



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



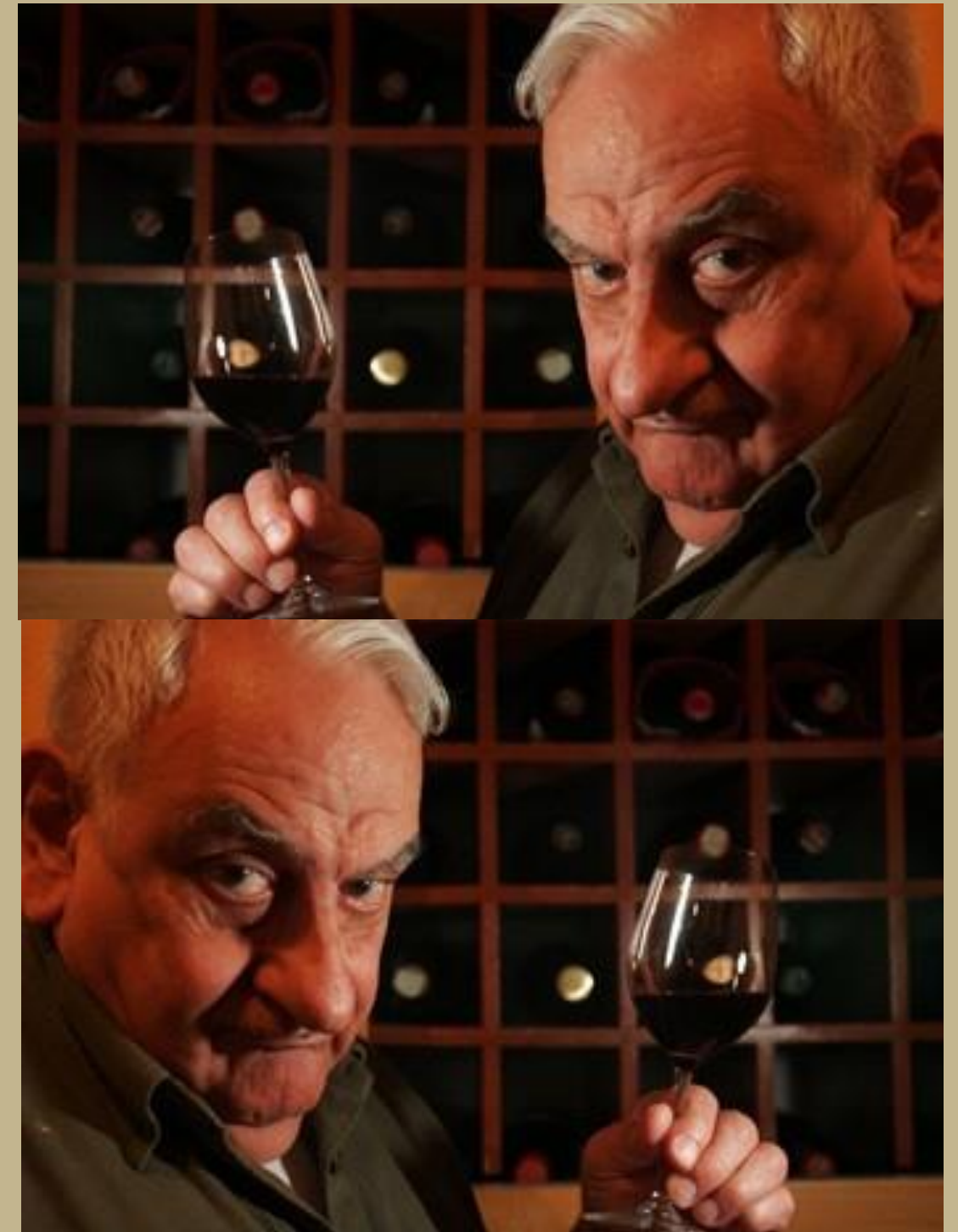


CONTENIDO

- 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**

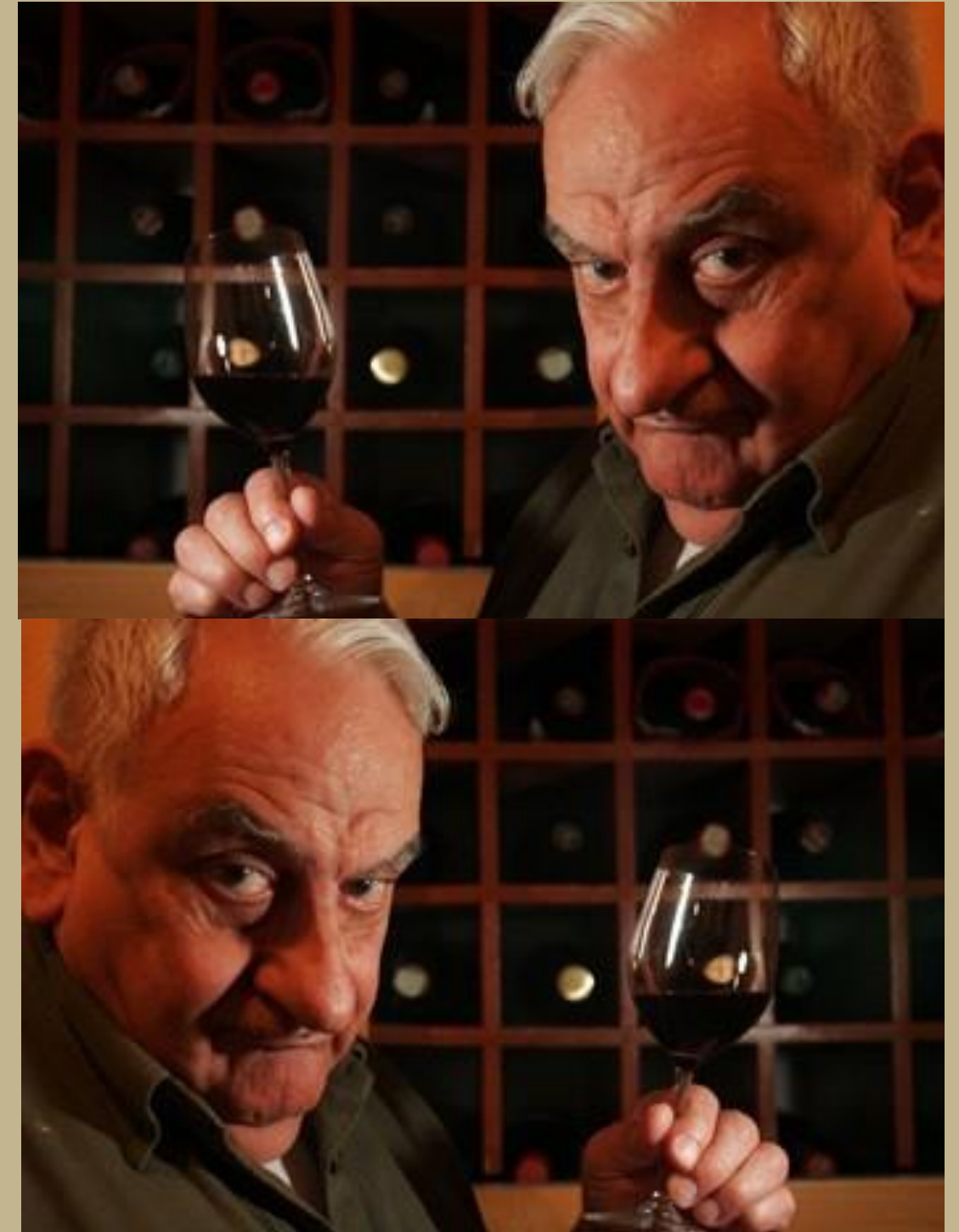
“Catar es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y el olfato, es tratar de conocerlos buscando sus cualidades y defectos con el fin de expresarlos, es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar a un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



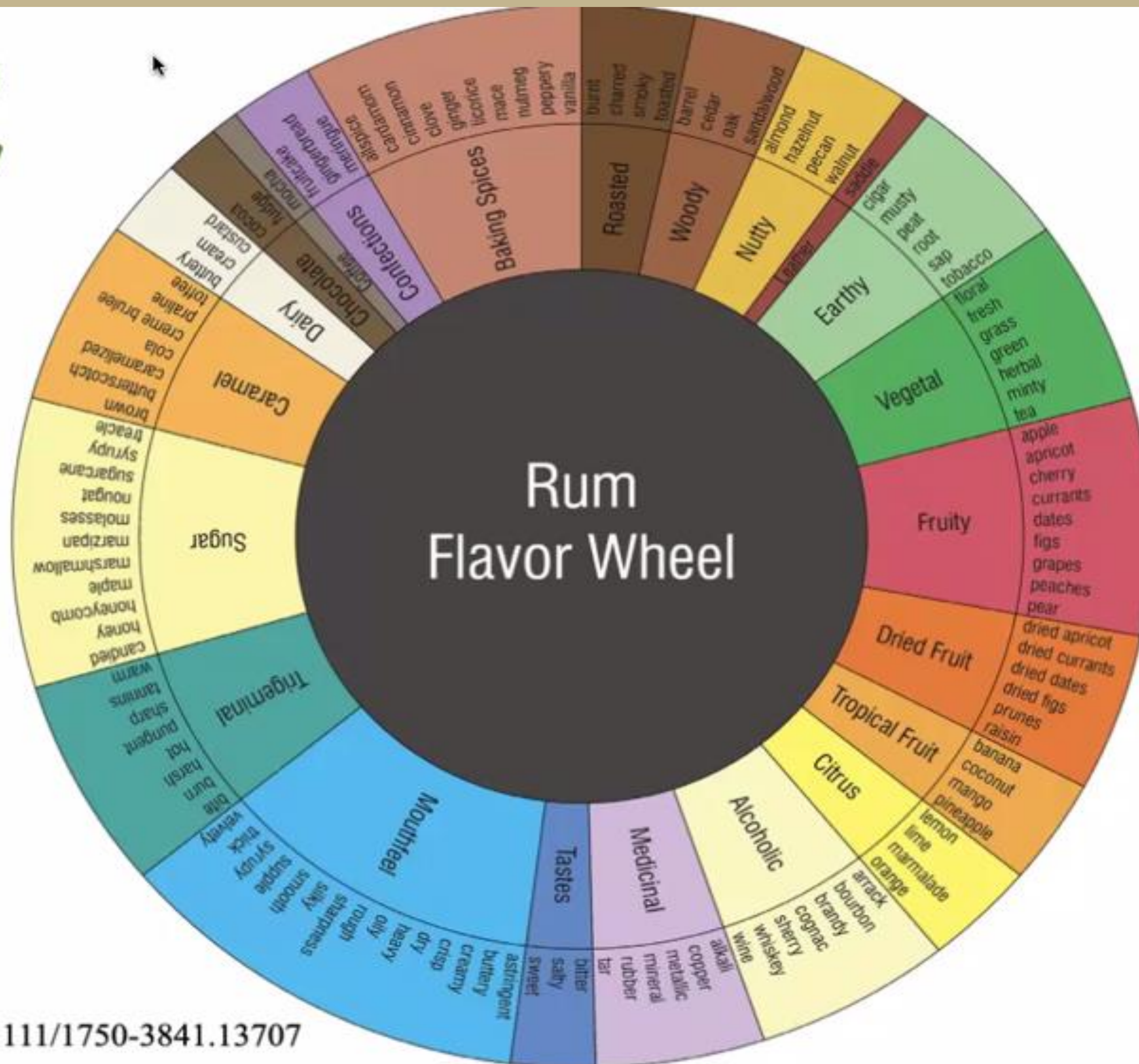
CLASIFICACIÓN DE OLORES



AROMA DE LOS RONNES



Rueda de aroma y sabor



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

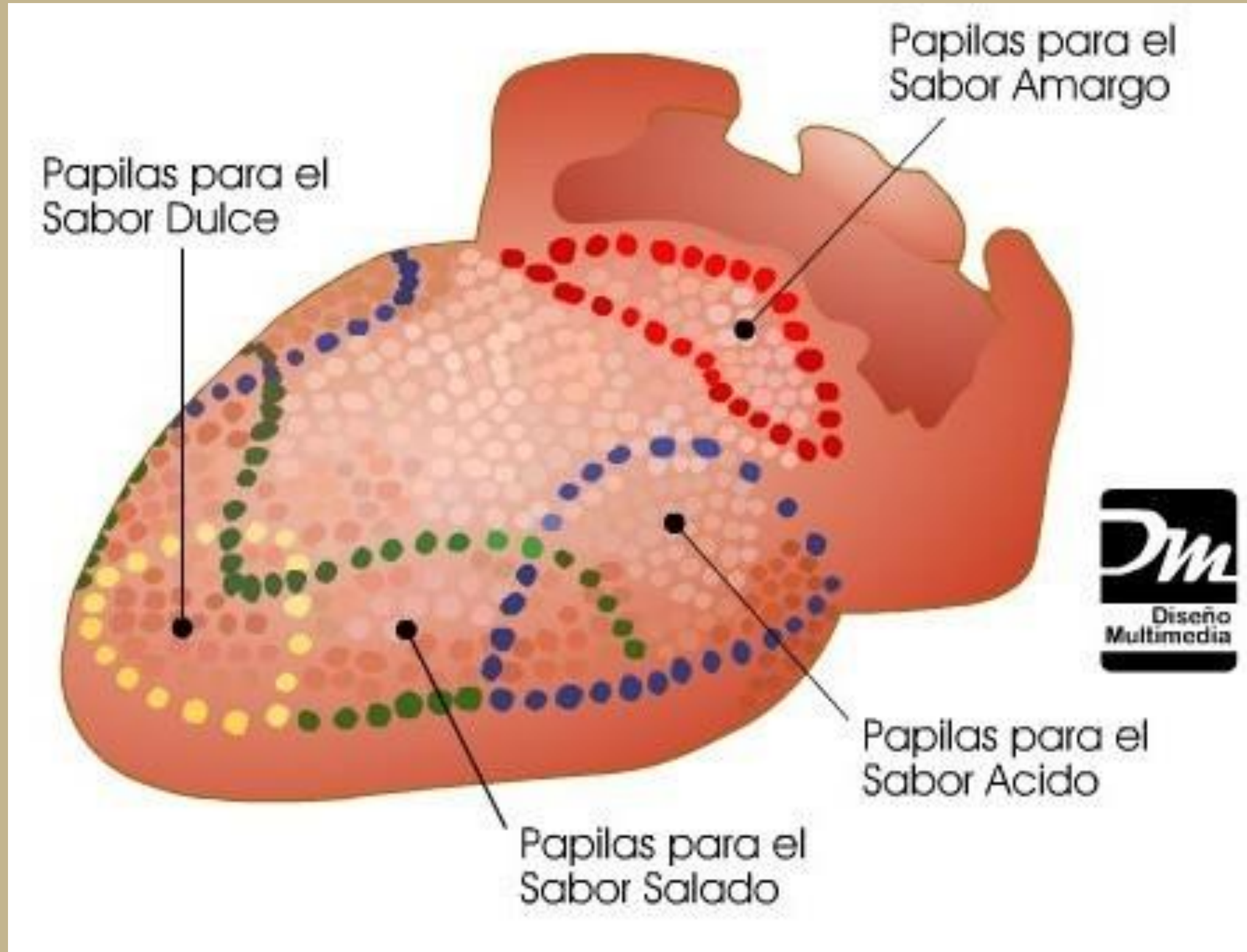


TÉCNICAS PARA LA CATA OLFATIVA

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)

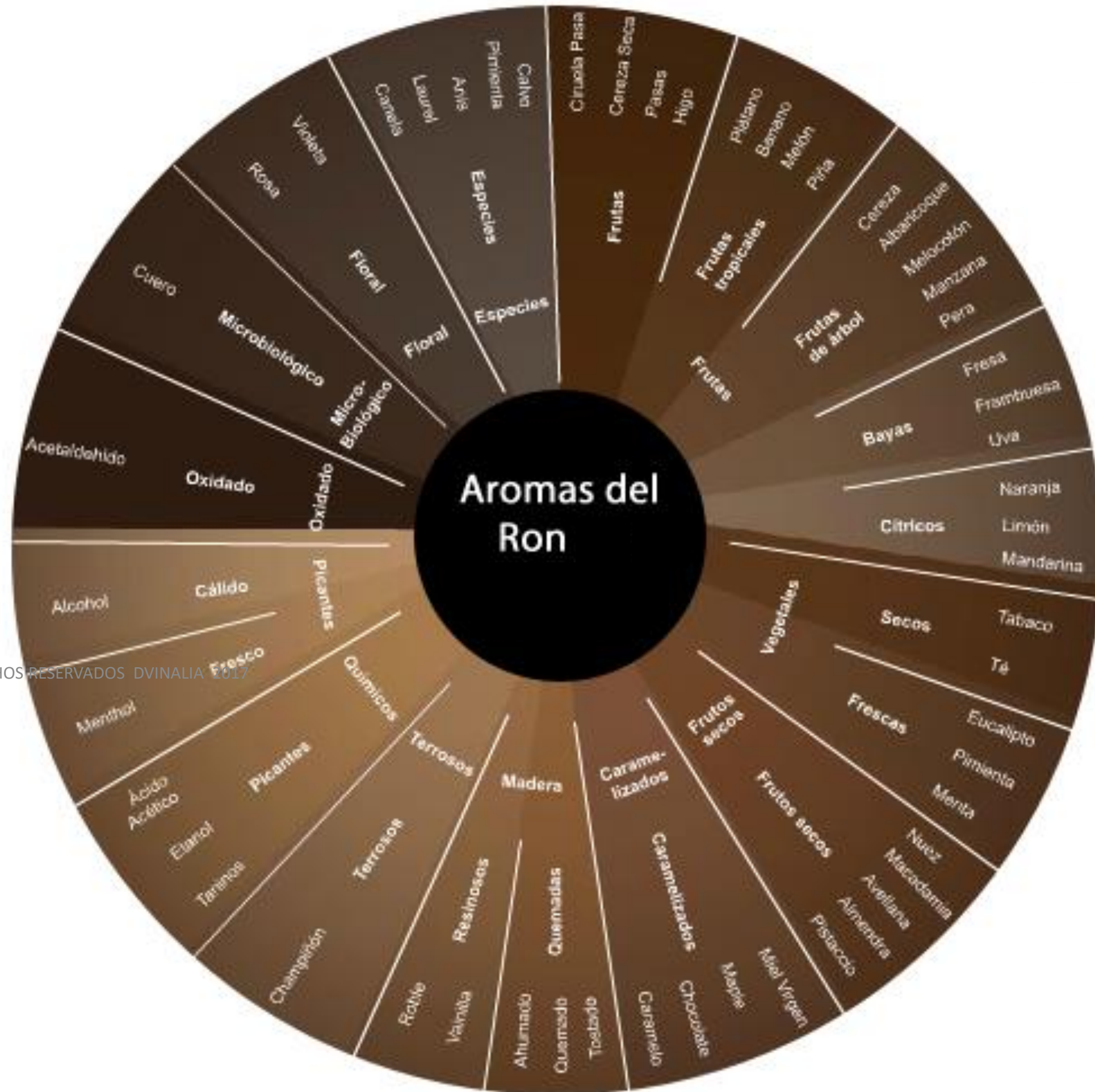
- ATAQUE
- EVOLUCIÓN
- GUSTO FINAL
- PERSISTENCIA



Aromas los de rones



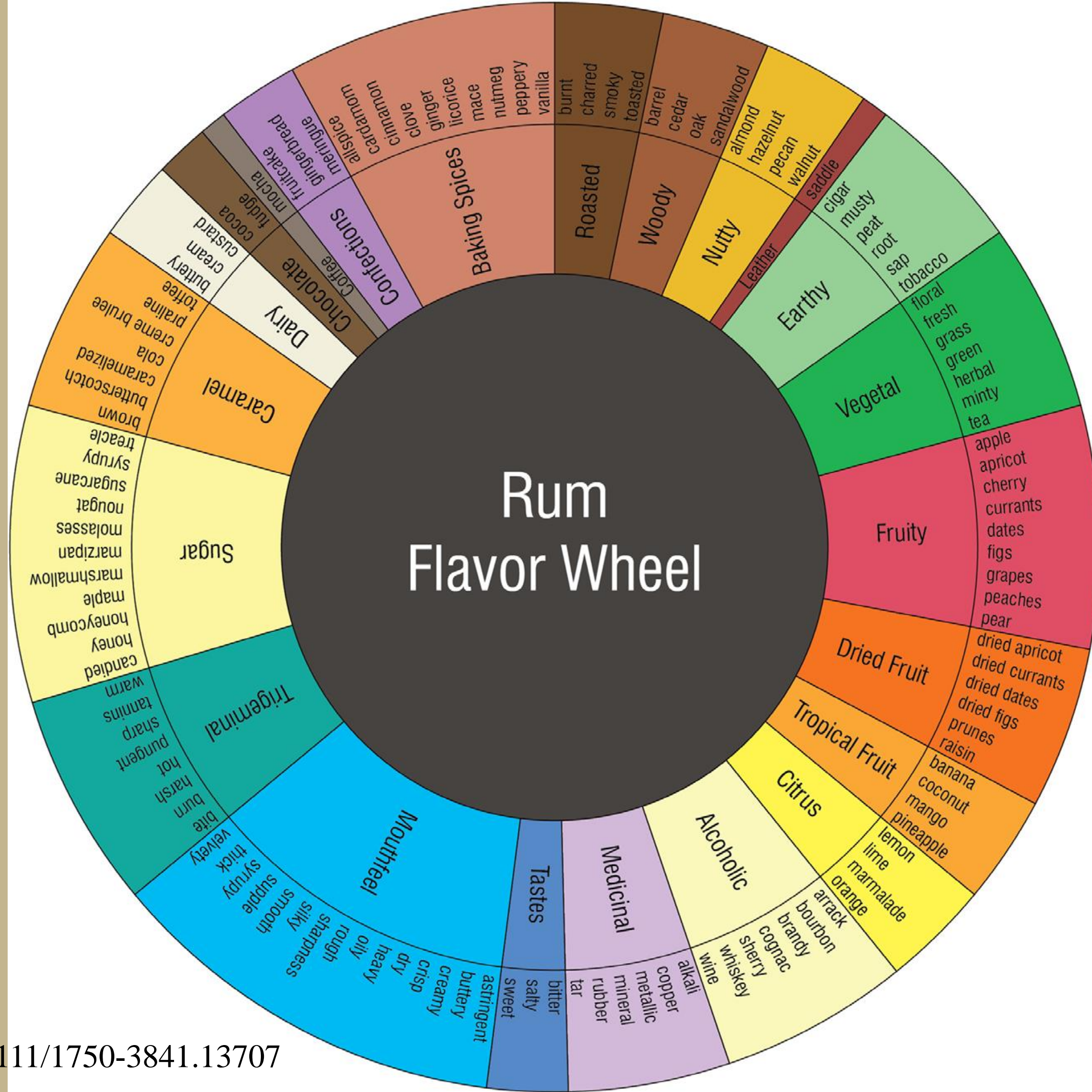
RON DE VENEZUELA



DERECHOS RESERVADOS DVINALIA 2017



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	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.

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