

José Andrés Gualpa-Moposita¹

E-mail: josegm53@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-6677-4057>

Miguel Ángel Ramos-García¹

E-mail: miguelrg42@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0008-1764-1038>

Robinson Yasser Delgado-Alvarez¹

E-mail: robinsonda73@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-3197-8303>

Tannia Cristina Poveda-Morales¹

E-mail: ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

¹ Universidad Regional Autónoma de los Andes. Ecuador.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Gualpa-Moposita, J. A., Ramos-García, M. Á., Delgado-Alvarez, R. Y., & Poveda-Morales, T. C. (2025). Ensayo de vinificación artesanal a partir del fruto de capulí. *Revista UGC*, 3(S3), 262-270.

Fecha de presentación: 25/07/2025

Fecha de aceptación: 02/09/2025

Fecha de publicación: 01/10/2025

RESUMEN

El presente estudio analizó la viabilidad técnica, sensorial y económica de la vinificación artesanal a partir del fruto de capulí. Se empleó un diseño pre-experimental y longitudinal, combinando entrevistas a expertos, encuestas a consumidores potenciales y evaluaciones sensoriales sobre sabor, aroma y apariencia del producto. Los datos recopilados se organizaron y analizaron mediante un enfoque multicriterio tipo Proceso de Análisis Jerárquico, lo que permitió determinar la importancia relativa de cada dimensión sensorial y su contribución al potencial de aceptación y comercialización del vino. Los resultados evidenciaron que el vino de capulí presentó características organolépticas equilibradas, con perfiles aromáticos frutales y florales, textura ligera y armonía entre dulzor y acidez, lo que generó una valoración positiva por parte de los consumidores. Además, se identificó que este producto posee condiciones favorables para su inserción en mercados locales y turísticos, destacando su capacidad de asociarse con la gastronomía ecuatoriana y de aportar a la identidad cultural del país. Se concluyó que la elaboración de vino de capulí constituye una alternativa innovadora y sostenible dentro de la industria vinícola ecuatoriana, con potencial para diversificar la producción y fortalecer la economía de comunidades rurales, recomendando estrategias de promoción centradas en la calidad, sostenibilidad y experiencia sensorial del consumidor.

Palabras clave:

Biodiversidad, gastronomía, sostenibilidad, economía rural, innovación, evaluación sensorial.

ABSTRACT

This study evaluated the technical, sensory, and economic feasibility of artisanal winemaking using the capulí fruit. A preexperimental and longitudinal design was applied, combining expert interviews, surveys of potential consumers, and sensory evaluations on taste, aroma, and appearance. The collected data were organized and analyzed using a multicriteria approach based on the Analytic Hierarchy Process, which allowed the determination of the relative importance of each sensory dimension and its contribution to acceptance and market potential. The results showed that capulí wine presented balanced organoleptic characteristics, with fruity and floral aromas, light texture, and harmony between sweetness and acidity, generating positive consumer evaluations. Furthermore, the product demonstrated favorable conditions for insertion into local and tourist markets, highlighting its ability to complement Ecuadorian gastronomy and strengthen cultural identity. It was concluded that capulí wine represents an innovative and sustainable alternative within the Ecuadorian wine industry, with potential to diversify production and support rural economies, recommending promotion strategies focused on quality, sustainability, and sensory experience.

Keywords:

Biodiversity, gastronomy, sustainability, rural economy, innovation, sensory evaluation.

INTRODUCCIÓN

Una de las bebidas más antiguas y apreciadas por la humanidad es el vino, el cual se originó en las civilizaciones mediterráneas y ha estado ligado a prácticas religiosas y sociales a lo largo de la historia. Con la colonización de América, esta tradición se extendió y se adaptó a las condiciones locales, convirtiéndose en parte esencial de la cultura y la gastronomía latinoamericana (Vaquero Piñeiro et al., 2025).

El vino ha estado ligado al desarrollo de la civilización humana, destacándose por su papel en celebraciones, rituales y en la gastronomía. Su producción alcanzó un alto grado de perfeccionamiento en la región mediterránea, influenciada por culturas como la egipcia, la griega y la romana (Munari Pagan et al., 2025). Gracias a la consolidación de técnicas avanzadas de vinificación, esta bebida se convirtió en un símbolo de sofisticación dentro de la gastronomía mundial. La fermentación alcohólica, base del proceso de elaboración, transforma los azúcares presentes en los jugos de las frutas en alcohol, generando así las características singulares que distinguen al vino (Cheng et al., 2025).

En Ecuador, la producción artesanal ha incorporado la riqueza de su biodiversidad, elaborando vinos a partir de frutas nativas como el capulí, que se integran de manera adecuada en el proceso de vinificación (Pérez González & More Fonseca, 2020). El país distingue por la producción de vinos de frutas a pequeña escala, especialmente en localidades como Gualaceo. Este tipo de iniciativas ha contribuido a diversificar la oferta vinícola y a fortalecer la identidad gastronómica regional. En los últimos años, el sector ha experimentado un crecimiento significativo, impulsado por el interés de los consumidores en productos innovadores y de origen local (Bonilla Veloz et al., 2022).

El capulí (*Prunus serotina*) es un fruto andino de forma redondeada, cuyos tonos varían entre el rojo y el negro. Se caracteriza por un sabor particular que combina notas dulces y ácidas, con ligeros matices salados. Destaca por su aporte de vitaminas A, B y C, además de ser una fuente importante de minerales y de compuestos como los ácidos cítrico, málico y cianhídrico (Jaramillo Burgos et al., 2023).

Es un fruto originario de América, valorado por su sabor dulce y por sus beneficios nutricionales. En Ecuador, su cultivo se concentra principalmente en las zonas altas, donde se consume fresco o como parte de postres tradicionales. Gracias a su contenido de antioxidantes y compuestos fenólicos, constituye una opción interesante para el aprovechamiento en la industria alimentaria (Ortiz Guanulema, 2025).

Su perfil organoléptico particular lo convierte en una alternativa adecuada para la elaboración de vino, ya que presenta niveles de azúcar y acidez favorables para el proceso de fermentación. Desde el punto de vista sensorial,

los ensayos experimentales han mostrado una buena aceptación del producto final obtenido a partir de esta fruta.

En la provincia de Tungurahua, el capulí se cultiva en diversas localidades y se considera una fruta de temporada que se cosecha entre los meses de enero y marzo (Carrasco Baquero et al., 2022). A pesar de su riqueza nutricional y de su potencial en la cocina, su uso en la gastronomía ecuatoriana es limitado, lo que ha motivado la creación de propuestas innovadoras como el vino de capulí. La elaboración de esta bebida no depende únicamente de la fermentación, sino también de factores como el clima, la altitud y la incidencia de la luz solar.

La producción de vino es relativamente reciente, pero ha ido adquiriendo relevancia con el tiempo. Actualmente, existen iniciativas artesanales en lugares como Gualaceo, en la provincia de Azuay, donde se elaboran vinos a base de frutas, entre ellas la mora y el capulí (Salas Arreaga & Hinojosa Ramos, 2021). Este último, de tamaño reducido y sabor dulce, posee cualidades organolépticas singulares y una gran importancia cultural en las comunidades andinas, además de destacarse como una de las frutas con mayor potencial para la innovación en productos de las tierras altas.

En Ecuador, el aprovechamiento del capulí se limita principalmente al consumo fresco y a la preparación de postres tradicionales. A pesar de su potencial en la industria alimentaria, esta fruta sigue siendo poco explorada en procesos de transformación que generen productos de mayor valor agregado (Tamayo Ortiz et al., 2022). La vinificación artesanal representa una alternativa para diversificar el uso del capulí, potenciar la innovación gastronómica y abrir nuevas oportunidades económicas en zonas rurales. Sin embargo, la falta de estudios y de iniciativas que integren este fruto a la producción vinícola ha impedido consolidar su presencia en el mercado, lo que evidencia la necesidad de analizar sus características, ventajas y posibilidades en la elaboración de vino artesanal.

La presente investigación tiene como objetivo analizar el potencial del fruto de capulí en la vinificación artesanal, poniendo énfasis en sus propiedades organolépticas y nutricionales que lo convierten en una materia prima viable para este proceso. Asimismo, busca evidenciar cómo su aprovechamiento puede contribuir a la diversificación productiva y a la innovación dentro de la gastronomía ecuatoriana, fortaleciendo al mismo tiempo el valor cultural y económico de este fruto andino.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se desarrolló bajo un diseño preexperimental y longitudinal, orientado a evaluar la viabilidad técnica y sensorial de la vinificación artesanal a partir del fruto de capulí (*Prunus serotina*). El propósito central fue

determinar si esta alternativa resulta rentable y sostenible, y si puede contribuir al fortalecimiento de la economía de las comunidades rurales andinas.

La muestra se conformó de manera deliberada e intencional, integrando a profesionales gastronómicos, docentes y estudiantes de la Universidad Regional Autónoma de los Andes (UNIANDES), en la ciudad de Ambato. La elección de los participantes respondió a su experiencia en gastronomía, su relación con productos innovadores y su potencial como consumidores de bebidas alternativas.

Se emplearon entrevistas semiestructuradas a especialistas en enología y gastronomía, centradas en temas como métodos adecuados de fermentación, estándares de calidad del vino y estrategias de introducción de nuevas bebidas al mercado. Asimismo, se aplicaron encuestas a docentes y estudiantes, con el fin de indagar sobre el interés hacia productos sostenibles, la disposición a consumir vino de capulí y las características más valoradas en un vino artesanal.

Para la valoración del producto se diseñó una hoja de evaluación sensorial basada en tres dimensiones principales:

- Gusto: equilibrio entre dulzura y acidez.

- Aroma: intensidad y notas frutales distintivas.
- Apariencia: claridad, color y cuerpo del vino.

Los participantes calificaron estas dimensiones, permitiendo obtener datos cuantitativos y cualitativos que reflejan el grado de aceptación del vino de capulí. Los resultados de entrevistas, encuestas y evaluaciones sensoriales fueron organizados y analizados mediante un enfoque multicriterio tipo AHP (Proceso de Análisis Jerárquico) (Estupiñán Ricardo et al., 2021). Este método permitió ponderar la importancia relativa de cada dimensión (gusto, aroma y apariencia) en la aceptación del producto, así como valorar su contribución potencial al desarrollo económico local.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados se presentan iniciando con el análisis del valor nutricional y las principales características físico-químicas del fruto de capulí, información que constituye la base para comprender su potencial en el proceso de vinificación artesanal. Estos datos iniciales permiten establecer la relación entre la composición del fruto y su viabilidad para la elaboración de vino, así como su aporte a la innovación gastronómica y a la sostenibilidad productiva.

Tabla 1. Valor nutricional y características del capulí.

Aspecto	Capulí como fruta	Capulí como vino
Valor nutricional	Vitamina C: 40 mg/100 g	Conserva antioxidantes naturales.
	Calorías: 65 kcal/100 g	Contiene polifenoles que promueven la salud.
	Fibra: 2 g/100 g	Bajo contenido de alcohol (5-8%).
	Minerales: Calcio, Hierro, Potasio.	
Características sensoriales	Sabor dulce y ligeramente ácido.	Sabor afrutado y aromático.
	Textura suave.	Aromas florales y notas dulces.
Usos	Consumo fresco.	Elaboración de vinos y licores.
	Preparación de mermeladas y postres.	Preparación de mermeladas y postres.

Fuente: Elaboración propia en base a Rodríguez Lira et al. (2024).

La tabla 1 evidencia que, aunque el capulí fresco destaca por su aporte de vitaminas, minerales y fibra, su transformación en vino permite conservar gran parte de sus compuestos antioxidantes y polifenoles, al mismo tiempo que genera un producto con bajo contenido alcohólico. Desde el punto de vista sensorial, el vino mantiene las notas frutales del fruto, incorporando aromas florales y un perfil afrutado que lo hace atractivo para el consumo.

Además, mientras el fruto se destina principalmente al consumo fresco y la preparación de postres, el vino amplía su potencial de uso, integrándose como producto gastronómico innovador y de valor agregado.

A continuación, se muestran las fases de elaboración del vino de capulí a manera de cuadro, en el que se detalla de manera cronológica los distintos pasos en los tiempos requeridos (Tabla 2).

Tabla 2. Cronograma de actividades de la elaboración del vino de capulí.

Fase	Actividad	Fecha	Duración
1. Producción experimental	Selección de materia prima (capulí) y pruebas de calidad en mercado local de Salasaca.	8 febrero	1 día
	Lavado, pelado y preparación del capulí para fermentación	8 febrero	1 día
	Fermentación alcohólica (con levaduras seleccionadas).	8 de febrero - 18 febrero.	10 días
	Prensado y trasiego.	18 febrero	1 día
	Clarificación y filtrado.	18 febrero	1 días
	Maduración.	18 de marzo	28 días
2. Presentación	Embotellamiento y sellado.	18 de marzo	1 día

El cronograma presentado refleja de manera organizada las etapas de la elaboración del vino de capulí, desde la selección y preparación del fruto hasta la maduración y embotellamiento del producto final. Cada fase se distribuye en tiempos específicos que permiten un control adecuado del proceso, asegurando la fermentación, clarificación y desarrollo sensorial del vino, así como su correcta presentación para consumo.

El diseño preexperimental permite comprender de manera detallada los distintos procesos involucrados en la elaboración del vino, identificando las etapas críticas y los factores que influyen en su desarrollo (Tabla 3). Además, facilita la planificación de las acciones necesarias en cada fase, asegurando un seguimiento sistemático que optimiza la calidad del producto final.

Tabla 3. Diseño experimental de la elaboración del vino de capulí.

Etapas	Proceso	Tiempo aproximado	Resultado
Recepción y selección	Se retiran frutos dañados para evitar contaminación.	1 día	Revisión y clasificación de la fruta eliminando impurezas.
Maceración y Prensado	Se ajusta pH y azúcar si es necesario.	1-2 días	Trituración y extracción del jugo (mosto).
Fermentación Alcohólica	Se observa formación de espuma y liberación de CO ₂ .	7-14 días	Conversión de azúcares en alcohol por levaduras.
Remontado y Control	Se evita formación de olores no deseados y se controla grado alcohólico.	Diario durante fermentación	Agitación y medición de densidad y temperatura.
Clarificación y Estabilización	Se usa bentonita u otro clarificante si es necesario.	15 días	Filtrado y eliminación de impurezas.
Maduración y Crianza	Se revisa evolución del vino periódicamente.	15-30 días	Maduración del vino de capulí

La tabla 3 organiza de forma clara las etapas del diseño experimental para la vinificación de capulí, mostrando la secuencia de procesos técnicos, sus tiempos aproximados y los resultados esperados en cada fase. Este esquema evidencia un control progresivo desde la selección de la materia prima hasta la maduración, lo que permite garantizar un producto final de calidad con características enológicas estables. En la figura 1 se ilustra el flujograma de trabajo de la elaboración del vino de capulí:

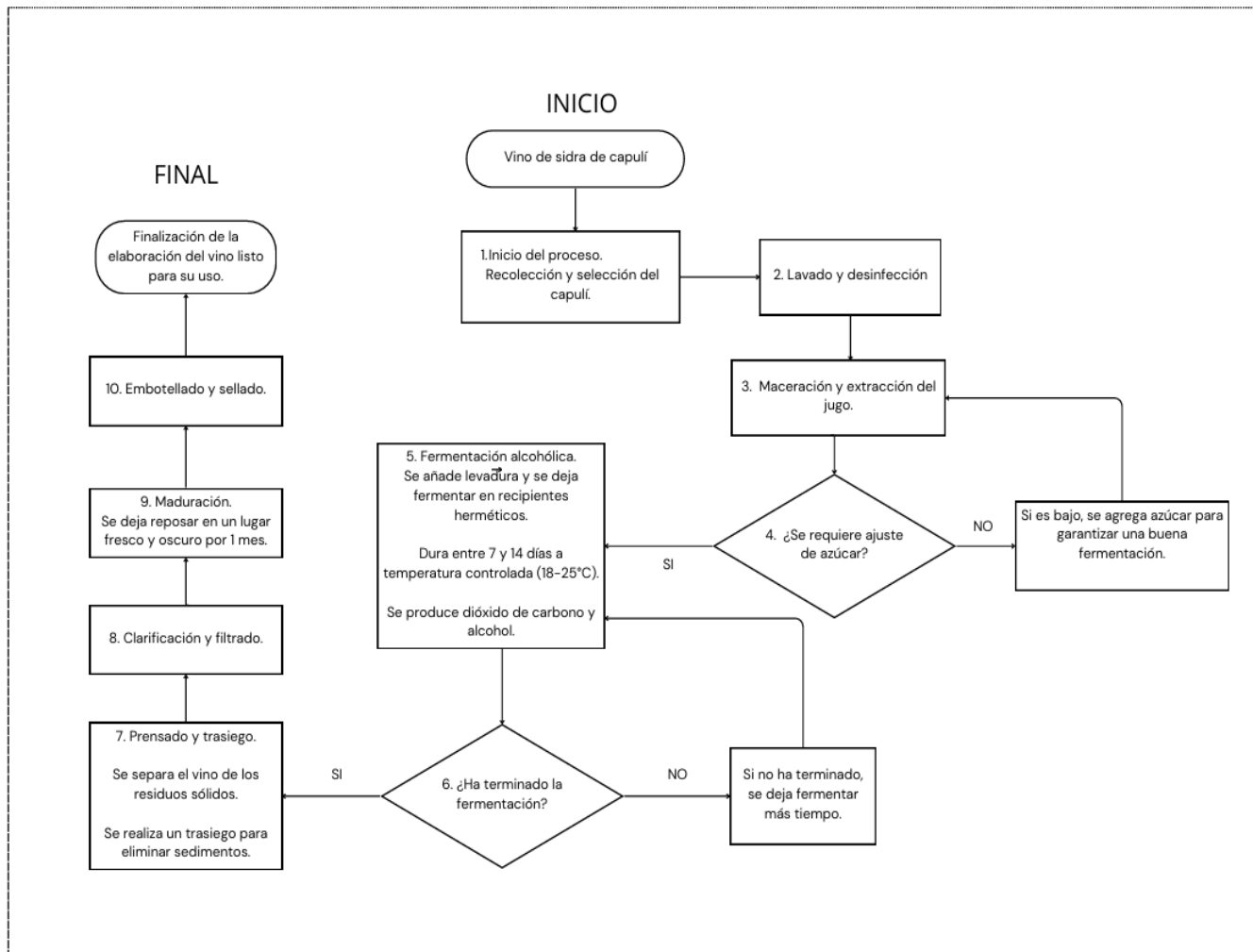


Figura 1. Flujograma de trabajo.

El proceso de elaboración del vino de capulí inicia con la recolección de los frutos maduros en su punto óptimo de azúcar, eliminando aquellos que se encuentren dañados o en mal estado. Posteriormente, los capulíes son lavados con agua potable y desinfectada con una solución de hipoclorito de sodio a 50 ppm, seguido de un enjuague para retirar residuos químicos. La maceración y extracción del jugo se realiza mediante trituración, pudiendo complementarse con una maceración en frío de 24 a 48 horas para intensificar aromas y color. La fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras seleccionadas, controlando temperatura (18–22 °C) y niveles de azúcar durante un período de 7 a 14 días. Una vez completada esta fase, se procede al prensado y trasiego para separar los sólidos y eliminar sedimentos. Opcionalmente, puede aplicarse una fermentación maloláctica que, mediante bacterias lácticas, transforma el ácido málico en ácido láctico para suavizar la acidez del vino. Luego, se realiza la clarificación con bentonita o clara de huevo y el filtrado correspondiente, asegurando la estabilidad del producto. La maduración y envejecimiento se desarrollan en tanques de acero inoxidable o barricas de madera durante un periodo de 3 a 6 meses, con el fin de perfeccionar su perfil aromático. El vino es embotellado en condiciones asépticas, sellado con corcho o tapa de rosca y etiquetado. Las botellas se almacenan en posición horizontal en lugares frescos y oscuros, y posteriormente son distribuidas en mercados locales y ferias para su comercialización.

Se aplicó una encuesta a una muestra de 150 participantes, conformada por personas económicamente activas de la ciudad de Ambato y estudiantes de la UNIANDES (Tabla 4).

Tabla 4. Resultados de las encuestas.

Pregunta	Opciones	Porcentaje (%)
¿Con qué frecuencia consume vino?	Diariamente	6.7%
	Semanalmente	23.3%
	Ocasionalmente	50%
	Rara vez	20%
¿Qué tipo de vino consume con mayor frecuencia?	Tinto	53.3%
	Blanco	26.7%
	Rosado	13.3%
	Otros	6.7%
¿Cuáles son las características que más valora en un vino?	Sabor	40%
	Aroma	20%
	Precio	26.7%
	Presentación	13.3%
¿Probaría un vino elaborado a base de capulí?	Sí	80%
	No	20%
¿Para qué ocasiones considera adecuado un vino de capulí?	Celebraciones especiales	40%
	Consumo casual	33.3%
	Como obsequio	20%
	Otros	6.7%
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una botella de vino artesanal de capulí (750 ml)?	Menos de \$10	26.7%
	Entre \$10 y \$20	53.3%
	Más de \$20	20%
¿Qué formato de presentación prefiere para un vino artesanal?	Botella de vidrio clásica	46.7%
	Botella con diseño innovador	33.3%
	Envase ecológico	13.3%
	Otro	6.7%
¿Qué tan importante considera que el vino esté elaborado con prácticas sostenibles?	Muy importante	46.7%
	Importante	33.3%
	Poco importante	13.3%
	No es importante	6.7%
¿Qué elementos le motivarían a comprar un vino artesanal de capulí?	Relación calidad-precio	33.3%
	Beneficio cultural o social asociado al producto	26.7%
	Promociones o descuentos	23.3%
	Recomendaciones	16.7%

Los resultados de la encuesta reflejan que la mayoría de los encuestados consume vino de manera ocasional, mostrando una clara preferencia por el vino tinto. Entre las características más valoradas destacan el sabor y el precio, mientras que un 80% manifestó disposición a probar un vino elaborado con capulí, considerándolo adecuado sobre todo para celebraciones especiales y consumo casual. En cuanto al precio, más de la mitad estaría dispuesto a pagar entre 10 y 20 dólares por botella, prefiriendo en su mayoría la presentación en botella de vidrio clásica. Asimismo, se otorga gran relevancia a que el producto sea elaborado bajo prácticas sostenibles, y los factores que más motivarían la compra son la relación calidad-precio, el aporte cultural y social del vino, así como promociones o recomendaciones.

Las entrevistas realizadas a tres expertos evidencian coincidencias y matices en torno al potencial del vino de capulí. Mientras algunos destacan la complejidad de los vinos de uva y su estructura, otros valoran la frescura y ligereza de los vinos frutales como opción innovadora en la gastronomía ecuatoriana. Se resalta que un vino artesanal de calidad debe mantener equilibrio entre acidez, cuerpo y aromas, además de contar con identidad propia vinculada a ingredientes locales. Aunque se reconoce que el mercado de vinos de frutas es aún limitado, también se identifican oportunidades en restaurantes de cocina de autor, turismo gastronómico y festivales culturales. Los beneficios del vino de capulí se relacionan con su versatilidad en maridajes, su conexión con platos tradicionales y su carácter novedoso, siempre que

logre un balance sensorial adecuado. Para su comercialización, se recomienda definir nichos específicos, resaltar su valor agregado y autenticidad, y apoyarse en estrategias como certificaciones de calidad, catas guiadas, experiencias sensoriales y promoción en eventos culturales que refuercen su identidad ecuatoriana y andina.

En la tabla 5 se presenta una cata de vino de capulí realizada con tres expertos, a quienes se ofreció un maridaje con el producto en estudio.

Tabla 5. Resultados de la cata de vino de capulí.

Aspecto	Experto 1	Experto 2	Experto 3	Mejoras Propuestas
Visual	Limpio, intensidad media, rubí	Limpio, intensidad media, rubí	Limpio, intensidad media, castaño	- Ajustar tiempos de fermentación para mantener el color rubí. - Mejorar filtrado para mayor claridad.
Olfativo	Intensidad media, especias dulces, frutal, floral, leve retro olfacción	Intensidad media, especias dulces, frutal, floral, leve retro olfacción	Intensidad media, especias dulces, frutal, floral, leve retro olfacción	- Controlar temperatura de fermentación para resaltar aromas. - Usar levaduras seleccionadas para potenciar notas frutales.
Gustativo	Dulce, frutal, textura ligera, persistencia moderada	Dulce, frutal, textura ligera, persistencia moderada	Dulce, frutal, textura ligera, persistencia moderada	- Optimizar equilibrio azúcar-acidez para mejor armonía. - Refinar el tiempo de maceración para mejorar cuerpo y persistencia.
Observación General	Ligero sabor dulce ácido	Ligero sabor dulce ácido	Ligero sabor dulce ácido	- Ajustar pH y maduración de la fruta para mejorar balance de dulzor y acidez.

El cuadro de la cata refleja una coincidencia entre los tres expertos al describir el vino de capulí como limpio, de intensidad media y con perfiles aromáticos frutales y florales acompañados de notas dulces. En boca, se lo percibe ligero, de textura suave y con persistencia moderada. Las sugerencias de mejora se enfocan en optimizar el equilibrio entre dulzor y acidez, perfeccionar los tiempos de fermentación y maceración, así como implementar técnicas que intensifiquen el color, la claridad y la complejidad aromática del vino.

Los datos recolectados a través de entrevistas, encuestas y evaluaciones sensoriales fueron procesados con la metodología multicriterio AHP, lo que permitió jerarquizar las dimensiones de evaluación del vino de capulí: gusto, aroma y apariencia. La matriz de comparaciones pareadas evidenció que la dimensión gusto obtuvo la mayor ponderación con un 50%, al ser considerada el factor decisivo en la aceptación del producto. En segundo lugar, el aroma alcanzó un 30%, valorado por la intensidad frutal y las notas florales identificadas por los participantes. La apariencia representó un 20%, destacando la claridad y el color rubí del vino como elementos complementarios en la percepción de calidad.

Con base en estas ponderaciones, el índice de aceptación global del vino de capulí se ubicó en un 78%, lo que refleja un nivel favorable de valoración sensorial entre los encuestados. Desde la perspectiva socioeconómica, el 65% de los participantes indicó que el producto tiene potencial para integrarse en celebraciones especiales y consumo casual, mientras que un 53% manifestó disposición a pagar entre 10 y 20 dólares por botella, confirmando su viabilidad como alternativa sostenible.

El vino de capulí evidencia un adecuado equilibrio sensorial y un notable potencial de inserción en el mercado.

En el aspecto visual, se caracteriza por su limpieza, una intensidad media y una tonalidad predominantemente rubí, que le otorgan atractivo y autenticidad. En el plano olfativo, sobresalen notas especiadas, frutales y florales que refuerzan su identidad diferenciada. En boca, se percibe dulce, afrutado y de persistencia moderada, con un balance armónico entre dulzor y acidez; no obstante, se identifican oportunidades de mejora mediante ajustes en la maduración de la fruta y en el control del pH, lo que permitiría incrementar su complejidad y cuerpo.

Desde la perspectiva comercial, el producto muestra condiciones favorables para posicionarse tanto en celebraciones especiales como en consumos ocasionales, en un contexto de creciente interés por bebidas innovadoras. Los resultados de las encuestas reflejan que cerca del 80% de los consumidores estaría dispuesto a probarlo y más del 50% pagaría entre 10 y 20 dólares por botella, lo que confirma su viabilidad económica. En cuanto a la presentación, las botellas de vidrio clásicas son las más valoradas, aunque existe apertura hacia propuestas innovadoras que prioricen sostenibilidad y diseño.

El posicionamiento de este vino requiere consolidar un nicho basado en la producción artesanal y su asociación con la gastronomía ecuatoriana, lo que le otorga un valor cultural añadido (Serrano Mármol, 2025). Estrategias orientadas a la frescura, la certificación de calidad y la promoción en restaurantes de cocina nacional, así como en el sector turístico, pueden convertir al vino de capulí en un referente emblemático con proyección tanto en el mercado local como en el internacional.

CONCLUSIONES

El estudio evidenció la relevancia histórica, cultural y gastronómica del vino, así como su capacidad de adaptación

en contextos contemporáneos. En este marco, se resalta la importancia de la innovación en la industria vinícola local, promoviendo el aprovechamiento de frutos nativos ecuatorianos como el capulí, ingrediente que se posiciona como una alternativa con alto potencial para el desarrollo de nuevos productos en el país.

En cuanto a la metodología, se aplicó un diseño preexperimental y longitudinal orientado a evaluar la viabilidad técnica, sensorial y económica de la producción de vino de capulí. El proceso incluyó entrevistas con expertos y encuestas a consumidores potenciales, lo que permitió una visión integral de su aceptación y de los atributos que resultan más valorados. La evaluación sensorial, basada en las dimensiones de sabor, aroma y apariencia, aportó información para estimar su potencial de mercado.

Los resultados mostraron que el vino de capulí se caracteriza por un color limpio de intensidad media a alta, con tonalidades rubí y ligeros indicios de oxidación. En nariz, presenta notas especiadas, frutales y florales de intensidad media; mientras que en boca se percibe dulce, afrutado, de textura ligera, persistencia moderada y con un balance adecuado entre dulzor y acidez. Estas cualidades fueron coherentes con la opinión de los consumidores, de los cuales un 80% manifestó disposición a probarlo.

Para garantizar la sostenibilidad comercial del producto es necesario afrontar los cambios en los hábitos de consumo y a la incorporación de prácticas sostenibles en su producción. En este sentido, la investigación confirma la viabilidad del vino de capulí como una propuesta innovadora dentro del sector vinícola ecuatoriano, al tiempo que contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica del país.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bonilla Veloz, S. E., Poveda Morales, T. C., Granizo Barriónuevo, N. B., & Martínez Núñez, E. A. (2022). Implementación de uva de Monte Pourouma–Ceceopifolia en la producción de vino, Pastaza, Ecuador. *CIENCIA-MATRIA*, 8(4), 991–1004. <https://cienciamatriarevista.org/ve/index.php/cm/article/view/904/1506>
- Carrasco Baquero, J. C., Lema Palaquibay, L. F., Cabañero Serrano, V. L., Acosta Rivera, Á. G., Chávez Velásquez, D. J., & Chávez Velásquez, C. R. (2022). Producción y comercialización de capulí (*Prunus serotina* subsp. *capuli*): Un caso de estudio en las zonas rurales de los Andes centrales del Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 8(2), 886–906. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8638000.pdf>
- Cheng, H., Zhao, D., Ma, D., Hou, X., Yang, B., Peng, B., & Ge, Q. (2025). Exploring the potential of high hydrostatic pressure treatment as an artificially accelerated aging method to improve the flavor of Marselan Wine: A comprehensive study of chemical analysis and sensory evaluation. *LWT*, 225, 117936. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.117936>
- Estupiñán Ricardo, J., Leyva Vázquez, M. Y., Marcial Coello, C. R., & Figueroa Colin, S. E. (2021). Importancia de la preparación de los académicos en la implementación de la investigación científica. *Conrado*, 17(82), 337–343. http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1990-86442021000500337&script=sci_arttext&tlng=en
- Jaramillo Burgos, M. F., Poveda Morales, T. C., Ortiz Andino, L. C., & Camino Grijalva, R. A. (2023). Beneficios y usos de los frutos andinos motilón (*Hieronyma macrocarpa*) y capulí (*Prunus serotina*) en la comunidad de San Luis, Atahualpa, Chibuleo-Tungurahua. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 11 (Edición Especial), 1–19. <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/4004/3918>
- Munari Pagan, K., Munari Pagan, N., & Martins dos Santos, V. (2025). The role of animosity, ethnocentrism, perceived quality, and purchase intention in evaluating the country-of-origin effect for wines. *International Journal of Wine Business Research*, 37(3), 335–353. <https://doi.org/10.1108/IJWBR-05-2024-0031>
- Ortiz Guanulema, F. R. (2025). *Elaboración de una revisión bibliográfica sobre las propiedades activas del capulí (Prunus serotina) y su potencial aplicación en la agroindustria* [Trabajo de titulación de pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo].
- Pérez Gonzáles, Y. A., & More Fonseca, Y. I. (2020). *Obtención y estudio de aceptabilidad de una bebida alcohólica por fermentación a partir de capulí (Prunus serotina)* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Jaén].
- Rodríguez Lira, B. M., Arriaga Montiel, N. I., Ariza Ortega, J. A., & Cruz Cansino, N. del S. (2024). Xoconostle (*Opuntia* spp.) y capulín (*Prunus serotina* spp.): Frutos tradicionales con alto valor nutricional y beneficios a la salud. *South Florida Journal of Development*, 5(12), e4826–e4826. <https://ojs.southfloridapublishing.com/ojs/index.php/jdev/article/view/4826>
- Salas Arreaga, C., & Hinojosa Ramos, M. V. (2021). Enoturismo emergente en Ecuador: Factores clave para su desarrollo en la provincia del Guayas. *Journal of Business and Entrepreneurial Studies*, 5(1), 57–74. <https://www.journalbusinesses.com/index.php/revista/article/view/161>

- Serrano Mármol, J. A. (2025). *Incorporación de tres ingredientes autóctonos del Ecuador: Ovo, taxo y capulí en la mixología* [Trabajo de titulación de pregrado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra].
- Tamayo Ortiz, C. V., Mena Medina, L. E., & Dilas Jiménez, J. O. (2022). Usos y conocimientos tradicionales asociados al capulí (*Prunus serotina*) en una zona interandina de Ecuador. *LLamkasun: Revista de Investigación Científica y Tecnológica*, 3(1), 56–65. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8510590.pdf>
- Vaquero Piñeiro, C., Salvatici, L., & Zago, A. (2025). Synergies among ownership forms and cooperating territories: The case of wine. *Food Policy*, 135, 102938. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2025.102938>