



Manual De Cata

TerraFuego

Sumérgete en el arte de la cata y despierta tus sentidos. En cada sorbo, el mezcal revela su historia, su tierra y su fuego. Aprende a identificar sus aromas, matices y texturas en este viaje sensorial. ¡Salud!



Catador

Un catador es la persona que, mediante el uso de sus sentidos, analiza, identifica y valora las características organolépticas de un producto.

En el caso del mezcal, un catador percibe sus aromas, sabores, texturas y matices, interpretando su complejidad y calidad.

Su labor no solo requiere experiencia y conocimiento, sino también sensibilidad y práctica para descubrir los secretos que cada destilado ofrece.

Sistema Olfativo

Para poder percibir y clasificar los aromas es necesario que las partículas sean volátiles y solubles en agua, ya que al aspirar el aire por medio de nuestra nariz y este al pasar por nuestra fosa nasal y ser captado por la mucosa nasal se descompone químicamente por medio de los cilios olfativos y envía impulsos eléctricos al cerebro a través del nervio olfatorio. El cerebro se encarga de darles nombre a cada uno de los olores percibidos mediante la evocación de un recuerdo ya existente o bien hará el registro de un nuevo aroma asociado a una definición y/o recuerdo



Sentido del gusto

Es la capacidad que tenemos los seres humanos para poder detectar cinco sabores a través de las papilas gustativas que se encuentran en nuestra lengua que son: El sabor dulce, ácido, salado, amargo y umami.



Importancia de la copa

La copa es un elemento de gran importancia para poder realizar un buen proceso de catado ya que se debe de encontrar un recipiente que reúna las condiciones de dimensión para que los espíritus de la bebida pueda ser retenidos en su interior y de esta manera realizar un análisis sensorial percibiendo todos y cada uno de los aromas contenidos en ella.

El catado se sugiere que se realice en copa, de preferencia riedel, o contenedor que tenga boca más pequeña que lo que es el cuerpo del mismo.

Solo deberá ser llenada una quinta parte de su capacidad, la temperatura ideal del mezcal debe oscilar entre los 16° y 22° centígrados

Evitar usar perfume **01**

Observar con detenimiento **02**

Tener tiempo suficiente **03**

Estar sano de las vías respiratorias **04**

Evitar estar desvelado **05**

Catar con los ojos cerrados **06**

Catar en silencio **07**



08 La cata debe ser ciega
(no debemos saber que es)

09 Anotar todo lo que percibe

10 El lugar debe de estar libre de
olores y sin corrientes de aire

11 Evitar consumir alimentos
irritantes o muy condimentados

12 No dejarse influenciar por
comentarios

13 Enjuagarse la boca entre un producto y
otro (Lo puedes hacer con agua natural)

14 Barrer los aromas de la nariz
(Lo puedes hacer oliendo café)

Reglas de un
buen catado

Procedimiento de catado

Introducción:

Para dar inicio al procedimiento de catado comenzaremos por **retirar las blondas** (artículo para cubrir la boca de la copa) muy lentamente **para abrir un pequeño orificio** por donde vamos a **inhalar suave y lentamente** para percibir los **aromas más volátiles** que nos puedan hablar de algún problema en el proceso de fermentación o en la destilación, esta acción debe hacerse con mucho cuidado ya que solamente se podrá realizar una sola vez por cada **15 o 20 minutos** de mantener tapado el producto,

Una vez que hemos retirado la blonda y **sin mover la copa** nos acercaremos e a ella lentamente hasta la altura en que detectemos el **aroma del producto**, la distancia hacia el **interior de la copa** y **la intensidad de los aromas** nos dirá si es de intensidad alta, media o baja, en ese mismo instante y con los **ojos cerrados** vamos a percibir las primeras primicias de sus aromas posteriormente **llevaremos nuestra nariz al fondo de la copa** en una segunda inhalación para detectar aromas mas pesados y anotamos de inmediato lo que hemos podido percibir.

Vista

La vista nos ofrece un sinfín de aportación de información y conclusiones en especial cuando se trata de destilados jóvenes, reposados y añejos, mediante la vista vamos a observar la claridad y limpidez de un destilado observando a través de la copa la transparencia del producto y los destellos brillantes.

La untuosidad es el cuerpo o adherencia que tiene una determinada bebida y esta tiene relación con los aceites esenciales productos del agave, así como los que haya adquirido en la barrica producto de la madera.

Se puede detectar fácilmente con un solo giro de la mano y la debida inclinación de la copa formando un círculo medio abierto para que el contenido se precipite por las paredes hacia arriba de la copa formando una coronilla uniforme de la cual en unos segundos se comenzará a formar pequeñas en estas o puntos de donde se irán desplazando hacia abajo en forma de gotas o lágrimas.



Nariz



Levantamos la copa tomándola por la base haremos un giro y percibiremos aromas de nuevo y comenzaremos por la parte alta y descendemos acercándonos inhalando en forma continua pero muy suave percibiendo y anotando.

En la parte inferior hacia el fondo de la copa es donde vamos a encontrar el aroma a alcohol, dejaremos un espacio de tiempo antes de percibir nuevamente mientras recuperamos nuestro olfato, anotamos e interpretamos lo que hemos percibido

Este ejercicio lo haremos de 3 a cuatro veces y solamente aumentaremos las repeticiones en caso de existir dudas con algún aroma en específico o que presente alguna dificultad para ser identificado y utilizamos todo el tiempo necesario para lograr el objetivo.

Boca

Tomaremos un pequeño sorbo el cual lo vamos a pasear por la boca de 2 a 3 veces y vamos a percibir como parte inicial el gusto y anotamos, posteriormente anotamos lo que hemos percibido.

Para el retro gusto es necesario tomar un sorbo de mezcal, paladearlo (pasarle por toda la boca), tragarlo y sacar el aire por la nariz en repetidas ocasiones.



Datos interesantes

El sentido del gusto únicamente nos aporta el 30% aproximadamente

El 70% de la percepción que tenemos de los sabores nos los da el olfato

El mezcal tiene aproximadamente 850 componentes químicos



Listo, ahora ya sabes como catar mezcal



Espera, tenemos un regalo para ti...



CUPÓN DEL 15% DE DESCUENTO

CATADORTF

Canjea este código de descuento en nuestro sitio web:
www.terrafuego.mx; y obtén un 15% de descuento en
botellas de mezcal personalizadas.

Gracias por llegar hasta el final