

Ficha de cata

Cerveza	Fabricante	Estilo	ABV (%)	Aspecto (1-5)	Aroma (1-10)	Cuerpo (1-5)	Sabor (1-10)	General (1-20)	Notas

(i) Aspecto: incluye todo lo que podemos apreciar a simple vista: color, transparencia, gasificación, forma color y densidad de la cabeza (espuma), residuos sólidos, etc.

(ii) Aroma: antes de probarla, es interesante comprobar la sensación en nariz. La sensación inicial (recién servida) será la más fuerte, la cerveza tiene una fuerte gasificación y los olores saltan de la copa y saturan nuestro olfato. Podemos respirar un par de veces y volver a repetir.

(iii) Cuerpo: antes de tragar mantenemos un instante la cerveza y vemos la sensación que nos deja la cerveza en la boca, su volumen, su densidad, si la gasificación llena completamente la boca. Solo se retiene la cerveza unos breves segundos, si necesitamos más tiempo lo mejor es tragar y volver a empezar.

(iv) Sabor: la variedad de adjetivos para describir los tonos de una cerveza es infinito, cada cual debe tener su propio diccionario de sabores y aplicar los que correspondan en cada ocasión. Hay que tener en cuenta que el sabor evoluciona.

(v) General: en este apartado es donde respondemos a preguntas como: ¿te ha gustado?, ¿volverás a comprarla?, ¿se la recomendarías a un amigo?, por lo tanto debemos tener en cuenta factores de todo tipo, relación calidad/precio, etc.

