

## Bibliografía

- Alfaro, A. (2003). *El chile poblano*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de [http://64.233.187.104/search?q=cache:bkUE\\_OcGtJQJ:mensual.prensa.com/mensual/contenido/2003/11/12/hoy/revista/1345471.html+sabor+del+chile+ancho&hl=es](http://64.233.187.104/search?q=cache:bkUE_OcGtJQJ:mensual.prensa.com/mensual/contenido/2003/11/12/hoy/revista/1345471.html+sabor+del+chile+ancho&hl=es)
- Alfaro, A. (2003). *Terroir*. Recuperado el 12 de marzo de 2005, de <http://mensual.prensa.com/mensual/contenido/2003/05/14/hoy/revista/1013505.html>
- Allied Domecq. (2005). *Nuestra historia... Nuestras raíces*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de [http://www.vinosdomecq.com.mx/nuestros\\_productos/home.htm](http://www.vinosdomecq.com.mx/nuestros_productos/home.htm)
- Alternativa Cultura Democrática Editorial. (2004). *Los moles de la ruta de los dioses: Ciudad de México, Oaxaca, Puebla, Tlaxcala y Veracruz*. Presentado en el 6to. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Recuperado el 9 de marzo de 2005, de <http://www.acd.com.mx/Revista%20culturista/Culturista%20Septiembre%2004/congreso/gastronomico.htm>
- Asociación Nacional de Vitivinicultores. *Maridaje*. Recuperado el 03 de febrero de 2005, de <http://www.uvayvino.org/>
- Avernin, S. (2002, Junio-Julio). Modas de laboratorio. *Catadores*, (7), 8.
- Birch, G. (1985). *Analysis of food carbohydrate*. London & New York: Evscuied Applied Science Publisher.
- Bongust Producciones SL. (2003). 27<sup>a</sup>. *Feria Nacional del Mole*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de <http://www.afuegolento.com/noticias/97/actualidad/374>
- Boudreau, J. (1979). *Food taste chemistry*. Washington: American Chemical Society.
- Casa Madero. (2005). *Cabernet Sauvignon*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.madero.com.mx/espanol/Productos/cabernet.html>
- Casa Madero. (2005). *Casa Grande*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.madero.com.mx/espanol/Productos/casacabernet.html>
- Casa Madero. (2005). *Donde estamos*. Recuperado el 12 de marzo de 2005, de [http://www.madero.com.mx/espanol/NuestraEmpresa/donde\\_estamos.html](http://www.madero.com.mx/espanol/NuestraEmpresa/donde_estamos.html)



- Casa Madero. (2005). *San Lorenzo*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.madero.com.mx/espanol/Productos/sanlorenzo.html>
- Catadores (2002, Octubre-Noviembre). Los tranquilos de Freixenet. *Catadores*, 14.
- Chateau Camou. (2003). *Historia*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.chateau-camou.com.mx/espanol.htm>
- Chateau Camou. (2003). *Nuestros vinos*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.chateau-camou.com.mx/espanol.htm>
- Centro Cultural Santa Rosa. (2005). *El mole poblano: Divino guiso mexicano*. Puebla.
- Centro Cultural Santa Rosa. (2005). *El mole poblano*. Puebla.
- Coe, S. & Coe, M. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Cordero, R. (2005). *Guajolote, pavo, cócono, pípila y demás...* Recuperado el 11 de marzo de 2005, de [http://sepiensa.org.mx/contenidos/2005/p\\_guajolote/guajolote\\_1.htm](http://sepiensa.org.mx/contenidos/2005/p_guajolote/guajolote_1.htm)
- Curado, A. (2003). *Los vinos de América*. Barcelona: Zendera Zariquiey.
- D'Angelis, A. & D'Angelis, J. (1990). *El gran libro de la cocina mexicana*. México: Ediciones Larousse.
- DiDio, T. & Zavatto, A. (2003). *Renaissance guide to wine & food pairing*. New York: Alpha.
- Enciclopedia del vino: Enología, viticultura y cata. (1987a) (vol. XI, pp 22-29, 45-50) Barcelona, España: Orbis.
- Enciclopedia del vino: Enología, viticultura y cata. (1987b) (vol. XV, p. 103) Barcelona, España: Orbis.
- Enciclopedia del vino: Enología, viticultura y cata. (1987c) (vol. XVI, pp 88-93) Barcelona, España: Orbis.
- Enciclopedia del servicio de bar y restaurantes. (1994) (vol. IV, pp 106-109) Barcelona, España: Ediciones Daly S.L.
- Espinosa, A. (2003). Lo burbujeante del negocio refresquero. Recuperado el viernes 25 de noviembre de 2005, de [http://www.marketing up.com.mx/noticias\\_mkup.php?acc=ver&id=388](http://www.marketing up.com.mx/noticias_mkup.php?acc=ver&id=388)



- Faesler, C. & Cerón, R. (2003). *El vino mexicano*. México: Revimundo.
- Farrell, K. (1990). *Spices, condiments and seasoning*. New York: AVI.
- Fernández, J. (2002). *Le terroir*. Recuperado el 12 de marzo de 2005, de <http://www.bitacora-tj.com/292/art14.html>
- Figueroa, M. (1995). *Recetas e historia. Xocoatl: Chocolate, la aportación de México al mundo*, México: Diana.
- Freixenet de México. (2005). *Freixenet México*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.freixenetmexico.com.mx/fremex01.html>
- Freixenet de México. (2005). *Productos*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.freixenetmexico.com.mx/productos01.html>
- Frijters, J. (1982). Sensory difference testing and the measurement of sensory discriminability. En Piggott, J. *Sensory analysis of foods* (pp. 132-134). London: Elsevier Applied Science.
- Gacula, M. & Singh, J. (1984). *Statistical methods and food and consumer research*. Orlando: Academic Pressing, Inc.
- Gerschman, R. (2002, Agosto-Septiembre). Monte Xanic a todo dar. *Catadores*, (6), 34.
- Gerschman, R. (2002, Junio-Julio). La renovación de Domecq. *Catadores*, (5), 26.
- Goldstein, S. (1999). *The wine lover's cookbook*. San Francisco: Chronicle Books.
- Grupo Enológico Mexicano. (2002). *La calidad de los vinos mexicanos*. Recuperado el 18 de abril de 2005, de <http://www.enologicomexicano.com/>
- Grupo Enológico Mexicano. (2004). *Los vinos de México*. Recuperado el 18 de abril de 2005, de <http://www.enologicomexicano.com/>
- Gubesch, J. (2004, Agosto). Matching wine to Mexican food. *Restaurant Hospitality*, 88 (8), 108 -110.
- Guía Epicúreo. (2005). *El papel de un buen sommelier*. Recuperado el 18 de abril de 2005, de [http://www.guiaepicureo.com.ar/vinos/funciones\\_sommelier.html](http://www.guiaepicureo.com.ar/vinos/funciones_sommelier.html)
- Herrera, A. (2002). *México a cultura del chile*. Recuperado el 9 de marzo de 2005, de <http://www.comidamexicana.hpg.ig.com.br/chilemexicanos.htm>



- Hootman, R. (1992). *Manual on descriptive analysis testing for sensory evaluation*. Philadelphia: ASTM.
- Icaza, V. (2004, 04 de noviembre). Remanso de burbujas y sabor [Versión electrónica], *El Universal*, Recuperado el 04 de febrero de 2005, de [http://www.eluniversal.com.mx/pls/impreso/ol\\_que\\_hacer.version\\_imprimir?p\\_nota\\_id=5271](http://www.eluniversal.com.mx/pls/impreso/ol_que_hacer.version_imprimir?p_nota_id=5271)
- Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. (2001). *El barroco*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de <http://www.tam.itesm.mx/art/barroco/ebaroc01.htm>
- Johnson, H. (1978). *The world atlas of wine*. New York: Simon and Schuster.
- Kennedy, D. (1972). *The cuisines of Mexico*. New York: Harper & Row.
- L. A. Cetto. (2005). *Mensaje*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.lacetto.com/quien.html>
- L. A. Cetto. (2005). *Nuestros vinos*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.lacetto.com/nuestros.html>
- L. A. Cetto. (2005). *Uvas*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.lacetto.com/uvas.html>
- L. A. Cetto. (2005). *Viñedos*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.lacetto.com/vina.html>
- Larousse. (2003). *Larousse de los vinos*. Barcelona.
- Lawson, H. (1985). *Standard for fats and oils*. Connecticut: AVI.
- Lawless, H. & Klein, B. (1991). *Sensory science theory and applications in foods*. Ithaca: IFT.
- Lawless, H & Heymann, H (1999). *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. Aspen Publishers, Inc.
- Long, J. & Carrillo, A. (1999). *El placer del chile, tomate, frijol y calabaza*. México: Editorial Clío.
- México Desconocido. (1999). *Los museos de Puebla, historia, arte y cultura*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de [http://www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/zonas\\_arqueologicas\\_y\\_museos/centro/detalle.cfm?idpag=2752&idsec=47&idsub=0](http://www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/zonas_arqueologicas_y_museos/centro/detalle.cfm?idpag=2752&idsec=47&idsub=0)



- Ministerio de Agricultura y Ganadería (1991). *Ajonjolí*. Recuperado el 11 de marzo de 2005, de [http://www.mag.go.cr/biblioteca\\_virtual\\_ciencia/tec\\_ajonjoli.pdf](http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec_ajonjoli.pdf)
- Montes, A. (2005). Vinos y bebidas. Recuperado el 04 de febrero de 2005, de <http://vinosybebidas.restaurantesdemexico.com.mx/12ene05-2.cfm>
- Monte Xanic. (2005). *Historia*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.montexanic.com.mx/inicio.html>
- Monte Xanic. (2005). *Nuestros vinos*. Recuperado el 19 de abril de 2005, de <http://www.montexanic.com.mx>
- Morea, L. (1997). *Música del barroco*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de <http://www.monografias.com/trabajos/barrocom/barrocom.shtml>
- Mujer de elite. (2005). *Clavo*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de <http://www.mujerdeelite.com/Cocina/Espicias/Clavo.htm>
- O'Mahony, M. (1986) *Sensory evaluation of food statistical methods and procedures*. Davis: Marcel Dekker, Inc.
- Peñin, J. (2000). *Diccionario Espasa Vino*. Madrid: Unigraf, S. L.
- Pérez, S. (2004). *Especialización, integración y flexibilización: El caso de la región vitivinícola en Baja California Norte*. Recuperado el 17 de abril de 2005, de [http://fevaq.economia.umich.mx/publicaciones/EconYSoc/ES06\\_04\\_04.htm](http://fevaq.economia.umich.mx/publicaciones/EconYSoc/ES06_04_04.htm)
- Peynaud, E. (1996). *The taste of wine. The art and science of wine appreciation*. Nueva York: Wiley and Sons, Inc.
- Peynaud, E. & Blouin, J. (1999). *El gusto del vino*. El gran libro de la degustación. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Quéliz, M. (2002). *Uva pasa en navidad y siempre*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de <http://www.listin.com.do/antes/251002/cuerpos/vida/vid2.htm>
- Root, W. (1983). *Guía práctica ilustrada: Hierbas y especias*. Barcelona: Blume.
- Sánchez, E. (1999). *Manual de administración y gastronomía*. México: Trillas.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. (2005). *Almendra*. Recuperado el 11 de marzo de 2005, de <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/frutas/almendra/almendra.htm>



- Serdio, E. & Vegas, A. (2001). *Terroir, chateau, cru, pago, terruño, finca, quinta,...* ¿De qué hablamos? Recuperado el 12 de marzo de 2005, de <http://www.reservaycata.com/espanol/prensa211.htm>
- Sickels, N. & Vernodi, A. & Wolkomir, J. & Stolarz R. (1992). *Vintage wine book* [El libro de la vendimia]. Nueva York: Food Products Press.
- Steel, R. & Torrie, J. (1960). *Principles and procedures of statistics*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Stoopen, M. (1988). *El universo de la cocina mexicana*. México: Fomento Cultural Banamex, A.C.
- St. Pierre, B. (2001). *The perfect match: Pairing delicious recipes with great wine*. San Francisco: Chronicle Books.
- Taibo, P. (2003). *El libro de todos los moles*. México: Ediciones B.
- Universidad de Guadalajara. (1999a). *Cocina mexicana*. Recuperado el 09 de marzo de 2005, de <http://mexico.udg.mx/cocina/glosario/f-glosario.html>
- Universidad de Guadalajara. (1999b). *El mole*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de <http://mexico.udg.mx/cocina/historia/Mole.html>
- Vinomex. (2005). *Geografía*. Recuperado el 12 de marzo de 2005, de <http://vinomex.homestead.com/geografia.html>
- Vogt, E. (1986). *El Vino: Obtención, elaboración y análisis*. Zaragoza: Acribia.
- Watts, B., Ylimaki, G., Jeffery, L, Elias, L. (1989). *Basic sensory methods for food evaluation*. Ottawa: International Development Research Centre.
- Zagal, H. (1997). *La barroca comida mexicana o el choque del cazo y el comal*. Recuperado el 10 de marzo de 2005, de <http://www.istmoenlinea.com.mx/articulos/23006.html>
- Zamora Editores LTDA. (2001). *Cocina mexicana e internacional*. Medellín.

