



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

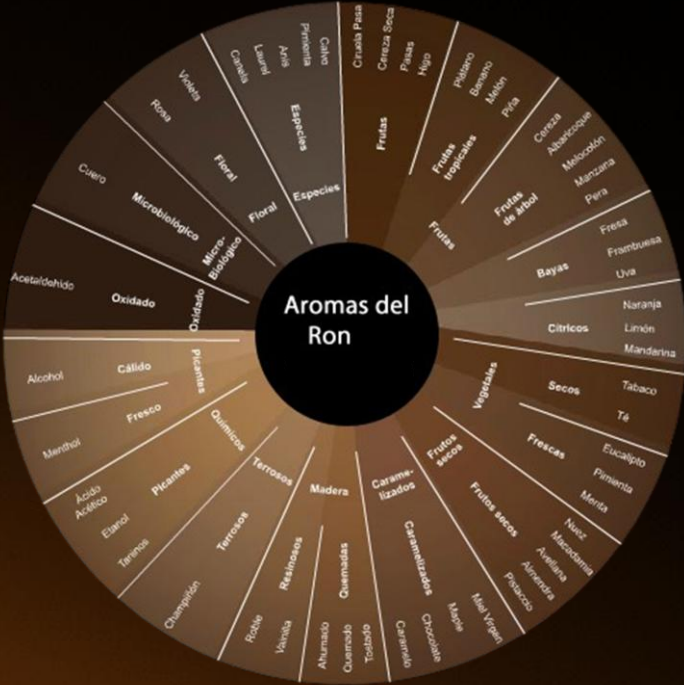
Analizar la percepción que se tiene en boca

PASO 7

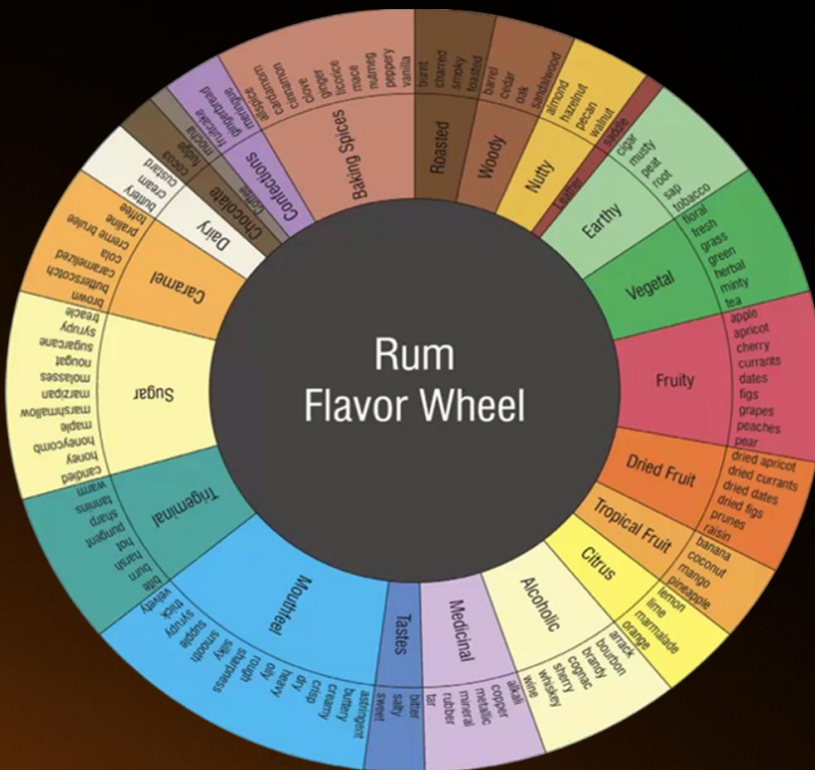
Analizar su tiempo de permanencia en boca

Opcional: Diluir el destilado para volver al análisis olfativo

AROMA DE LOS RONES



RUEDA DE AROMA Y SABOR



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

11					12					13					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:

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 (caudallas) 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)



CATA DE ANALISIS SENSORIAL Y PUNTEO



CATA DE ANALISIS SENSORIAL Y PUNTEO



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

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