

Guía de estudio:

Blonda.

- Se refiere a los utensilios sobre los que se apoyan los vasos y otros objetos similares para evitar mojar o ensuciar el mantel, la mesa o la barra.

Cédula de cata.

- Es el registro por escrito del valor de la calificación de las características en la cata analítica. Son las siguientes:
 1. Aromas primarios.
 2. Untuosidad.
 3. Color.
 4. Limpidez.
 5. Intensidad.
 6. Aromas secundarios.
 7. Retronasal.
 8. Tacto.
 9. Gusto.
 10. Retrogusto.

Denominación de origen.

- Se entiende por denominación de origen al nombre de una región geográfica del país, que sirve para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deba exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en este los factores naturales y humanos.

Escanciar.

- Echar o servir una bebida que contenga alcohol en un vaso o en una copa.

Sala o salón de cata.

- Es un lugar que debe reunir las condiciones necesarias y óptimas para que nada interfiera en la cata de destilados. Dicho lugar deberá ser en una sala o salón con buena iluminación y ventilación, evitando cualquier olor, ruido o distracción proveniente del exterior.

Aromas primarios.

- Son los aromas que se perciben en el primer contacto olfativo con la bebida a catar.

Aromas secundarios.

- Son los aromas que se perciben después de haber percibido olfativamente los aromas primarios.

Cata analítica.

- Es el tipo de cata con una fase a ciegas y otra grupal, con la finalidad de certificación de producto emitido por un Laboratorio de Cata. En esta se describe de manera detallada la calificación de la bebida que se cata. Este tipo de cata es la única prueba confiable y necesaria para determinar el aspecto físico, el aroma y sabor de la bebida con la finalidad de poder detectar las virtudes o inconsistencias de la misma y así determinar si es un destilado Premium o no, evitando el engaño al consumidor; esta cata debe de realizarse dentro de una sala o salón con buena iluminación y ventilación, evitando cualquier olor, ruido o distracción del exterior.

Cata hedonista.

- Es el tipo de cata en la cual se recrea un placer a través de lo que se bebe. Esta cata suele estar asociada a llevarse a cabo en espacios recreativos, los cuales deben tener como característica ser dentro de una sala o salón con buena iluminación y ventilación, evitando cualquier olor, ruido o distracción del exterior.

Limpidez.

- Es la pureza o transparencia que presenta el líquido.

Laboratorio de Cata.

- Es la Unidad de Inspección acreditada por una Entidad de Acreditación Autorizada y aprobada por la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, que dentro de su estructura organizacional debe ser dirigido por un Director de Cata y estar conformado por mínimo 10 y máximo 20 Maestros Catadores.

Lote.

- Cantidad de un producto elaborado en un mismo lapso para garantizar su identificación; cuando exista producción continua, los cortes de lote deben ser cada 24 horas.

Maestro Catador.

- Catador de los destilados nacionales con denominación de origen, que cuenta con más de 520 horas de experiencia detectando inconsistencias, perfil y virtudes de los destilados con fines de certificación de calidad Premium en un Laboratorio de Cata.

Muestreo para fines de cata analítica.

- Esta actividad le compete al Laboratorio de Cata; cada muestra extraída, previamente homogeneizada debe dividirse en tres porciones de aproximadamente un litro cada una de las cuales deben envasarse en un recipiente debidamente identificado con una etiqueta firmada por las partes interesadas, debiendo cerrarse en forma tal que garantice su inviolabilidad. Estas porciones se reparten en la forma siguiente: dos para el Laboratorio de Cata y una para la empresa visitada. De las dos muestras en posesión del Laboratorio de cata, una se analiza y la otra permanece en custodia para usarse en caso de tercería. La muestra para fines de Cata debe de traer el análisis cromatográfico que demuestre estar dentro de norma.

Premium.

- Es un adjetivo que se utiliza para calificar a un servicio o un producto de características especiales, de calidad superior a la media. Lo habitual es que lo Premium sea un privilegio destinado a aquellos consumidores que pagan un monto adicional.

Producto terminado.

- Es el destilado que se encuentra en tanques, pipas o pipones como clase blanco, plata o joven, incluyendo en forma específica aquel sometido a procesos de maduración con las clases joven u oro, reposado, añejo y extra añejo, incluyendo aquel sometido a proceso de abocado, añadido de un color específico y filtración, con el contenido alcohólico final comercial dentro de los parámetros permitidos en la Norma Oficial Mexicana de acuerdo con el destilado correspondiente previo al envasado.

Retrogusto.

- Es el tiempo que permanece el sabor en boca y garganta después de degustar el producto, percibiendo todas las sensaciones como el aroma, sabores y texturas que aporta una bebida una vez que se ha catado.

Retronasal.

- Engloba los sabores y aromas que se detectan con la bebida en la boca, haciendo una inhalación y exhalación profunda por la nariz, para lograr la percepción detrás de la misma.

Untuosidad.

- Es la propiedad que tienen los líquidos de adherirse a la superficie de los cuerpos sólidos.

Valor de la calificación de la cata analítica.

- Los destilados inician con 10 puntos y se les va descontando puntos según la calificación.
 1. Aromas primarios: inconsistencias = menos 1, plano= menos 0.5 o complejo = menos 0.
 2. Untuosidad: baja = menos 1, media = menos 0.5 o alta= menos 0.
 3. Color: no coincide con tiempo de añejamiento = menos 0.5 o Sí coincide con el tiempo de añejamiento = menos 0.

4. Limpidez: No cristalino con impurezas = menos 1, cristalino con partículas = menos 0.5 ó cristalino sin impurezas = menos 0
5. Intensidad: baja = menos 1, media = menos 0.5 o Alta = menos 0.
6. Aromas secundarios: inconsistencias = menos 1, plano = menos 0.5 o complejo = menos 0.
7. Retronasal: desagradable = menos 1, agradable y no coincide el olor con sabor = menos 0.5 ó agradable y coincide el olor con el sabor = menos 0.
8. Percepción táctiles percibidas: alto = menos 1, medio = menos 0.5 o bajo = menos 0.
9. Percepción gustativa: desagradable = menos 1, plano = menos 0.5 o agradable = menos 0.
10. Retrogusto: corto = menos 1, medio y agradable = menos 0.5 o largo y agradable = menos 0, en cualquier caso, desagradable = menos 1.

* Si el destilado obtiene como mínimo 8.5 puntos de calificación de un máximo de 10, el Laboratorio de Cata expedirá un Certificado de Calidad *Premium* con Validez Oficial.

* La Certificación de Calidad *Premium* es por Lote.

El sentido del olfato.

- Los olores son Moléculas de vapor
- La copa tipo Flauta de vidrio o cristal se debe utilizar en la percepción aromática de la cata.

El sentido del gusto.

- Los sabores que se perciben a través del gusto son ácido, dulce, amargo, umami y salado

Los sentidos de la vista y el oído.

- La vista y el oído son los sentidos que provocan distracción al momento de realizar una cata.

Características de los destilados nacionales.

- Está libre de inconsistencias y aporta equilibrio dentro de su género en lo visual, al olfato, al gusto y al tacto son las características que distinguen un destilado con Calidad Premium.

Características de la cata analítica y hedonista.

- La diferencia entre cata analítica y cata hedonista es que, la cata analítica cuenta con una fase a ciegas y otra grupal, con la finalidad de certificación de producto, describe de manera detallada la calificación de la bebida que se cata, mientras que la cata hedonista es la que se recrea un placer a través de lo que se bebe.

Valor de la calificación de la cata analítica.

- En la cata analítica los destilados inician con 10 puntos y se les va descontando puntos por inconsistencias.

Características de un laboratorio de cata.

- Las características de un Laboratorio de Cata acreditado como Unidad de Inspección deben ser que tiene un Director de cata y una plantilla de mínimo 10 y máximo 20 Maestros Catadores Certificados.

Características de un Maestro Catador.

- Las características de un Maestro Catador son Expresa de manera escrita las percepciones de aromas primarios, untuosidad, color, limpidez, intensidad, aromas secundarios, retronasal, tacto, gusto y retrogusto que percibió durante la cata analítica en un laboratorio de cata.

Muestreo para fines de cata analítica.

- La muestra tomada para fines de Cata le compete al Laboratorio de Cata (Unidad de Inspección acreditada).

Director de Cata.

- Maestro Catador encargado de escanciar el destilado a catar a ciegas en un laboratorio de cata. Asimismo, es quien dirige la cata analítica en la fase grupal.