

Técnica Sistemática de Cata de Espirituosos WSET® – Nivel 2

| Aspecto | |
|---------------------------|--|
| Claridad | claro – turbio |
| Intensidad | transparente – pálida – media – profunda – opaca |
| Color | incolore – limón – dorado – ámbar – marrón rosado – rojo – naranja – amarillo – verde – azul – púrpura – marrón – negro |
| Otras observaciones | ej. efecto <i>louche</i> |
| Nariz | |
| Condición | limpia – no limpia |
| Intensidad | neutra – ligera – media – pronunciada |
| Características del aroma | ej. materia prima, procesamiento, roble y envejecimiento |
| Boca | |
| Dulzor (nivel de azúcar) | seco – casi seco – medio – dulce |
| Textura | ej. dura, tersa, aguada, cubre la boca, cálida |
| Intensidad del sabor | neutra – ligera – media – pronunciada |
| Características del sabor | ej. materia prima, procesamiento, roble y envejecimiento |
| Final | longitud corto – medio – largo naturaleza neutro – simple – alguna complejidad – muy complejo |
| Conclusiones | |
| Nivel de calidad | defectuoso – pobre – aceptable – bueno – muy bueno – excelente |

Léxico de los Espirituosos WSET – Nivel 2

de apoyo a la Técnica Sistemática de Cata de Espirituosos WSET® – Nivel 2

| Aroma y sabor | |
|--|---|
| Materias primas | |
| Maíz | <i>butterscotch</i> , maíz dulce, pan de maíz, palomita de maíz, caramelo, azúcar quemada, <i>toffee</i> , mentol |
| Cebada malteada | cáscara de cereal, gacha, cebada, malta, harina, gacha de avena |
| Centeno | pan de centeno, galleta de jengibre, pimienta, pimienta de Jamaica |
| Uva | uva, higo, ciruela pasa, sultana, cítrico flor de sauco, flor de azahar, rosa, violeta, perfume, lavanda, lila, flores secas |
| Agave | agave, pimienta, hortaliza de raíz, aceituna, pimiento verde, herbáceo |
| Caña de azúcar | hierba, herbáceo, caramelo, azúcar quemada, <i>toffee</i> , melaza |
| Frutas | manzana, pera, albaricoque, melocotón, ciruela, cereza, mazapán fresa, frambuesa, grosella negra, zarzamora naranja, limón |
| Productos botánicos | enebro, cáscara de cítricos, raíz, terroso, comino, pimienta anís, hinojo, regaliz canela, clavo, jengibre, nuez moscada, cardamomo cilantro, albahaca, romero, tomillo, salvia, hierba limón, menta |
| Procesamiento (materia prima, fermentación, destilación) | |
| Humo | turba, medicinal, pescado ahumado, ahumado, algas humo, yodo, madera carbonizada, hortalizas asadas |
| Ésteres | plátano, manzana, pera, floral, piña, melón, mango, esmalte de uñas |
| Otros | disolvente fuerte (sensación de picor en la nariz), plástico, queso, sudor, goma quemada |
| Roble y envejecimiento | |
| Roble | vainilla, pan tostado, cedro, especias, jerez, serrín, coco, café, frutos secos |
| Edad/rancio | pastel de fruta, frutas confitadas, cuero, tabaco, hojas mojadas, champiñón, piso forestal, cárnico, <i>gravy</i> , extracto de levadura, limpiador de muebles |
| Textura/otro | |
| El espirituoso se siente: | <ul style="list-style-type: none">• ¿duro, áspero, cortante?• ¿cubre la boca, lleno?• ¿terso, sedoso?• ¿cálido?• ¿aguado, delgado? |
| Otro | amargor |