



MÉTODOS DE CATACIÓN

VOCABULARIO

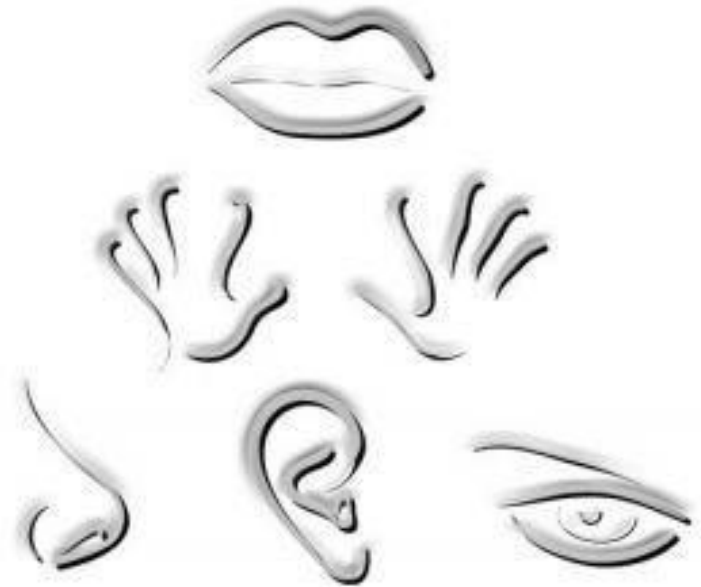
RUEDA DE SABORES

SENTIDOS

INCLUIR LOS SENTIDOS

Al momento de realizar la catación 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 catación como:

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

En diferentes intensidades

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





GUSTO

- Es la sensación que percibimos al dejar el líquido 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**

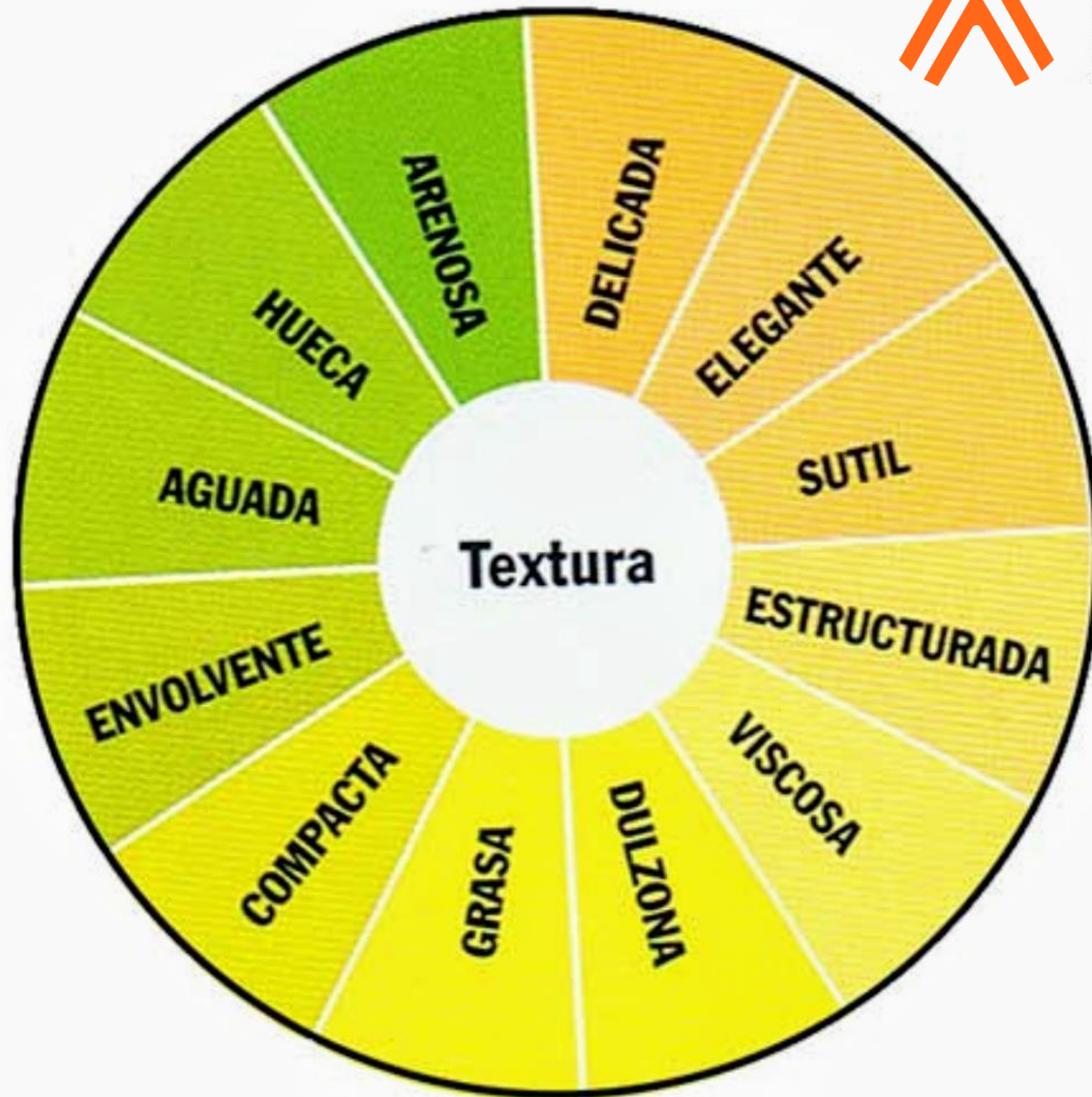
***Viscoso**

***Duro**

***Acre**

***Manchoso**





Rueda de sabores Textura



Rueda de sabores Acidez



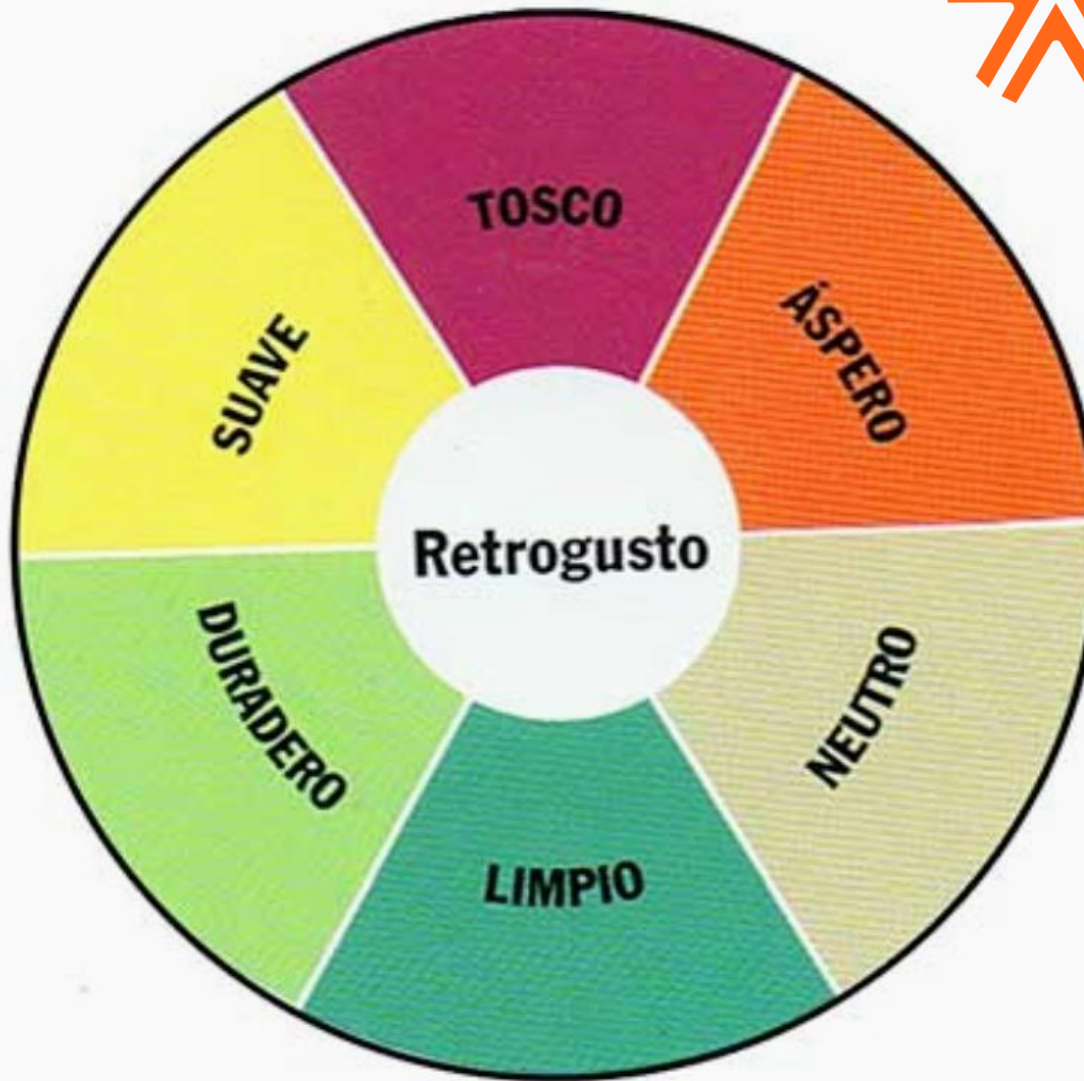
RESTROGUSTO

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



A decorative graphic on the right side of the page. It features a dark blue-grey background with several vertical stripes in shades of orange, light orange, and grey. Overlaid on these stripes are five orange circles of varying sizes. The largest circle is in the upper left, and the others are scattered below and to the right.



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
- Recuerda: 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.**



INSTRUCTOR ANDRES FELIPE HOYOS
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL - TOLIMA

