Métodos de catación

VOCABULARIO

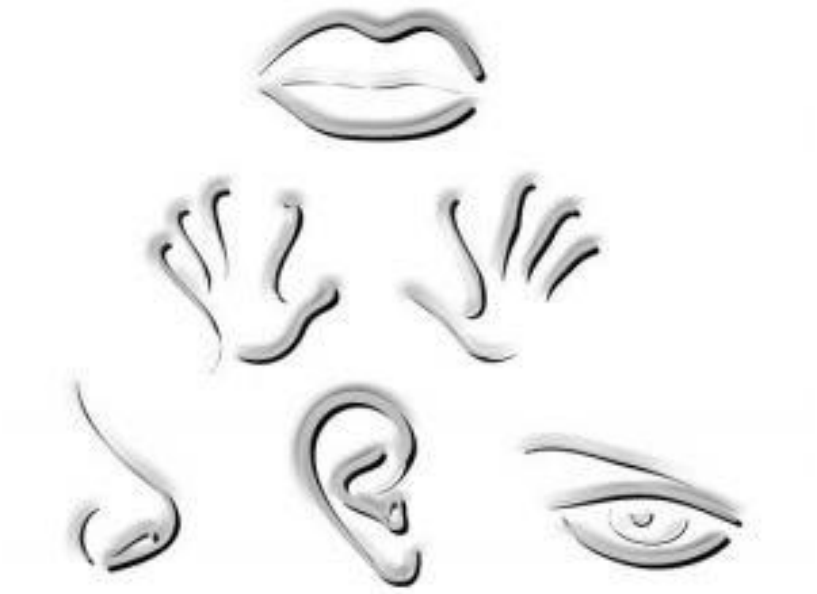
RUEDA DE SABORES

SENTIDOS

INCLUIR LOS SENTIDOS

Al momento de realizar la catacion se deben involucrar los sentidos:

- **Vista**
- **Olfato**
- **Gusto**
- **Retrogusto**
- **Tacto**



VISTA

Integramos este sentido para hacer un primer escaneo y apreciar elemento como:

- **Color (tostion)**
- **Textura (molienda)**
- **Aceites**
- **Viscosidad**

OLFATO

Evaluamos atributos o defectos, y por este sentido identificamos elementos que nos definen nuestra catacion como:

- **Dulce**
- **Salado**
- **Acido**
- **Amargo**

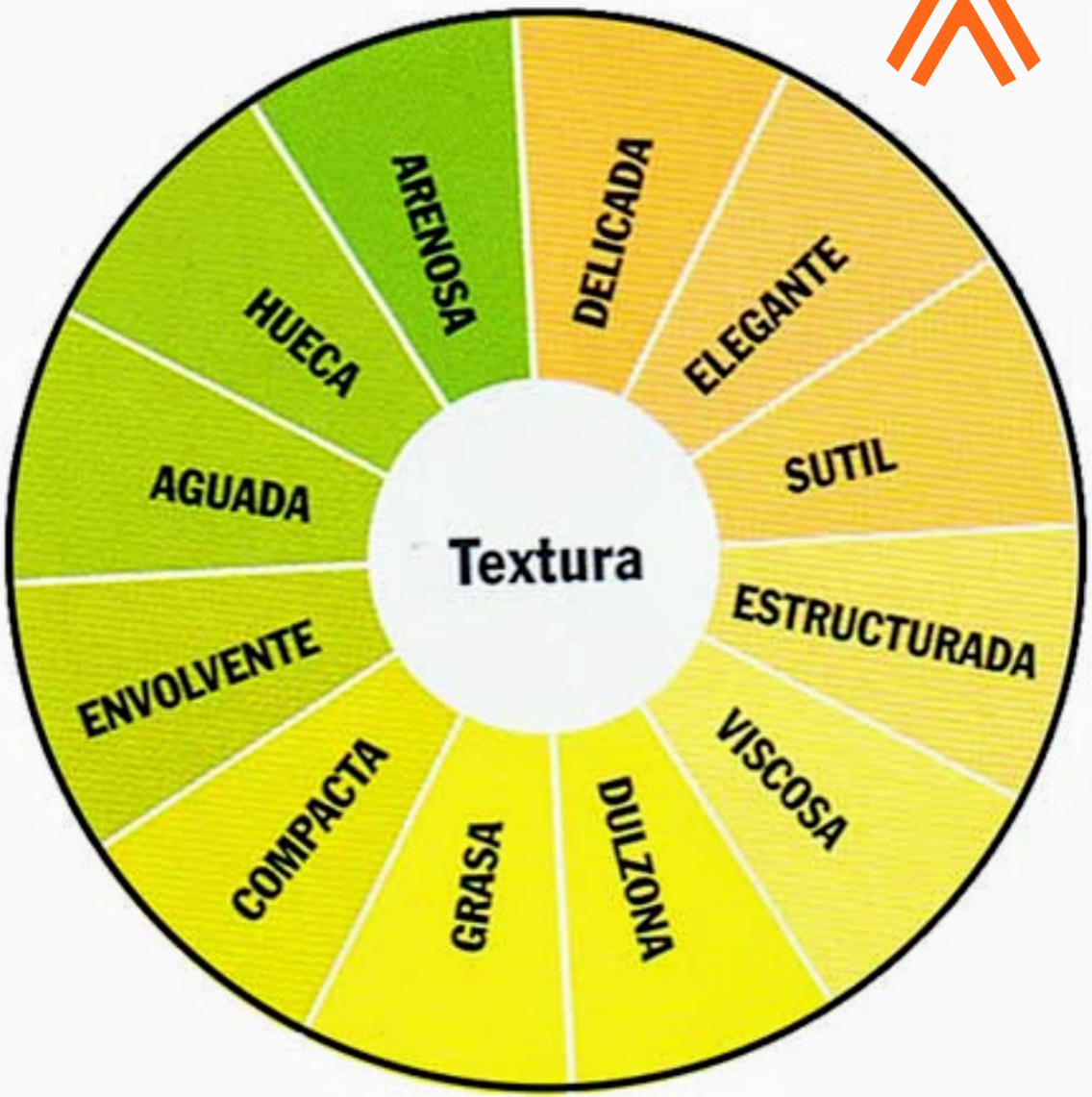
En diferentes intensidades

- **Alta**
- **Media**
- **Baja**

GUSTO

- **Es la sensación que percibimos al dejar el liquido en nuestra boca por un lapso de 3 a 5 segundos intentado recibir la máxima información de nuestra memoria olfativa.**
- **En este paso podemos describir la sensación bucal de la bebida:**

*Sedoso	*Pesado	*floral	*Amargo
*Global	*Ligero	*Áspero	*Arenoso
*Cremoso	*Arenoso	*volátil	*Viscoso
*Duro	*Acre	*Manchoso	



Rueda de sabores Textura



Rueda de sabores Acidez

RESTROGUSTO

O residual se aprecia después de tragar una pequeña cantidad de la muestra, resaltando atributos o defectos de la bebida.

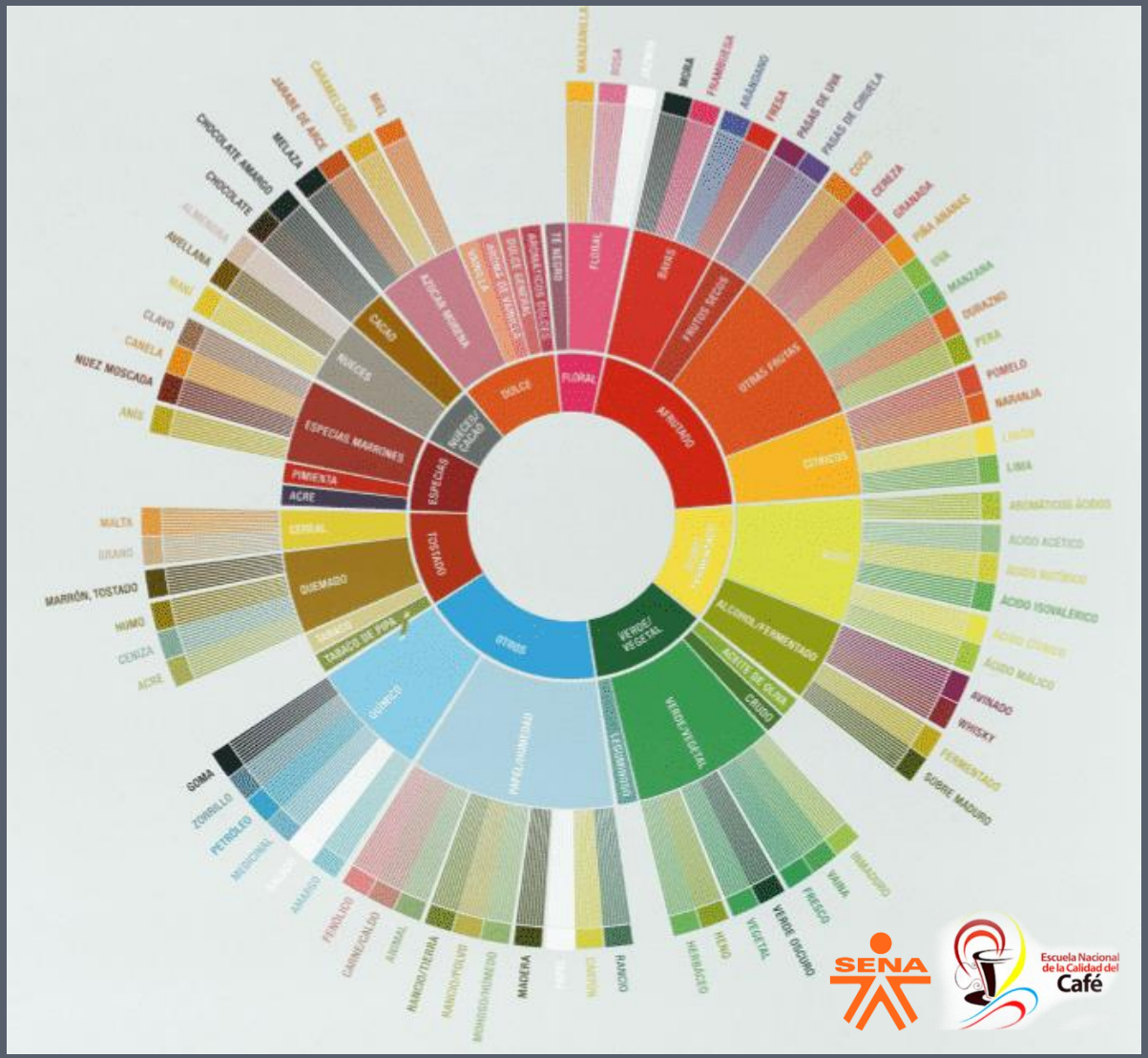
TACTO

Es importante tener contacto con la materia ya sea para evaluar molienda del café o para sentir la composición del elemento que vamos a catar para enriquecer aun mas nuestra memoria.



Rueda de Sabores Retrogusto

RUEDA DE SABORES/ COLORES



USO DE LA RUEDA DE DESCRIPTORES DE AROMAS DE CAFÉ

- **Lo más complejo en una cata es el vocabulario y reconocer la fase olfato-gustativa, esta complejidad radica en buscar la palabra adecuada para describir un aroma; por lo tanto es fundamental contar con un amplio vocabulario, para este objetivo es importante asociar productos simples y conocidos que son los que definen el vocabulario y se expande al uso común.**

- **La rueda de descriptores se clasifica en familias, subfamilias y el descriptor.**
- **Ejemplo. FAMILIAS: son las siguientes: Floral, afrutado, herbáceo, nuez, caramelo, chocolate, resinas, especias y carbónica.**

- **La rueda se divide en dos partes. En la izquierda se define los sabores y en la derecha los aromas.**

METODOLOGIA

- Nos ubicamos en aromas (parte derecha) de la rueda de aromas.
- Elegimos la fragancia
- Con la rueda a la vista, acercamos el café molido a la nariz.
- Olemos y anotamos rápidamente la(s) familia(s) de olores en las que se ha pensado inmediatamente o en las que has clasificado los primeros olores percibidos. Por ejemplo, familia de olores: florales.
- Volvemos a oler la muestra y teniendo en cuenta la siguiente progresión vamos intentando llegar al descriptor:
- Familia de olores: Florales.
- Subfamilia: Floral.
- Descriptor del olor: Flor del café.
- Repetir el ejercicio con todas las fases olfato-gustativa

- **La recomendación es empezar a generar un archivador en nuestra memoria, de la manera más sencilla y practica posible, con el día a día, en la casa, en la cocina, tenemos gran parte de artículos que nos permiten ampliar el vocabulario y la memoria olfativa**

- **<u>Recuerda</u>: el desarrollo de la percepción es:**

Oler- Percibir- Reconocer- Nombrar



Rueda de sabores

RECOMENDACIÓN……..

- **Por todo lo anterior lo mas recomendable es realizar la catación en silencio y máxima concentración.**

INSTRUCTORA VERONICA RIOS GONZALEZ

SENA AGROINDUSTRIAL ARMENIA - QUINDIO