



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com

“

Catar es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y el olfato, es tratar de conocerlos buscando sus cualidades y defectos con el fin de expresarlos, es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar a un alimento sólido o líquido

EMILE PEYNAUD



“

Degustar un vino o un licor es analizarlo, estudiarlo, describirlo, saberlo apreciar, disfrutar de sus cualidades y de las sensaciones que produce

MARÍA ISABEL MIJARES



CONDICIONES PARA LA CATA

- **Copa:** Cristal, 24% Pbo, bien lavada, tamaño adecuado.
- **Lugar:** Local con buena iluminación, pocos aromas en el entorno
- **Horarios:** Matutino y Vespertino.
- **Correcta selección de vinos o destilados**
- **Factores perturbadores:** Enfermedades, estado emocional (estrés), agotamiento, sueño, uso de lociones (perfumes, etc).





PASOS DE LA CATA

PASO 1

Analizar el color del destilado.

PASO 2

Analizar las lágrimas o piernas.

PASO 3

Oler la copa sin agitarla. (En el Borde)
Reconocer Aromas.

PASO 4

Luego agitar la copa y olerla nuevamente
(En el Borde) Reconocer Aromas.



PASOS DE LA CATA

PASO 5

Beber el destilado y distribuirlo adecuadamente en el paladar.

PASO 6

Analizar la percepción que se tiene en boca

PASO 7

Analizar su tiempo de permanencia en boca

Opcional: Diluir el destilado para volver al análisis olfativo



Copa Riedel Ron



Copa Glencairn



Copa Riedel Whisky



Copa Neat de Cata



Copa Rhum Festival



Ron Vaso Zacapa

THE RUM LAB KNOWLEDGE PRESENTA
5 VASOS RECOMENDADOS PARA CATAR RON

NEAT

- Es popular entre los amantes del whisky y de rones Premium también.
- Su forma permite que los aromas se concentren en la parte superior del vaso.
- Su base ancha permite una mayor oxigenación.

GLENCAIRN

- Es por excelencia el vaso oficial de degustación y de competencias.
- Su forma permite una apreciación adecuada de los aromas y sabores.
- Su base estrecha ayuda a concentrar los aromas en la parte superior.

TULIPÁN

- Es ideal para rones añejos y oscuros.
- Su forma redondeada permite que los aromas se concentren en la parte superior del vaso.
- Su amplia apertura permite que el ron se airee adecuadamente.

GLOBO

- Es utilizada para degustar cervezas y rones añejos y premium.
- Su forma curva ayuda a concentrar los aromas en la parte superior del vaso, permitiendo una mejor apreciación de las notas frutales, especias y madera.
- Se emplea para degustar estilos más complejos y subidos de graduación.

OLD FASHIONED

- Está diseñado para contener bebidas servidas con o sin hielo, o tragos limpios y claros, solos.
- Por su tamaño reducido, borde ancho y su base gruesa, es ideal para rones más jóvenes y con menos cuerpo.
- Su forma permite que el hielo y el ron se mezclen adecuadamente.

the rum lab
 KNOWLEDGE
 THE RUM LAB.COM

Infografía curada por:
Daniel Mora
 Global Brand Manager
 Ron Centenario.

EXAMEN VISUAL (VISTA)

La apreciación visual de los Destilados no representa un interés significativo.

Sin embargo, es útil y se pueden trabajar los siguientes aspectos:

01. **Viscosidad:** Lágrimas espesas y continuas
02. **Transparencia:** Ni turbio Ni depósitos
03. **Coloración:** Según años de envejecimiento en madera (Roble Americano, Roble Francés, Limousine)



AÑEJAMIENTO - GUARDA EN BARRICA

Componentes de la madera de Roble:

- **Celulosa:** Ligeras notas a tostado.
- **Hemicelulosa:** Contiene “Azúcares de la Madera” que son caramelizados al quemar la barricas. Aportan color.
- **Lignina:** Aporta color, Componente sensible a la oxidación que da complejidad a la mezcla, Vainilla.
- **Taninos:** Aportan astringencia, Absorbe notas indeseables. Aporta color, balance y estructura.



TIEMPO DE AÑEJAMIENTO	COLOR PERCIBIDO
10 a 12 meses	Amarillo pajizo ó pálido.
2 años	Amarillo anaranjado y ámbar.
4- 6 años	Ámbar.
8- 12 años:	Ambarino/Dorado, cobrizo.
15- 20 años:	Ámbar oscuro y marrón

EXAMEN OLFATIVO (NARIZ)

Es el **órgano más completo**. En la cata de destilados el análisis o fase olfativa es la más importante ya que a través de la nariz se descubren la *mayoría de cualidades positivas y también los defectos*.

La técnica para la cata de destilados, consiste en separar los aromas más intensos (alcohol), evitar su dominio y buscar los aromas más sutiles (Calidad y Finura)



RESPIRACIONES CORTAS Y SEGUIDAS y DILUCIÓN

Animal

Especies

Empireumáticos

Vegetal

Floral

Frutal

Balsámico

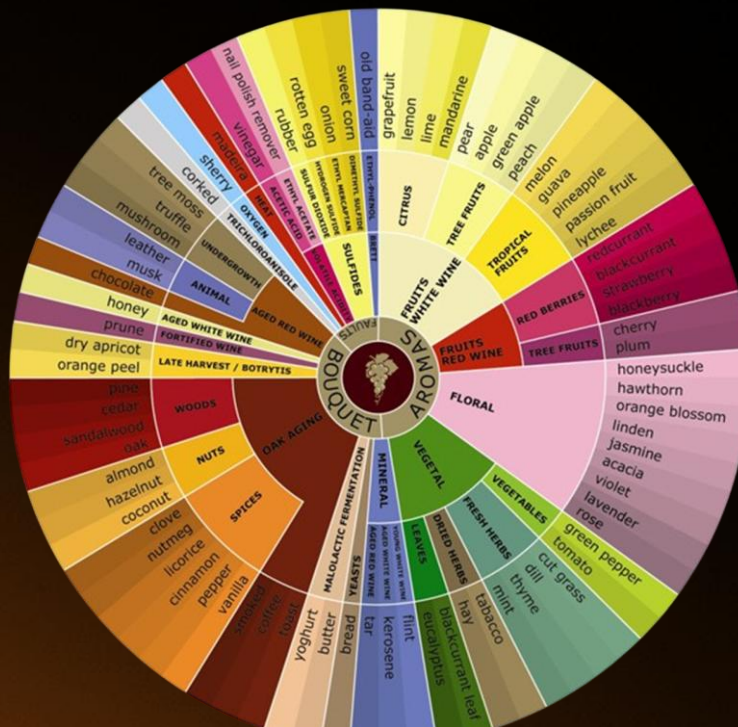
Madera

Química

Esteres



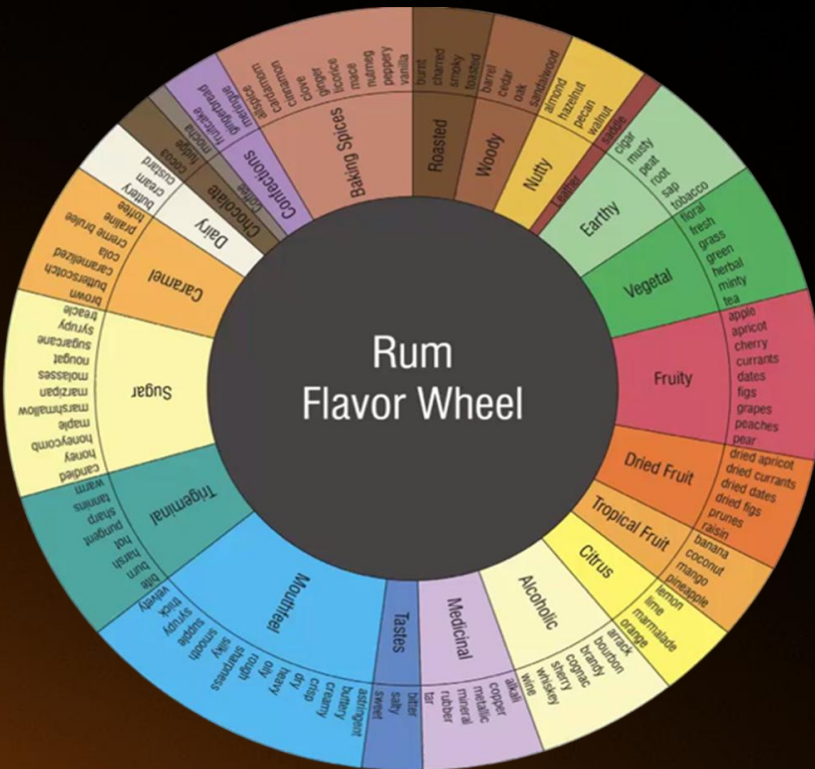
AROMATIZADOR AROMAS PRESENTES EN EL VINO

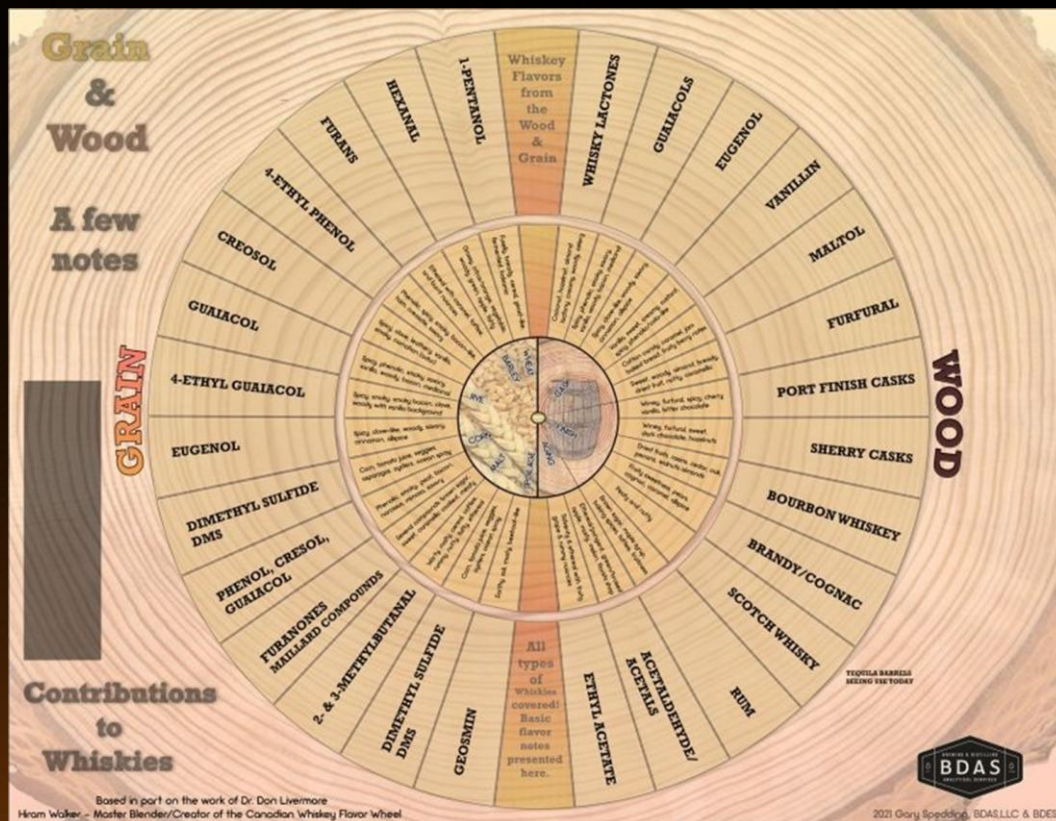


AROMA DE LOS RONES



RUEDA DE AROMA Y SABOR





Organic Chemistry

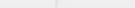
Table of organic compounds and their smells

	ALKANES		ALKENES	ALCOHOLS		ALDEHYDES			KETONES		CARBOXYLIC ACIDS		HALOALKANES			THIOLS	AMINES		NITRILES	LACTONES	
	-ane	cyclo-ane	-ene	-anol	-an-2-ol	-anal	2-methyl-anal	2-methyl-anal	-anal	-an-2-one	methyl-an-2-one	-anoic acid	-anoic acid	chloro-ane	bromo-ane	iodo-ane	-anethiol	-anamine	dimino-ane	-anitrile	-anolide
meth-1 carbon	none	doesn't exist	carbon is too unstable to smell		doesn't exist		doesn't exist	doesn't exist	doesn't exist	doesn't exist	doesn't exist		doesn't exist						?		doesn't exist
eth-2 carbons	none	doesn't exist			doesn't exist		doesn't exist	doesn't exist	doesn't exist	doesn't exist	doesn't exist	VINEGAR	doesn't exist	MILDLY SWEET							doesn't exist
prop-3 carbons	none				RUBBING ALCOHOL		ATTRACTS SPERM	BURNED GREASE	NAIL BARNISH REMOVER	doesn't exist	SLIGHTLY RANCID	SHARP	MILDLY SWEET	SWEET	SHARP, UNIQUE					none	
but-4 carbons	none					WINE		PUNGENT & BUTTERFLY	LIVE NAIL POLISH REMOVER	RANCID BUTTER	BROWN SUGAR	SHARP	PLEASANT, SWEET	SHARP, UNIQUE							
pent-5 carbons		PLEASANT		STRONG SWEET		WINE		PUNGENT & BUTTERFLY	LIVE NAIL POLISH REMOVER	RANCID BUTTER	BROWN SUGAR	SHARP	PLEASANT, SWEET	SHARP, UNIQUE							
hex-6 carbons		SWEET		FRESHLY CUT GRASS		FRESHLY CUT GRASS	FRESHLY CUT GRASS	ATTRACTS MICE		DISGUSTING	MILD	PLEASANT, SWEET	ROASTED GARLIC								
benzene different naming system is used	no	no		doesn't exist			?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
hept-7 carbons				FRESHLY CUT GRASS	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
oct-8 carbons	PETROL			STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
non-9 carbons	DIESEL			STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
dec-10 carbons	JET FUEL			STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
undec-11 carbons	NEW JET FUEL			STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
dodec-12 carbons		MUSTY		STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
tridec-13 carbons		UNIQUE, RIND IN ROSES		STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
tetradec-14 carbons		none		STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	
pentadec-15 carbons		?		STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	STRONG, FRUITY COGNAC	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	

Esters

Table of esters and their smells

from the carboxylic acid (second word)

	methyl 1 carbon	ethyl 2 carbons	propyl 3 carbons	2-methyl propyl-	butyl 4 carbons	pentyl 5 carbons	hexyl 6 carbons	benzyl benzene ring	heptyl 7 carbons	octyl 8 carbons	nonyl 9 carbons	
methanoate 1 carbon	ETHEREAL			ETHEREAL							?	
ethanoate 2 carbons												
propanoate 3 carbons											?	
2-methyl propanoate 4 carbons, branched		ETHEREAL									?	
butanoate 4 carbons											?	
pentanoate 5 carbons					ETHEREAL					?	?	
hexanoate 6 carbons												
benzanoate benzene ring									?			
heptanoate 7 carbons						?						?
salicylate from salicylic acid								DIFFERENT PEOPLE PERCEIVE DIFFERENT ANCHORING	?		?	
octanoate 8 carbons												
nonanoate 9 carbons										?		
cinnamate											?	
decanoate 10 carbons							?	?	?	?	?	

ESTERES DEL RON

- Acetato de Etilo = Pegamento o Barniz
- Acetato de Propilo y Butilo = Afrutado
- Acetato de Isoamilo = Plátano/Cambur
- Formiato de Etilo = Aroma a Ron

Cinamaldehido

LACTONAS

Durazno, Coco, Nuez, Miel y Sarrapia

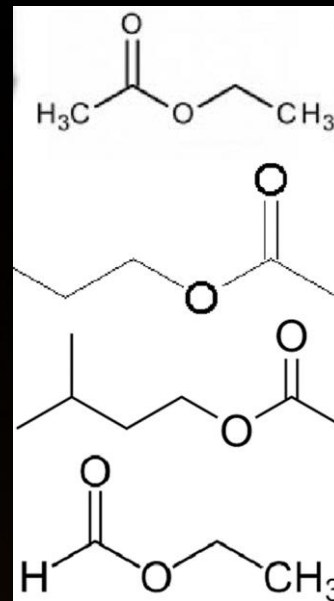
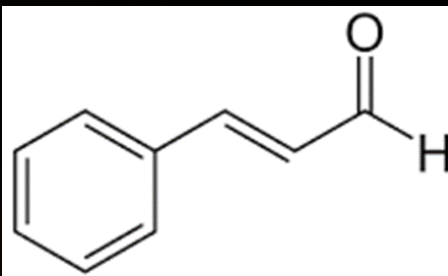


Tabla 1. Compuestos odorantes identificados en los rones colombianos estudiados por H5-SPME-GC-MS-O

LRI	Compuesto	Olor	RM3	RM8	RM12	RS4	RS8	RS12	RV3	RV5	RV8
900	Acetato de etilo	Dulce, frutal, alcohol	x	x	x	x	x	x	x	x	x
941	Etanol	Dulce, alcohol	x	x	x	x	x	x	x	x	x
955	Metil ciclohexanol	Fruta Madura	x								
967	Propionato de etilo	Frutal, fresco, fresa	x						x		
971	Propionato de etilo	Dulce, Galleta	x								
976	Isobutanoato de etilo	Frutal, fresa								x	
981	1,1-Dietoxi-3-metilpropano	Dulce, frutal	x								
1022	Isobutanoato de etilo	Tabaco							x	x	
1045	Butanoato de etilo	Dulce, frutal		x	x				x	x	x
1061	2-metilbutanoato de etilo	Frutal, dulce, uvas pasas	x	x			x				
1072	Isovalerato de etilo	Dulce, frutal		x			x	x			
1079	1,1-Dietoxi-3-metilbmanol	Dulce, frutal	x	x	x						
1080	2-Metil-3-butan-2-el	Dulce, frutal	x								
1082	Acetato de butilo	Frutal, desagradable						x			
1089	Isobutanol	Reactivo							x		
1126	Isomil acetato	Banana, dulce	x	x	x		x	x	x	x	x
1146	Valerato de etilo	Dulce, frutal	x	x	x		x	x	x	x	
1155	p-Xileno	No reconoce						x			x
1188	Propanoato de 3-metilbutilo	Dulce, fresa								x	x
1312	3-metil-1-butanal	Vinagre, ácido, queso		x	x	x	x	x	x	x	x
1331	Hexanoato de etilo	Frutal, Dulce	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1337	Heptanoato de etilo	Dulce, floral	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1446	Octanoato de etilo	Dulce, láctico	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1491	Furfural	Galletas, frutal, herbal	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1526	Nonanoato de etilo	Láctico, harina				x	x	x			
1566	Malonato de dietilo	Frutal					x	x			
1660	Caproato de etilo	Suave, tierra								x	
1679	(4E)-4-decenoato de etilo	Seco, verde									x
1696	Succinato de dietilo	No reconoce				x	x	x			x
1703	Dec-9-enoato de etilo	Tierra, tostado								x	
1773	1,1,6-Trimetil-1,2-dihidronaftaleno	Quemado, ahumado	x								x
1785	(E)-Anarote	Dulce			x		x	x			
1789	Naftaleno	Ahumado	x	x	x	x	x	x			
1801	Salicilato de metilo	Floral, fresco	x	x			x		x		
1815	2-feuileanoato de etilo	Ahumado			x						
1815	2-feuiletil acetato	Malta, dulce		x	x						x
1850	Laurato de etilo	Dulce, fresa	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1877	2-Metinaftaleno	Floral, quinucho			x	x	x	x			
1870	2-femisranol	Dulce, frutal		x	x	x	x	x			
1861	(trans)-lactona de sebie	Madera, tostado, fenol	x	x	x	x	x	x			
1870	Miristato de isopropilo	Fresco, floral									x
1974	Miristato de etilo	Ahumado		x	x	x	x				
1976	Tetradacanoato de metilo	Dulce, agrio	x								
1904	1,6,7-Trimetinaftaleno	Vinagre, desagradable					x				
2007	2,3,6-Trimetinaftaleno	Vinagre, maíz, grano	x								
2032	Vamillina	Dulce, frutal	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Los compuestos fueron identificados por la correcta correspondencia entre los espectros de masas, LRI y olor de cada compuesto con los reportados en la literatura, excepto el succinato de dietilo para el cual no se reconoció el olor del compuesto.
 RM3, RM8 y RM12 corresponden a Ron Medellín 3, 8 y 12 años respectivamente; RS4, RS8 y RS12 a Ron Santa Fe 4, 8 y 12 años respectivamente y RV3, RV5 y RV8 a Ron Viejo de Caldas 3, 5 y 8 años respectivamente.

AROMAS SEGÚN AÑEJAMIENTO **EN MADERAS**

Rones Jóvenes

T= 0. Acabada la destilación, 70- 60% GL o %Vol. ETER Notas florales y frutales.

T=1 año. Pierde notas de éter, empezamos a percibir notas de vainilla de la madera.

T= 3 años. Se perciben 2 aromas: BRANDY (Uvas pasas, moras) y madera.

Rones Añejos Premium/Super Premium

T= 5 -10 años. Se armonizan las notas florales, afrutadas y las que provienen de la madera de la barrica. En boca se notan taninos.

AROMAS SEGÚN AÑEJAMIENTO **EN MADERAS**

Rones Añejos Extra Premium

T= 10 -14 años. Los caracteres aromáticos se funden, las notas de tanino son bastante más dulces, empiezan a aparecer notas de aldehídos y ésteres pesados, que le dan agradables aromas a Oporto. Tabaco, chocolate, madera tostada.

T= 15 años. Aparece una nueva generación de caracteres organolépticos. Se combinan las notas aldehídicas (viejo Oporto y Jerez) y ésteres pesados. Tabaco, chocolate, cuero, madera tostada.

Rones Añejos Ultra Premium

T= > 20 años. Aparecen aromas muy complejos tales como tabaco, chocolate, madera tostada. Frutos negros muy macerados y confitados. Coco en Barricas de Roble Americano, Ahumados en Roble Francés.

AROMAS DE LOS RONES

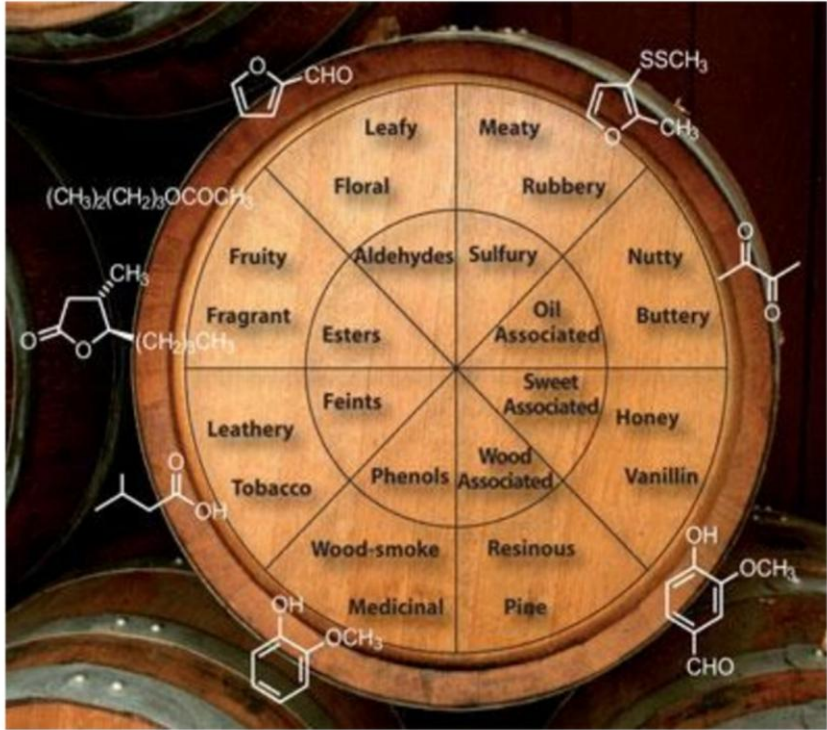
CARÁCTER POSITIVO:

- **Notas afrutadas:** Albaricoque, Almendra, Membrillo, Higos, Nuez, Melocotón, Manzana...
- **Notas florales:** Iris, Jasmín, Lavanda, Narciso, Rosa, Tilo...
- **Notas de madera:** Madera nueva, Vainilla, Caja de puros, Cacao, Café tostado, Miel, Té...

CARÁCTER NEGATIVO:

- **Vinificación y almacenaje:** Acroleína Butírico, Herbáceo, Olor Picado, Pútrido.



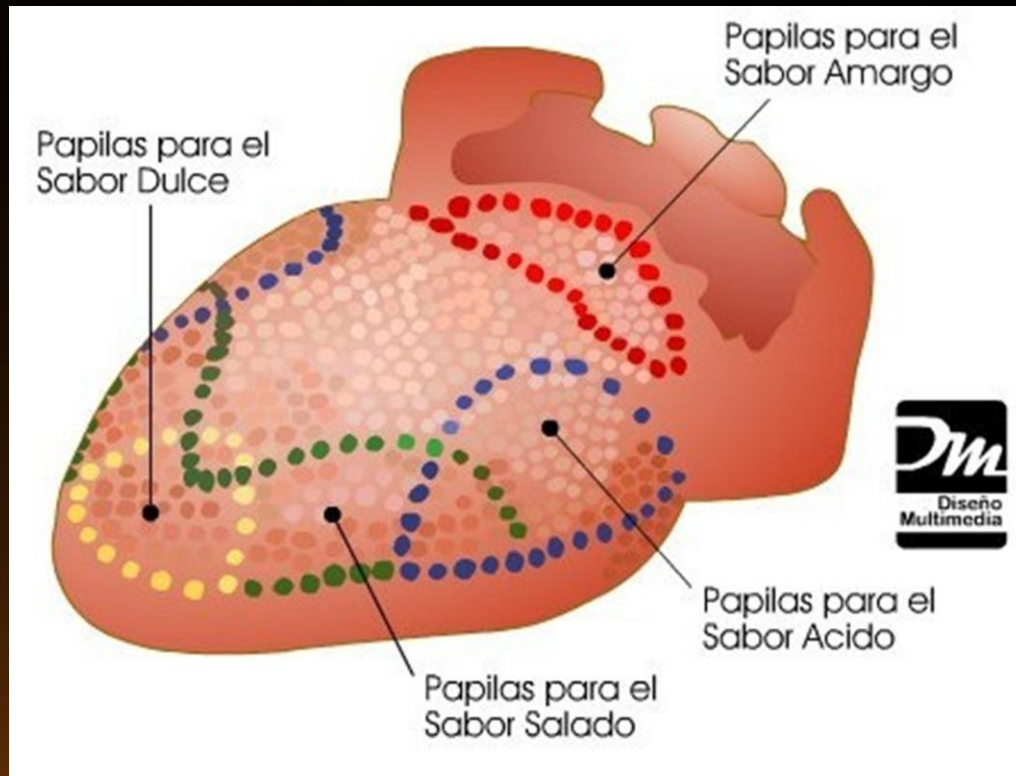


TÉCNICAS PARA LA CATA OLFATIVA

1. Poner el destilado en la copa. Tapar la copa con la mano, agitar el líquido, oler, memorizar y escribir las sensaciones.
1. Poner el destilado en la copa. Añadir agua pura (Misma cantidad Dilución a 20 GL). Mover, oler, memorizar y anotar o puntuar lo percibido.
1. Poner el destilado en la copa. Agitar, mover el aguardiente para que la copa se quede bien empañada. Arrojar el aguardiente. Tapar la copa con un paño o servilleta limpia y fina. Esperar unos segundos, oler, memorizar y escribir o expresar las sensaciones.
1. Lavarse bien las manos. Poner una cantidad del destilado en la palma de la mano. Frotarse las manos y acto seguido tapar (acerar) la nariz y boca con las manos impregnadas del aguardiente. Oler, memorizar y expresar.



EXAMEN GUSTATIVO [BOCA]



FASES DEL ANÁLISIS GUSTATIVO (BOCA)

ATAQUE

EVOLUCIÓN

GUSTO FINAL

PERSISTENCIA



T. 'of Rum



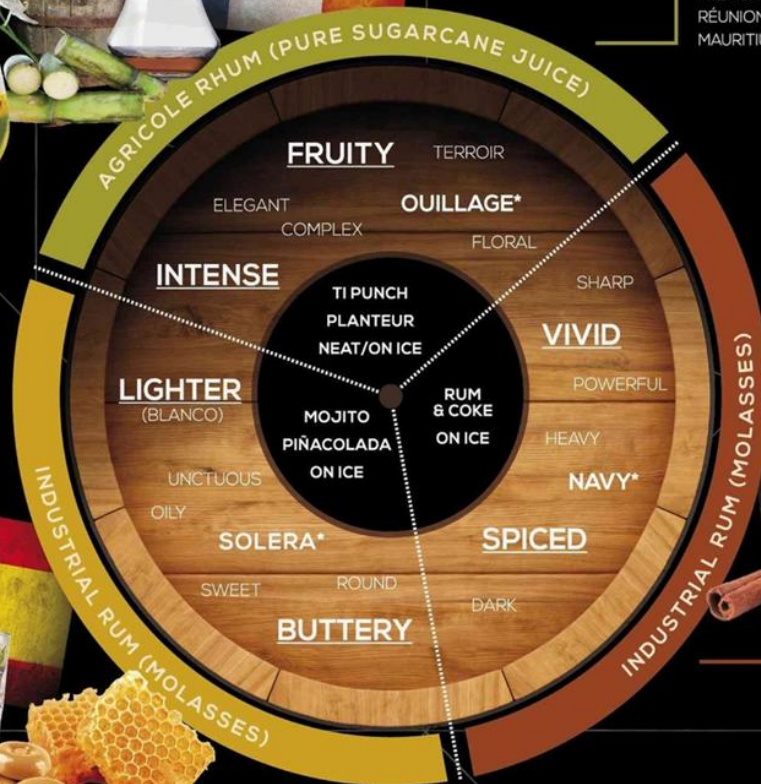
RON Spanish style

CUBA
PUERTO RICO
DOMINICAN REPUBLIC
VENEZUELA
GUATEMALA
NICARAGUA
PANAMA
COLUMBIA
PERU
COSTA RICA
ECUADOR



French style

MARTINIQUE - AOC (RHUM CLÉMENT, RHUM J.M.)
GUADELOUPE (RHUM DAMOISEAU...)
MARIE GALANTE
HAÏTI
FRENCH GUYANA
RÉUNION
MAURITIUS



RUM English style



JAMAICA
BARBADOS
TRINIDAD & TOBAGO
VIRGIN ISLANDS
ANTIGUA
ST. LUCIA
BRITISH GUYANA (DEMERARA)

Styles of Rum



Jamaica
Barbados
Trinidad & Tobago
Virgin Islands
Antigua
St. Lucia
British Guyana (Demerara)
Mauritius

English Style - Rum

- Industrial rum (Molasses)

Spiced
Vivid
Navy
Dark
Heavy
Powerful

Rum & Coka

English Harbour
Blackwell
El Dorado
Demerara
Duncan Taylor
Lemon Hart
Diamond Reserve
Two James
Foursquare



Martinique
Guadeloupe
Maire Galante
Haiti
French Guyana
Réunion
Mauritius

French Style - Rhum

- Agricole Rhum (Pure Sugar Cane)

Fruity
Ouilage
Intense
Terroir
Floral
Complex
Elegant

Ti Punch
Planteur's punch

Producers:
Rhum JM
Rhum Clement
Dakabend
Uruapan



Cuba
Puerto Rico
Dominican Republic
Venezuela
Guatemala
Nicaragua
Panama
Colombia
Peru
Costa Rica
Ecuador
Mexico

Spanish Style - Ron

- Industrial rum (Molasses)

Lighter (Blanco)
Buttery
Solera
Unctuous
Oily
Round
Dark (Añejados)
Sweet

Mojitos
Piña Coladas

Producers:
Crusoe



STYLES OF RUM/RHUM BY COUNTRY

- SPANISH**
INDUSTRIAL RUM (MOLASSES)
- FRENCH**
AGRICOLE RHUM (PURE SUGAR CANE)
- ENGLISH**
INDUSTRIAL RUM (MOLASSES)
- CACHAÇA**
(SUGAR CANE JUICE)



ALUMNO:

**CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS**

EVALUACION DE DESTILADO



	DESTILADO 1	DESTILADO 2	DESTILADO 3
ANALISIS VISUAL			
ANALISIS OLFATIVO			
ANALISIS GUSTATIVO			
CALOR/ TANICIDAD- ASTRINGENCIA			
OBSERVACIONES			
IDENTIFICACION			

CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

ALUMNO:



Productos: A-B-C-D



EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	INSUFICIENTE
-----------	-----------	-------	---------	--------------

VISTA	PUREZA Limpidez, sin partículas
-------	------------------------------------

OLFATO	INTENSIDAD Fuerza y persistencia del aroma
	COMPLEJIDAD Variedad de aromas, elegancia y finura

GUSTO	INTENSIDAD Fuerza de los sabores y primera entrada
	COMPLEJIDAD Variedad de sabores, elegancia y finura
	PERSISTENCIA Duración de la sensación remanente en la boca

JUICIO GLOBAL	ARMONIA Apreciación General
---------------	--------------------------------

VALORACION TOTAL

A					B					C					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2

A					B					C					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
A					B					C					D				
25	20	16	10	5	25	20	16	10	5	25	20	16	10	5	25	20	16	10	5

A					B					C					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
A					B					C					D				
20	18	16	8	4	20	18	16	8	4	20	18	16	8	4	20	18	16	8	4
A					B					C					D				
15	12	10	6	3	15	12	10	6	3	15	12	10	6	3	15	12	10	6	3

A					B					C					D				
10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2

A					B					C					D				
---	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--	--	--	--

NOTAS DE CATA:

CORRESPONDENCIA VALORES FICHA DE CATA RON Y DESTILADOS						
VISTA	PUREZA	10	8	6	4	2
		Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	Deficiente
OLFATO	INTENSIDAD	10	8	6	4	2
		alcohol ausente , se siente el bouquet	Alcohol no se siente	Alcohol que se puede sostener en el tiempo , agradable , si meto la nariz y se siente el alcohol regaña un poco	Sensación fuerte, similar alcohol farmacia	
	COMPLEJIDAD	25	20	16	10	5
		20+ aromas	10 a 19	6 a 9 aromas	4 aromas	
GUSTO	INTENSIDAD	10	8	6	4	2
		Llena la boca con sensaciones, agradable, oleoso, sin ardor.	untuoso , desaparece casi ardor	ardor agradable.	picante, ardiente, seca un poco , pero agradable	ardor, tos
	COMPLEJIDAD	20	18	16	8	4
	Correspondencia con la complejidad olfativa					
	PERSISTENCIA (caudalias) en lengua no es posgusto	15	12	10	6	3
		16+	10 a 15	6 a 9 seg	Ron Estandar. 6 seg ron 2 años	
JUICIO GLOBAL Unico Item Subjetivo	ARMONIA	10	8	6	4	2

ESCALA DE PUNTEO PARA ANALISIS SENSORIAL DE RONES DIPLOMADO

VENEZUELA (DIPLOMADO)

LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento)	< 50 puntos
VALUE (1 a 2 años)	50 puntos a 67 puntos
ESTANDARD (2 a 3 años)	68 puntos a 72 puntos
PREMIUM (3 a 5 años)	73 puntos a 77 puntos
SUPERPREMIUM (6 a 9 años)	78 puntos a 82 puntos
EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años)	83 puntos a 91 puntos
ULTRAPREMIUM (> 15/19 años)	a partir de 92 puntos

VENEZUELA (DIPLOMADO)

LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento)	< 50 puntos
VALUE (1 a 2 años)	50 puntos a 67 puntos
ESTANDARD (2 a 3 años)	68 puntos a 72 puntos
PREMIUM (3 a 5 años)	73 puntos a 77 puntos
SUPERPREMIUM (6 a 9 años)	78 puntos a 82 puntos
EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años)	83 puntos a 91 puntos
ULTRAPREMIUM (> 15/19 años)	a partir de 92 puntos

INTERNACIONAL*

LOW PRICE (Menos de 6 meses de envejecimiento)

VALUE (6 meses a 1 años)

ESTANDARD (1 a 3 años)

PREMIUM (4 a 9 años)

SUPERPREMIUM (10 a 15 años)

ULTRAPREMIUM (16 a 20 años)

PRESTIGE (> 20 años) LUJO/ RESERVAS MUY ESPECIALES

* Correlación categorías Rones IWSR
(International Wine and Spirit Report)



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com