



DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: **RON**

3ra EDICIÓN: 10 DE ABRIL DE 2022



FACULTAD DE CIENCIAS
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA



DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022



ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DE RONES



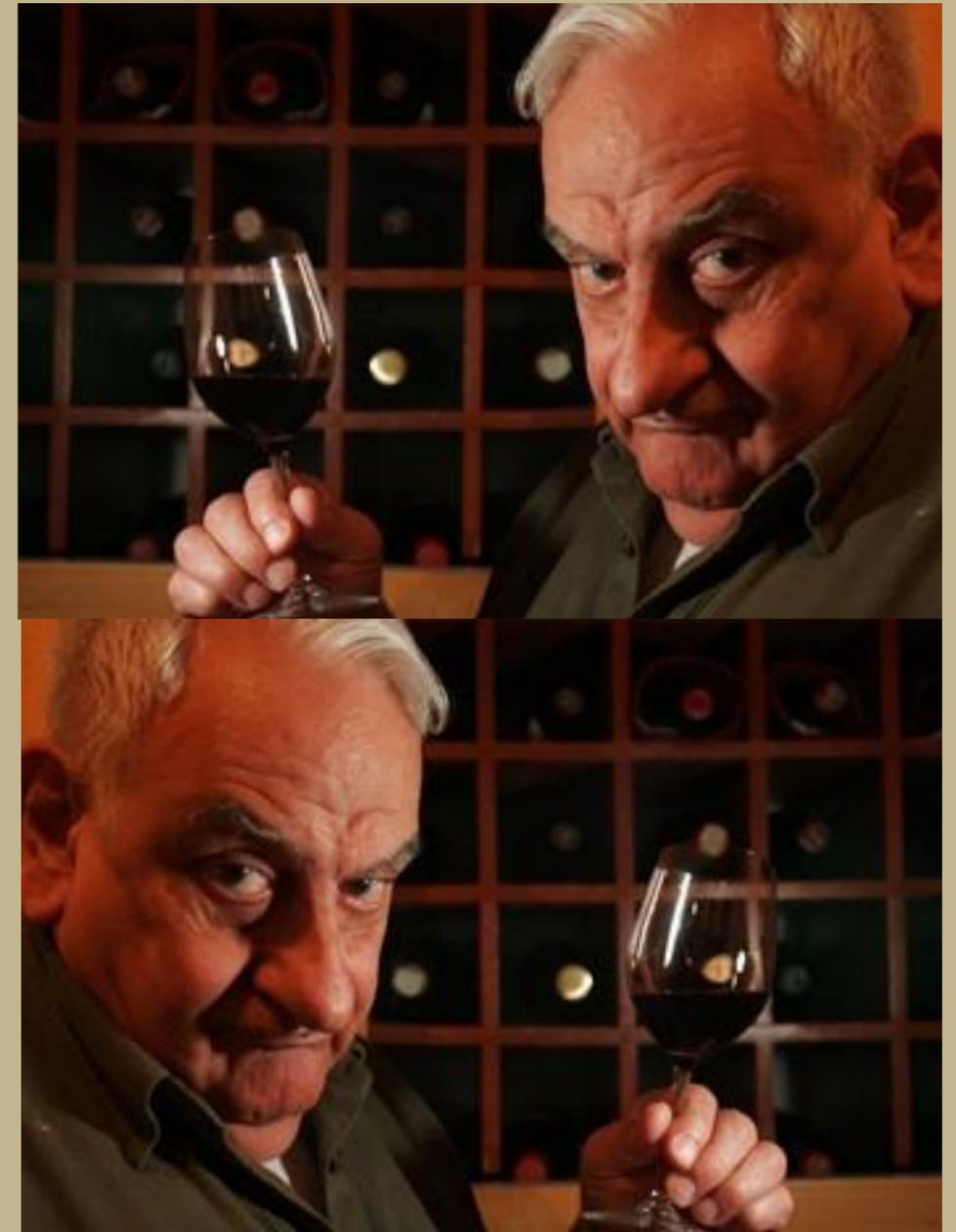


CONTENIDO

- i. Cata y Degustación**
- ii. Elementos y pasos de la Cata**
- iii. Análisis sensorial**
 - i. VISTA**
 - ii. OLFATO**
 - iii. GUSTO-TACTO**
- iv. Fichas de Cata**
- v. Cata de rones venezolanos**

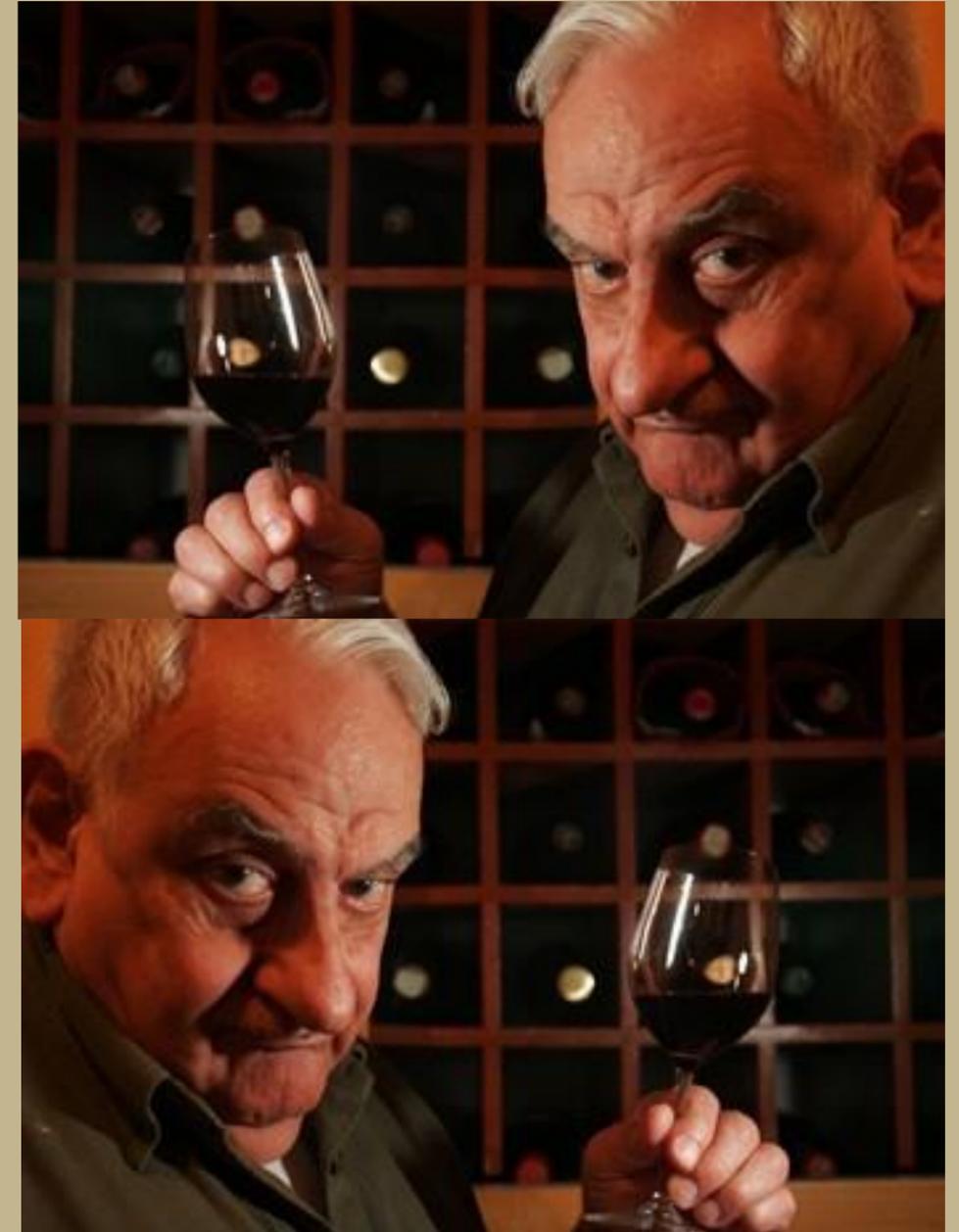
“Catar es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y el olfato, es tratar de conocerlos buscando sus cualidades y defectos con el fin de expresarlos, es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar a un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

1. Analizar el color del destilado.
2. Analizar las lágrimas o piernas .
3. Oler la copa sin agitarla. (En el Borde) Reconocer Aromas.
4. Luego agitar la copa y olerla nuevamente (En el Borde) Reconocer Aromas.
5. Beber el destilado y distribuirlo adecuadamente en el paladar.
6. Analizar la percepción que se tiene en boca.
7. Analizar su tiempo de permanencia en boca. Opcional:
Diluir el destilado para volver al análisis olfativo



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:

- Viscosidad: Lágrimas espesas y continuas
- Transparencia: Ni turbio Ni depósitos.
- Coloración según años de envejecimiento en madera (Roble Americano, Roble Francés, Limousine)



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)

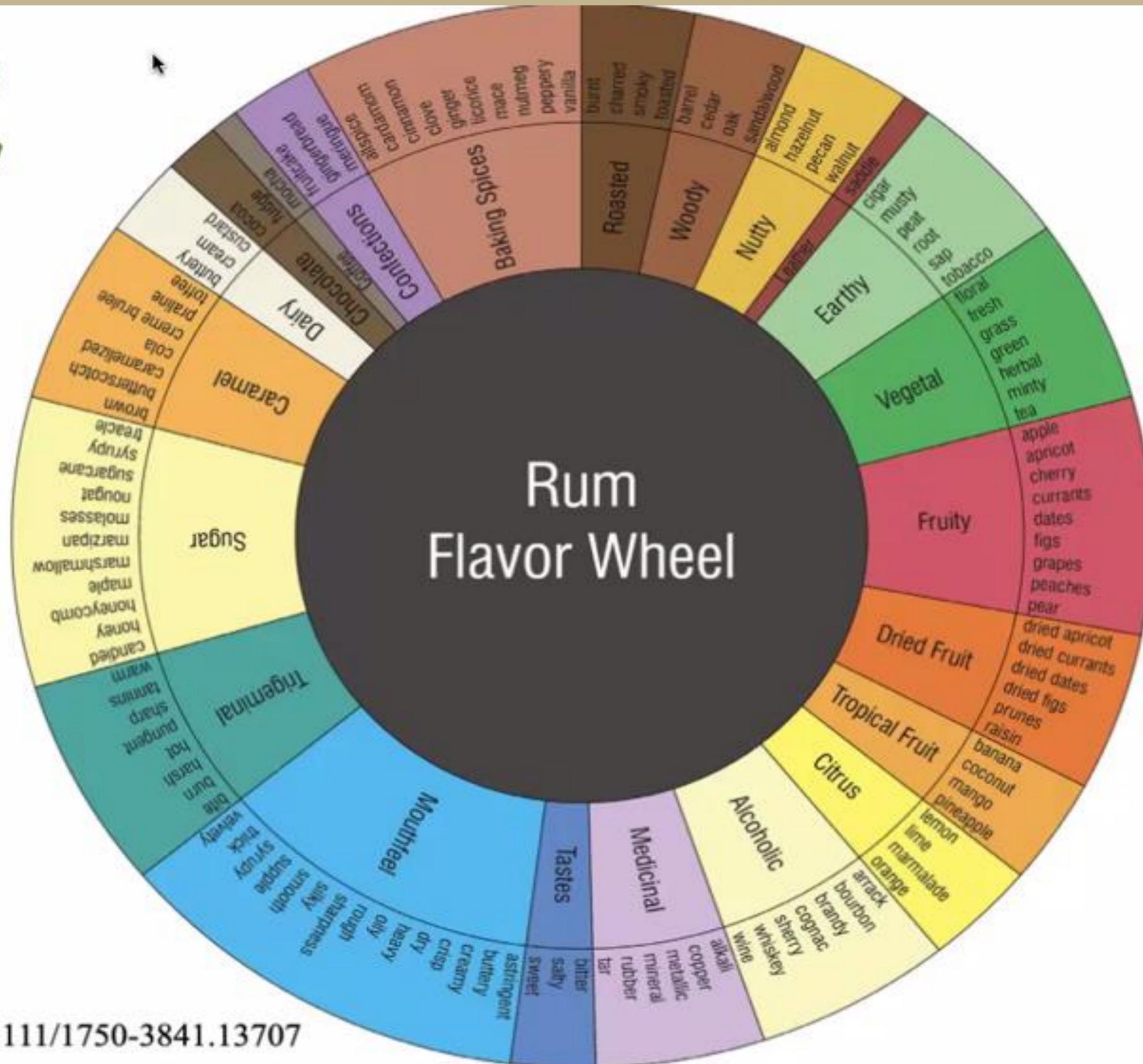
**RESPIRACIONES CORTAS Y SEGUIDAS y
DILUCION**



CLASIFICACIÓN DE OLORES



Rueda de aroma y sabor



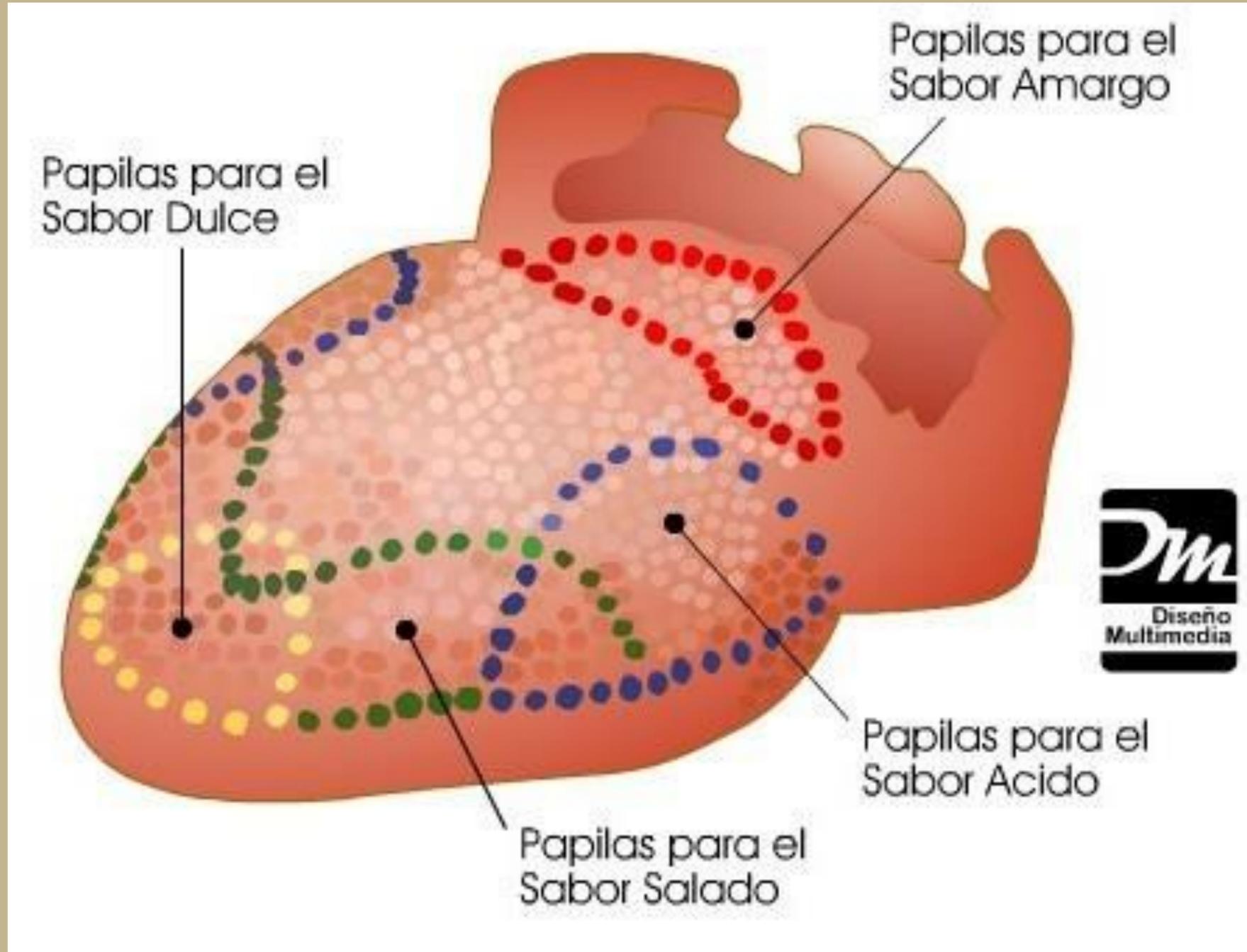
Ickes et al. (2017). 10.1111/1750-3841.13707

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.
2. Poner el destilado en la copa. Añadir agua pura (Misma cantidad Dilución a 20 GL). Mover, oler, memorizar y anotar o puntuar lo percibido.
3. 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 ó servilleta limpia y fina. Esperar unos segundos, oler, memorizar y escribir o expresar las sensaciones.
4. 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)

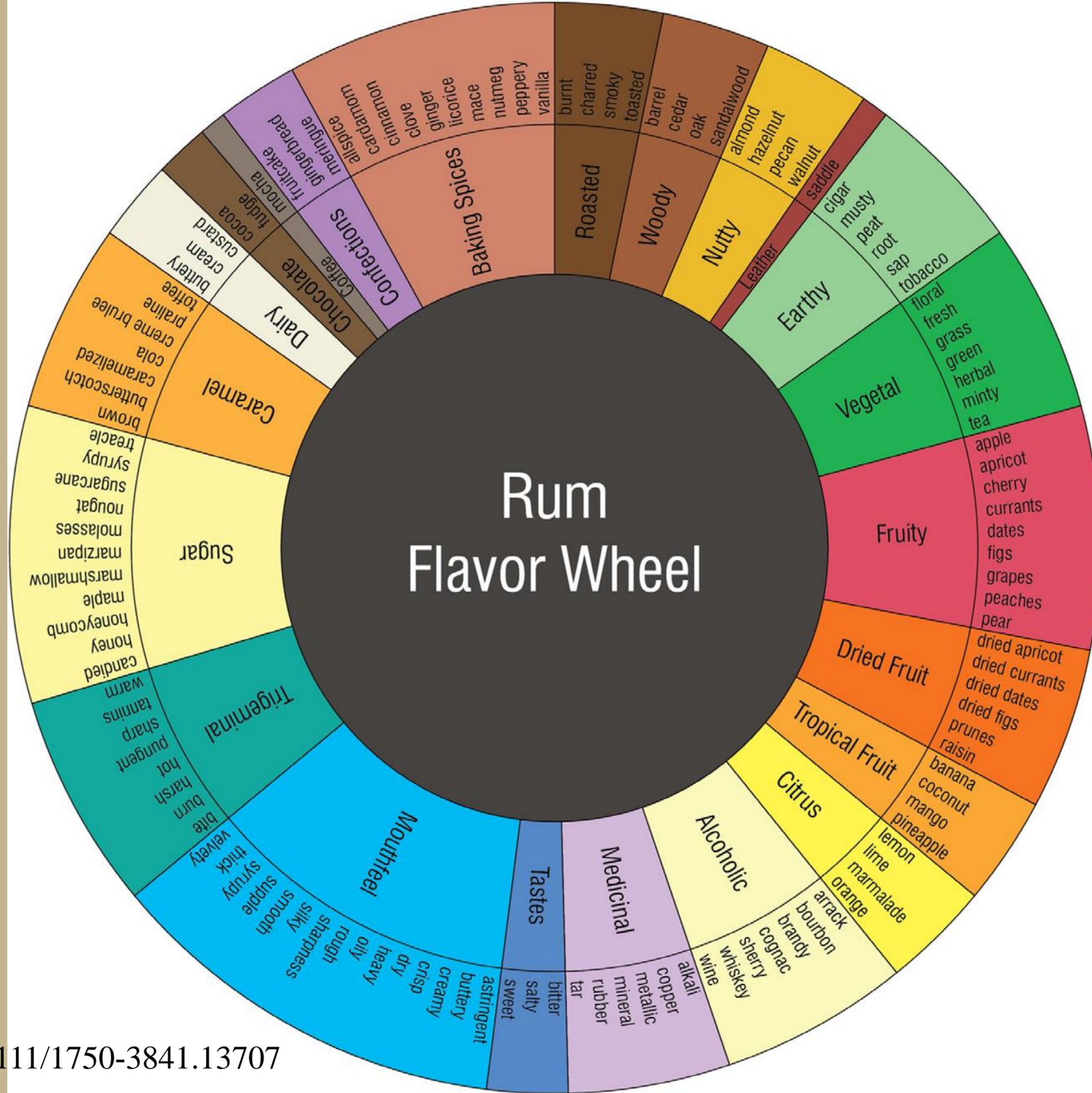


FASES DEL ANÁLISIS GUSTATIVO (BOCA)

- ATAQUE
- EVOLUCIÓN
- GUSTO FINAL
- PERSISTENCIA



Rueda de aroma y sabor



Rueda de sabores

Rueda de sabores

DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS: RON

3ra Edición

ALUMNO:



Productos: A - B - C - D



RON DE VENEZUELA

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

DCyT BAD- UCV

| | | | | | |
|-------|--------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| VISTA | PUREZA | A | B | C | D |
| | Limpidez, sin partículas | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 |

| | | | | | |
|--------|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| OLFATO | INTENSIDAD | A | B | C | D |
| | Fuerza y persistencia del aroma | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 |
| | COMPLEJIDAD | A | B | C | D |
| | Variedad de aromas, elegancia y finura | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 |

| | | | | | |
|-------|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| GUSTO | INTENSIDAD | A | B | C | D |
| | Fuerza de los sabores y primera entrada | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 |
| | COMPLEJIDAD | A | B | C | D |
| | Variedad de sabores, elegancia y finura | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 |
| | PERSISTENCIA | A | B | C | D |
| | Duración de la sensación remanente en boca | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 |

| | | | | | |
|---------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| JUICIO GLOBAL | ARMONÍA | A | B | C | D |
| | Apreciación general | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 |

| | | | | |
|------------------|---------|---------|---------|---------|
| VALORACION TOTAL | A TOTAL | B TOTAL | C TOTAL | D TOTAL |
|------------------|---------|---------|---------|---------|

DERECHOS RESERVADOS SPIRITS&WINE DEL CARIBE, C.A.



CORRESPONDENCIA VALORES FICHA DE CATA RON Y DESTILADOS



RON DE VENEZUELA



| | PUREZA | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
|---------------------------------------|---|--|---------------------------------|--|--|------------|
| VISTA | | 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 |
| | | | | | | |

DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS: RON

3ra Edición

ALUMNO:



Productos: A - B - C - D



RON DE VENEZUELA



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

DCyT BAD- UCV

| | | | | | |
|-------|--------------------------|----|----|----|---|
| VISTA | PUREZA | 45 | 46 | 47 | D |
| | Limpidez, sin partículas | | | | |

| | | | | | |
|--------|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| OLFATO | INTENSIDAD | A | B | C | D |
| | Fuerza y persistencia del aroma | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 |
| | COMPLEJIDAD | A | B | C | D |
| | Variedad de aromas, elegancia y finura | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 | 25 - 20 - 16 - 10 - 5 |

| | | | | | |
|-------|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| GUSTO | INTENSIDAD | A | B | C | D |
| | Fuerza de los sabores y primera entrada | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 |
| | COMPLEJIDAD | A | B | C | D |
| | Variedad de sabores, elegancia y finura | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 | 20 - 18 - 16 - 8 - 4 |
| | PERSISTENCIA | A | B | C | D |
| | Duración de la sensación remanente en boca | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 | 15 - 12 - 10 - 6 - 3 |

| | | | | | |
|---------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| JUICIO GLOBAL | ARMONÍA | A | B | C | D |
| | Apreciación general | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 | 10 - 8 - 6 - 4 - 2 |

| | | | | |
|------------------|---------|---------|---------|---------|
| VALORACION TOTAL | A TOTAL | B TOTAL | C TOTAL | D TOTAL |
|------------------|---------|---------|---------|---------|

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)



DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: **RON**

Pedro José Perales García
0424-273.9287
pperales69@yahoo.com



FACULTAD DE CIENCIAS
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA



DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022