, a una elaboración de sabor neutro y textura cremosa la complementará un vino rico en matices, suave y con la acidez necesaria para aportarle frescura,

siempre teniendo en cuenta que el predominio de uno sobre otro quede difuminado. Un claro ejemplo es el de los quesos azules y los vinos de Sauternes: una gran combinación entre dulce y salado.

La propuesta de maridajes, siempre debe ser eso, una propuesta desarrollada para satisfacer a un tipo de cliente. Pues, conociendo un poco la tipología del comensal, se puede anticipar sus gustos y costumbres.

Explicar y definir las formas correctas de maridad es algo tan complejo, que en el intento podría poner demasiados límites, ya que se trata de algo muy subjetivo. Es cada caso, y cada profesional, los que tienen que marcar su estilo, y proponer a sus clientes unos maridajes u otros.

IDEAS CLAVES PARA MARIDAR

El maridaje es la forma en la que se integran preparaciones gastronómicas y vinos, buscando aquellos que sean apropiados y que ofrezcan un conjunto de sensaciones armoniosas y agradables.

- En un maridaje, no deben sobresalir las características de uno sobre las del otro. Lo ideal es que se complementen y se ensalcen. Aunque también se puede buscar que alguno ceda los honores sobre el otro.
- Los encargados de realizar o proponer maridajes en restauración, son los encargados de cocina, de sala o bodega y el sumiller. Deberá ser un trabajo conjunto, desde el conocimiento y la experiencia.
- En la conjunción de vinos y comidas, influyen factores tanto organolépticos (sabores, aromas, colores y sensaciones táctiles), como de cultura, costumbres, clima o momento del día.
- El vino puede ser protagonista, tanto como bebida para acompañar a un plato, como ingrediente integrante del mismo.
- Si se usa un vino como ingrediente, habrá que tener en cuenta las modificaciones que sufrirá durante la cocción, reducción y mezcla con el resto de sustancias.
- Normalmente desaparecen características tales como vinosidad, astringencia o color, y se acentúan otras como acidez, mineralidad o dulzor.

- Existe una corriente tradicional de maridaje, que se basa en determinados vinos para determinados alimentos, que debe ser tenida en cuenta, pero sin que sea una norma fija e inamovible. *
- Hay dos estilos fundamentales de maridaje: *contraste* o *afinidad*. La diferencia estriba en la idea de acentuar unas características sumando las de los dos productos, o equilibrar todos los atributos, aunando los del vino y la comida.
- Los maridajes se hacen en base a varios patrones: el patrón químico (características organolépticas), patrón cultural (preferencias, analogías, formas o técnicas de una cultura concreta), y otros como: zonas de procedencia, afinidades climáticas o culturales, etc.
- El maridaje es una técnica muy subjetiva, fruto de la experiencia y preferencias individuales que, sin embargo, debe seguir un cierto criterio conocido por todos los profesionales y aficionados a la gastronomía.
- La elaboración de una propuesta de maridaje tiene ciertos elementos a tener en cuenta: necesidades de un local de restauración, búsqueda de un estilo de negocio, y otras como el lugar, la clientela, la oferta culinaria, etc.
- El comensal hacia el que se dirige la oferta es, a última hora, la clave por la que decantarse por un tipo u otro de maridaje. Siempre habrá que tenerlo en cuenta, pues para poder hacer pequeños cambios en los propuestos, o decantarse por uno en concreto.
- En la actualidad, se busca la sorpresa, el espectáculo y lo novedoso. Nuevas técnicas de cocción, ingredientes, o mezclas, deben ser evaluadas e integradas en los maridajes, como un valor más.

ALIMENTOS ENEMIGOS DEL VINO

Hay algunos alimentos que, por decirlo de alguna manera, matan el sabor del vino, dificultan enormemente la apreciación de un buen vino en una comida. Si vamos a descorchar un buen vino, debemos tomar en cuenta que lo que hayamos cocinado permita apreciar de su selecto sabor.

Algunos enemigos del vino son:

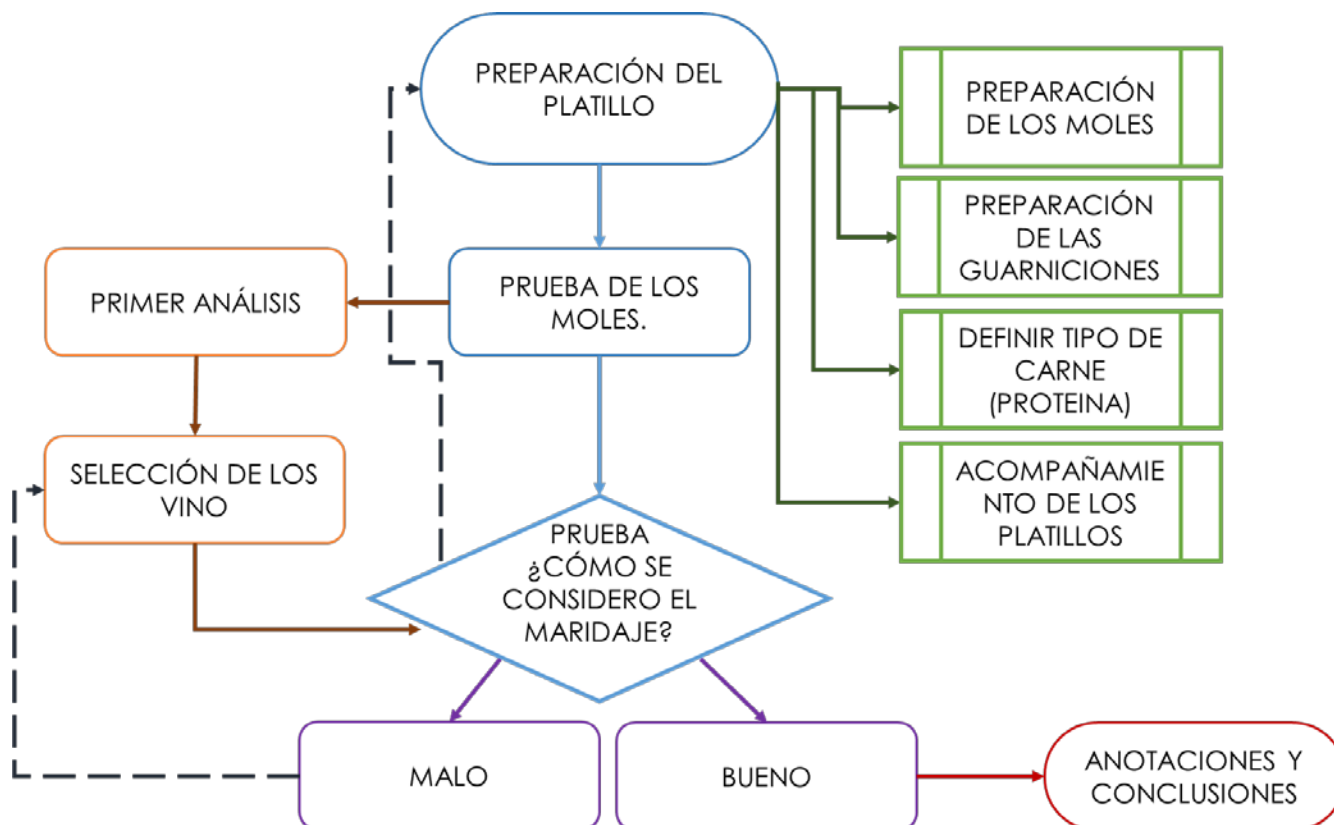
- **CHILE:** Tiene un compuesto llamado capsaicina, que es el responsable del picor de chiles y pimientos, satura las papilas gustativas de la lengua y reduce la capacidad de percepción, especialmente de vinos tánicos.

- **CHOCOLATE:** Sobre todo los amargos, ya que acentúan la acidez y los índices de tanino, debido a que el cacao contiene taninos muy similares a los del vino tinto, por lo que mata los matices de éste.
- **AJO:** En abundancia resulta destructivo para el vino. Se impone a los aromas del vino, los blancos no pueden con él y los más finos taninos del tinto se convierten en rudos y astringentes.
- **CEBOLLA CRUDA:** Podemos considerarla peligrosa siempre que su acidez se imponga sobre el vino.
- **HINOJO:** Neutraliza el aroma frutal de ciertos vinos tintos. Quizás pueda 'pasar' con ciertos blancos de Reserva.
- **APIO:** Su amargor puede resultar fatídico para los tintos ricos en taninos. El champagne y, sobre todo, el cava se vuelven herbáceos en su presencia. Sólo admite blancos jóvenes suaves y semisecos.
- **SARDINAS:** Efecto generalmente negativo. Su sabor metálico sólo lo soportan el resiling de Mosela, un sauvignon blan joven, un albariño gallego, un 'vinho verde' portugués o un alegre txakolí.
- **VINAGRE:** Es uno de los mayores enemigos del vino. Un fino o manzanilla quizás pueden mantener la cara, sin poder evitar algunas "muescas" de dolor.
- **BERROS:** Otra de las maldiciones para los tintos. Su ácido fórmico se 'come' los taninos del tinto.
- **ANCHOAS:** Hay quien asegura que es un asesinato para los mejores champagnes y cavas. Sólo el rosado es capaz de amansarlas.
- **HUEVOS:** Aquí hay un gran debate. Desde quien dice que convierten en vulgares las mejores cosechas, quien apuesta por los rosados y tintos son grandes pretensiones y quien cree que constituyen un manjar que merecen el mejor vino.
- **ALCACHOFAS:** Su amargor se superpone a los taninos. Quizás los rosados suaves, con un toquecito de azúcar residual, pueden superar la prueba con un aprobado raspado.

Y qué decir de los platos orientales, sean currys o las vinagretas que utilizan para las ensaladas. Estamos también de acuerdo que cuando se nos antoja una buena botella de vino y tenemos en la comida alguno de estos ingredientes, podemos decir que si apreciamos el sabor del vino, pero la realidad es que se aprecia mucho menos.

METODOLOGÍA

Para la realización del maridaje se siguió un método con el cual podríamos degustar, comprender, combinar y anotar diferentes perspectivas sobre el maridaje de los vinos. Los pasos realizados, empezando y en orden fueron los siguientes:



1. LA PREPARACIÓN DEL PLATILLO

PREPARACIÓN DE LOS MOLES

Se consiguieron moles en pasta y polvo para su preparación, se solicitó consejo a la misma tienda de productos debido a su conocimiento en los platillos y su preparación original. Si bien uno de los ingredientes principales fue caldo de pollo, los niveles de caldo contra pasta polvo fueron los siguientes:

NEGRO: Se utilizó aproximadamente 500ml por $\frac{1}{4}$ de kilo de pasta.

ROJO: AL igual que el negro, 500ml de caldo por $\frac{1}{4}$ de kilo de pasta.

VERDE: Este mole se consiguió en polvo, y por recomendación se utilizó 600ml de caldo más bolitas de masa para preparar tortillas para obtener un espesor mayor en el mole (solo se utilizó $\frac{3}{4}$ de bolsa del polvo).

COLORADITO: 500ml de caldo de pollo por $\frac{1}{4}$ de pasta (es la pasta más grasa de todos los moles).

AMARILLO: 800ml de caldo por $\frac{1}{4}$ de pasta adicional 100ml de agua.

CHICHILLO: 800ml de caldo de pollo por $\frac{1}{4}$ de pasta.

ESTOFADO: 400ml de caldo 200ml de agua (la solución es muy salada).

LA PREPARACION DE GUARNICIONES

Con base a nuestra bibliografía y consulta con profesionistas de la cocina, la guarnición más común es el arroz blanco con chicharos y zanahoria, seguido del arroz rojo con chicharos y zanahoria, los frijoles de olla y frijoles refritos. Las guarniciones utilizadas fueron las siguientes:

NEGRO: Arroz Blanco.

ROJO: Arroz Blanco / Arroz Rojo.

VERDE: Frijoles de olla.

COLORADITO: Frijoles refritos / Arroz Blanco.

AMARILLO: ninguno (es un mole tipo sopa).

CHICHILLO: lechuga (es un mole tipo sopa).

ESTOFADO: frijoles de olla.

CANTIDAD Y TIPO DE CARNE (PROTEINA)

Las recetas en algunos casos nos indican carne de caza como puede ser venado o Iguana sin embargo nos centramos a las proteínas cárnicas más comunes del país, siendo, pierna o pechuga de pollo, bistec de res y espinazo de cerdo.

NEGRO: Pierna de pollo / pechuga de pollo.

ROJO: Pierna de pollo / pechuga de pollo / tortillas y pollo (enchiladas) / bistec de res.

VERDE: espinazo de cerdo / muslo de pollo.

COLORADITO: pechuga de pollo.

AMARILLO: pierna de pollo.

CHICHILLO: bistec de res.

ESTOFADO: longaniza, pechuga de pollo, chicharrón, bistec de res.

ACOMPANAMIENTOS DE LOS MOLES

En este caso el acompañamiento común y más aceptado es la tortilla de maíz para todos los moles.

2. PRUEBA DE ALIMENTOS

Una vez seleccionado los moles, guarniciones, acompañamientos y proteínas, se dispuso una prueba para anotar las siguientes percepciones:

NEGRO: Aroma a tostados, sabores de avellanas, nueces y chocolate demasiado marcados, nivel de picante bajo. La Salsa puede saborearse tostada picante sin embargo en conjunto con el arroz tortilla y pollo destacan los sabores dulces y de chocolate

ROJO: Aroma a chiles secos, chocolate, nivel de picante alto. La salsa se percibe más picante al aroma y gusto, en conjunto con la guarnición y tortillas esta pierde un poco de picante sin embargo su potencia queda en boca.

VERDE: Aroma a semillas como cacahuate, pistache, pepita. Picante medio. La salsa deja un sabor picante medio que se suaviza con las notas de semillas y vegetales, al momento de combinar con la guarnición y carne pierde rastros picantes y deja solo sabores vegetales en boca con terminación ligeramente picante.

COLORADITO: Aroma a chocolate y chiles dulces como chipotle, picante medio. Esta salsa al ser más espesa y grasa deja un agradable sabor a dulce estilo tamarindo el cual no se va de boca por varios segundos incluso al acompañar con guarnición o tortilla. La salsa más potente que se probó referente a sabor y permanencia en boca.

AMARILLO: Aromas ácidos y picantes. Nivel de picante bajo. Esta salsa puede confundir los tonos picantes con lo caliente en su servicio, sin embargo se logra descubrir sus sabores al combinar

con aceituna y pollo ya que estos eliminan los rastros picantes para dejar un agradable sabor ácido con tonos calientes los cuales desaparecen inmediato con tortilla.

CHICHILLO: Aromas a chiles tostados y secos. Picante medio. Sabor muy marcado a chiles oscuros. Su permanencia en boca es proporcional a la cantidad de salsa/acompañamiento ya que al combinar con carne y lechuga pierde casi en su totalidad el sabor picante y su permanencia, la tortilla se encarga de limpiar el paladar ya que cada vez que se prueba el caldo (salsa) después de comer tortilla, sigue conservando sus sabores.

ESTOFADO: Aromas profundos de carne especiadas. Nivel de picante alto. Su permanencia en boca supera los 7 segundos al ser una salsa muy grasa y que acompañada con las proteínas marca aún más sus sabores cárnicos picantes. La tortilla es el aliado especial al nivelar el picante y apreciar los jugos de las carnes. Se aconseja utilizar maíz en trozos como en el servicio de mole de olla.

3. SELECCIÓN DE VINOS

Una vez identificados los sabores de los 7 moles, haríamos la adquisición de los vinos que nosotros consideramos podrían maridarse con cada mole. Los vinos que se determinaron probar fueron:

- ✓ Vino dulce fortificado “oportó”
- ✓ Vino espumoso demi-sec.
- ✓ Vino espumoso dulce.
- ✓ Vino blanco sin barrica “afrutado”.
- ✓ Vino blanco sin barrica “seco”.
- ✓ Vino tinto con una barrica de 6 a 12 meses, “con notas especiadas”.
- ✓ Vino tinto sin barrica “afrutado”.
- ✓ Vino rosado de sangrado.

Esto se llevaría a cabo durante 2 sesiones, preparando los moles de nuevo para probar los maridajes con cada uno.

4. PRUEBA DE MARIDAJES

Todos los vinos fueron probados primero solos para confirmar los sabores esperados en las uvas y posteriormente comparar con los 7 moles oaxaqueños.

Los resultados se muestran en la tabla a continuación:

RESULTADOS

	VINO TINTO	VINO BLANCO	VINO ROSADO	VINO ESPUMOSO	VINO DULCE
MOLE NEGRO	-	-	-	DULCE	FORTIFICADO: OPORTO
MOLE ROJO	-	SIN BARRICA: AFRUTADO	-	DEMI-SEC, DULCE	?
/MOLE COLORADITO	-	-	SANGRADO	DEMI-SEC, DULCE	?
MOLE AMARILLO	-	SIN BARRICA: SECO CON BARRICA	SANGRADO	DEMI-SEC, DULCE	?
MOLE CHICHILLO	CON BARRICA: 6-12 MESES ESPECIADO.	-	-	DEMI-SEC, DULCE	?
MOLE VERDE	-			DEMI-SEC, DULCE	?
MOLE ESTOFADO O ALMENDRADO	-	-	-	DEMI-SEC, DULCE	?

Debido a que el maridaje es una cuestión subjetiva, ya que cada persona tiene diferentes gustos, se decidió hacer por votación cada uno de los maridajes; de los 6 integrantes del equipo, si a la mayoría le gustaba lo considerábamos un *“buen maridaje”*, de lo contrario sería un *“mal maridaje”*.

CONCLUSIONES

- Los moles son platillos muy elaborado que contienen una gran cantidad de ingredientes, algunos de ello son enemigos del vino, sin embargo cambiando o variando la receta original podemos llegar a un buen maridaje con los vinos, ya que con la receta original será difícil poder encontrar un buen maridaje.
- Al hacer un análisis general del nivel de afectación de los maridajes, se concluye que los 7 tipos de mole afecto la percepción de las características de los vinos. Cabe mencionar que el maridaje es un tema subjetivo, habrá personas que les guste y a otras que no, dependiendo de los gustos y/o cultura de cada individuo.

BIBLIOGRAFÍA

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).
canirac.org.mx.

Secretaría de Turismo (SECTUR). rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/unesco

“La comida familiar en el estado de Oaxaca”. CONACULTA. Año 2000

“Recetario de la costa de Oaxaca”. Margarita Dalton, CONACULTA. Año 2000.

“Recetario mixe de Oaxaca”. Engracia Pérez Castro. CONACULTA. Año 2000.

“Cocina Mexicana para el mundo, saberes y sabores de Alicia Gironella de Angeli”. Alicia Gironella De'Angeli, Giorgio Deangeli, Carlos Contreras. Everest 2002.

“Tierra de vinos”. LAROUSSE EDITORIAL. 2013

“Maridaje, enología y cata de vinos”. García Gallego, Jesús. Innovación y Cualificación. 1ra edición.

“Enología para cocineros”. Hostelería y Turismo. Editorial Vértice.

“The Wine Bible”. Karen MacNeil”. Workman Publishing Company. Inc. 2001

“The Sotheby’s Wine Encyclopedia”. Tom Stevenson. Dorling Kindersley Limited.

“Wine tasting a professional Handbook”. Ronald S Jackson. ELSEVIER academic press.

“Oaxaca al gusto”. Kennedy Diana. University of Texas Press. 1st Edition. 2010.

“Hotelería” Luis Barragán del Río. 2011.

ANEXOS

RECETA MOLE NEGRO:

- 0.250 kg. Chile costeño
- 0.250 kg. Chile guajillo
- 0.250 kg. Chile ancho
- 0.025 kg. Pasitas
- 0.025 kg. Fruta de almendra
- 0.005 kg. Ajonjolí
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla chica
- 25 clavos
- 25 pimientas
- 4 conchas de canela
- 1.000 kg. Jitomate
- ½ Plátano macho frito.
- 0.250 kg. Manteca
- 1 cdita. de azúcar
- 1 cdita. de sal

Preparación:

Se tuestan bien los chiles; costeño, guajillo y ancho, luego se les sacan las semillas y se les dan tres lavadas.

El ajo y la cebolla se cuecen en el comal. Aparte se cuecen las pasitas. Las frutas de almendra y el ajonjolí, todo en el comal, preferentemente de barro. Cuando ya está todo tostado se muele.

Se coloca en la lumbre una cazuela de barro, poniendo 0.25 kg. De manteca; ya que está caliente, se agrega el chile molido para que se fría con todos los ingredientes y se incluyen tres tablillas de chocolate.

Se agrega el jitomate molido con el ajo y la cebolla, las especias, el pan y el plátano frito.

RECETA MOLE ROJO:

- 0.005 kg. Chile ancho
- 8 Lt. Aceite de cocina
- 7.000 kg. Azúcar
- 12.000 kg. Galletas
- 2.000 kg. Cebolla
- 1.000 kg. Cacahuete
- 10 Cabezas de ajo
- 10 Trozos de chocolate
- 0.100 kg. Canela
- 0.250 kg. Ajonjolí
- 0.250 kg. Almendras
- 0.100 kg. Orégano
- 0.100 kg. Hierba fina
- 0.100 kg. Comino
- 0.100 kg. Pimienta
- 0.100 kg. Clavo
- 2.000 kg. Tamales
- 2 manojos de hojas de laurel
- 2 hojas de aguacate
- 0.100 kg. Pasitas

Preparación:

Al chile ancho se le remoja y se le quita toda la semilla, después se fríe en una sartén y ya frito se muele en el metate. De igual manera, los demás ingredientes se fríen y se muelen en el metate; después en un recipiente con agua se mezclan todos los ingredientes molidos, por otro lado se pone a calentar un litro de aceite en una cazuela grande y se va incorporando la mezcla para que se fría y se deja ahí hasta que espese.

RECETA MOLE COLORADITO:

- 0.500 kg. Jitomate
- 0.250 kg. Chile ancho
- 6 Chiles chilcoxle
- 3 cdas. De manteca
- 3 Tablillas de chocolate
- 2 cdas. Ajonjolí tostado
- 2 Tazas de caldo de pollo o de carne de puerco
- 1 Cabeza de ajo asada
- 1 cda. Canela molida
- 1 cdita. Orégano
- 1 cdita de sal
- 1 cdita de pimienta

Preparación:

Desvenar, asar y remojar los chiles.

Molerlos con el jitomate, ajo, ajonjolí, canela, orégano, sal y pimienta

Freír en manteca y agregar el caldo y el chocolate

Dejar hervir para que sazone y espese.

RECETA MOLE AMARILLO:

- 0.250 kg. Chile Chilcoxle
- 0.250 kg. Ejotes, picados en cuadritos y cocidos
- 0.250 kg. Masa de maíz
- 1.000 Lt. Caldo de pollo o res
- 7 cda. Manteca
- 1 cda. Orégano
- 4 Clavos
- 3 Jitomates, asados y sin cascara
- 2 chayotes, cocidos y rebanados

- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de hierbasanta
- 2 pimientos
- 1 cebolla
- 1 raja de canela
- 1 cdita de sal

Preparación:

Asar, remojar y moler los chiles sin semillas y freír en tres cucharadas de manteca; agregar los jitomates molidos con la cebolla, dientes de ajo, pimientos, clavos, canela y orégano.

Agregar el caldo, ejotes, chayotes, hojas de hierba santa y sal al gusto.

Mezclar dos terceras partes de la masa con el resto de la manteca y un poco de sal, formar bolitas pequeñas con un hoyito en el centro y agregar al caldillo

Deshacer la masa restante en un poco de caldo y agregarla al caldillo; dejar hervir unos minutos más hasta que el caldillo este espeso y las bolitas de masa cocida.

RECETA MOLE CHICHILO:

- 1.000 kg. Pollo
- 0.500 kg. Codillo de puerco
- 0.500 kg. Costilla de res
- 0.500 kg. Chayotes
- 0.500 kg. Ejotes
- ½ Taza de agua
- 6 Chiles chilhuacle
- 6 pimientos
- 5 Tomates verdes asados
- 4 Hojas de aguacate
- 3 Chiles mulato
- 2 Clavos
- 1 Cabeza de ajo asada
- 1 Jitomate rojo, asado

- 1 cdita de cominos
- 1 Tortilla quemada
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- Manteca
- 1 cdita de sal

Preparación:

Cocer las carnes con cebolla, ajos y sal. Cuando estén casi cocidas agregar los ejotes limpios y los chayotes sin cascara y cortados a la mitad (las verduras no deben quedar muy cocidas)

Asar, limpiar y remojar los chiles sin semillas, tostar las semillas hasta que tengan un color negro, licuar con agua

Quemar la tortilla a fuego directo, hasta que se ponga completamente negra. Moler muy bien la tortilla, los clavos, pimienta y cominos, las semillas y los chiles con un poco de caldo, colar muy bien.

Freír todo en manteca caliente, a fuego suave, hasta que se vea el fondo de la cazuela; agregar un poco del caldo en que se cocieron las carnes y las hojas de aguacate asadas en el comal.

Preparar los chochoyotes con más revuelta con manteca y sal al gusto

Incorporar los chochoyotes para que se espese la salsa, si es necesario, se le agrega un poco más de caldo y se deja cocinar.

Cuando estén cocidos los chochoyotes, agregar las carnes y las verduras para que todo de un hervor.

RECETA MOLE VERDE:

- ½ kg. Frijol blanco, cocido
- 0.050 kg. Masa de maíz
- 0.040 kg. Manteca
- 1.000 Lt. Caldo
- 5 Dientes de ajo
- 5 hojas de hierba santa

- 4 Tomates verdes
- 3 Hojas de epazote
- 1 Chile verde, puede ser serrano
- 1 Manojito de perejil
- 1 Manojito de cilantro
- ½ Cebolla
- 1 cdita de sal

Preparación:

Moler perejil, cilantro, hierba santa, chile, epazote, tomates, ajo y cebolla

Separar la tercera parte y freír el resto en la manteca, agregar la masa disuelta en el caldo y sal al gusto.

Cuando haya espesado, añadir los frijoles y las hierbas molidas que se separaron, para que tenga un bonito color verde.

Reducir el fuego y retirar después de cinco minutos para que no se pierda ese color.

RECETA MOLE MANCHAMANTELES:

RECETA:

- 0.300 kg. de lomo de puerco
- 1 cdita sal
- 1 ramillete de hierbas de olor
- 1 ½ pollos partidos en piezas
- 3 chiles anchos desvenados y suavizados en agua muy caliente
- 3 chiles mulatos desvenados y suavizados en agua muy caliente
- 1 cebolla grande
- 2 jitomates asados y pelados
- Manteca de cerdo o aceite de maíz para freír
- El caldo donde se cocieron el lomo y el pollo
- 3 duraznos pelados y cortados en rebanadas
- 1 pera pelada y cortada en rebanadas
- 2 manzanas peladas y cortadas en rebanadas

- 1 plátano macho rebanado
- 1 cda. de azúcar

Preparación:

El lomo se pone a cocer en agua con sal y un ramillete de hierbas de olor y, a media cocción, se añaden las piezas de pollo para que se cuezan las dos carnes juntas; se retiran, se cuela el caldo y se rebana el lomo.

Aparte, los chiles se muelen en la licuadora con la cebolla y los jitomates, se cuelean y se fríen muy bien en la manteca.

Se agrega el caldo donde se cocieron las carnes, se dejara hervir un rato y se añaden el pollo y la carne de puerco rebanadas, los duraznos, la pera y las manzanas; se rectifica el sazón.

Se añade el plátano, junto con una cucharada de azúcar, unos minutos antes de servirse.