FINCA OROZCO

VIVUM / MANUAL DE CATA DE AOVE

El juego de los sentidos

Observa menos. Huele más. Prueba despacio.

Una cata pensada para descubrir los tres AOVE Vivum sin tecnicismos, jugando a reconocer aromas, sabores y sensaciones.



FINCA OROZCO

01 · PREPARAR

Antes de empezar

Todo lo necesario para una cata sencilla, bonita y comparable.

MATERIAL PARA 1 PERSONA

Material para una persona	Para qué lo usas
3 copas finas de vino	Una por cada aceite.
Los 3 AOVE Vivum	Servidos sin revelar el nombre si queréis jugar a ciegas.
Agua	Para limpiar la boca entre muestras.
Pan neutro o manzana verde	Opcional; en pequeñas cantidades entre aceites.
Esta guía + bolígrafo	Para marcar pistas y anotar sensaciones.

¿Y la copa azul profesional?

En cata profesional se utiliza un vaso de cata específico, habitualmente azul, para que el color del aceite no condicione la valoración. Para una experiencia en casa no hace falta comprarlo: una copa fina de vino, limpia y sin olores, funciona muy bien para comparar los tres aceites en las mismas condiciones.

La regla más importante: usa el mismo tipo de copa y la misma cantidad para los tres aceites.

Prepara la mesa

• Evita perfumes intensos, velas aromáticas, café o comida muy olorosa cerca de la cata.

• Numera las copas como 1, 2 y 3. Si alguien puede servirlas a escondidas, mejor: convertiréis la experiencia en una cata a ciegas.

• Sirve aproximadamente una cucharada de aceite por copa. No necesitas más.

FINCA OROZCO

02 · CATAR

Cómo se cata un aceite

Cuatro gestos. Sin prisas. De la nariz al paladar.

1 CALIENTA Abraza la parte baja de la copa con una mano y cúbrela con la otra. Muévela suavemente durante unos segundos. El calor de la mano ayuda a liberar los aromas.

2 HUÉLELO Destapa y acerca la nariz. Haz dos o tres inspiraciones cortas. No busques acertar: piensa en recuerdos. ¿Hierba? ¿Tomate? ¿Fruta? ¿Almendra?

3 SORBE Toma una pequeña cantidad. Con los dientes ligeramente juntos, aspira un poco de aire haciendo ruido. Sí: en una cata se puede sorber. El aire ayuda a que los aromas suban hacia la nariz.

4 RECORRE Deja que el aceite pase por toda la boca: lengua, laterales, paladar y garganta. Observa el amargo, el picante, el dulzor percibido, la textura y cuánto tiempo permanece el sabor.

No tengas miedo al ruido al sorber: forma parte de la experiencia.

Entre un aceite y el siguiente

Bebe un poco de agua, espera unos instantes y, si lo necesitas, toma un pequeño trozo de pan neutro o manzana verde. La idea es volver a un punto de partida limpio antes de la siguiente copa.

FINCA OROZCO

03 · JUGAR

La misión sensorial

Cada descriptor es una pista. Marca en qué copa crees encontrarlo.

> *No hace falta encontrar las 60 pistas. Cuantas más coincidencias aparezcan entre los participantes, más interesante se vuelve el juego.*

Cómo puntuar

Sin marcar	Una marca	Dos marcas	Destacado
No lo encuentro	Creo que está	Lo percibo claramente	Nota protagonista

Reto 1 · Nariz

Primero huele sin mirar la lista. Escribe una palabra espontánea. Después abre el “mapa de aromas” y marca todas las pistas que reconozcas.

Reto 2 · Boca

Después de sorber, busca sabor, textura y sensaciones. ¿Cuál es más amable? ¿Cuál tiene más carácter? ¿Cuál pica más? ¿Cuál permanece más tiempo?

Reto 3 · Tu favorito

Antes de descubrir qué aceite es cada copa, ordénalos del 1.º al 3.º. Después revela los nombres y compara las elecciones del grupo.

Reto extra · Adivina su personalidad

Asocia cada copa con una personalidad: “verde y vibrante”, “elegante y equilibrado” o “intenso y gastronómico”. No busques memorizar descripciones: confía en lo que percibes.

FINCA OROZCO

04 · MAPA DE AROMAS

30 aromas posibles

Acerca la nariz. Busca recuerdos, no respuestas.

Marca una casilla en la copa donde percibas cada aroma. Puedes encontrar una misma pista en más de un aceite, con distinta intensidad.

	PISTA	1	2	3
01	Hierba recién cortada	☐	☐	☐
02	Hoja de olivo	☐	☐	☐
03	Tomatera / hoja de tomate	☐	☐	☐
04	Alcachofa	☐	☐	☐
05	Higuera / hoja de higuera	☐	☐	☐
06	Plátano verde	☐	☐	☐
07	Manzana verde	☐	☐	☐
08	Pera	☐	☐	☐
09	Melón	☐	☐	☐
10	Fruta madura	☐	☐	☐
11	Cítricos	☐	☐	☐
12	Cáscara de limón	☐	☐	☐
13	Tomate maduro	☐	☐	☐
14	Almendra verde	☐	☐	☐
15	Almendra dulce	☐	☐	☐

	PISTA	1	2	3
16	Nuez	☐	☐	☐
17	Piñón	☐	☐	☐
18	Hinojo	☐	☐	☐
19	Hierbas aromáticas	☐	☐	☐
20	Romero	☐	☐	☐
21	Tomillo	☐	☐	☐
22	Menta	☐	☐	☐
23	Flores blancas	☐	☐	☐
24	Manzanilla	☐	☐	☐
25	Pimienta verde	☐	☐	☐
26	Pimiento verde	☐	☐	☐
27	Vegetal fresco	☐	☐	☐
28	Heno	☐	☐	☐
29	Tierra húmeda	☐	☐	☐
30	Oliva fresca	☐	☐	☐

1, 2 y 3 corresponden al número de copa. Marca tantas pistas como reconozcas.

FINCA OROZCO

05 · MAPA DE BOCA

30 sabores y sensaciones

Ahora el aceite se mueve por toda la boca.

Marca aquello que aparezca al probar. Aquí mezclamos sabor, intensidad, textura y final porque todo forma parte de la experiencia sensorial.

	PISTA	1	2	3
01	Dulzor percibido	☐	☐	☐
02	Amargor suave	☐	☐	☐
03	Amargor medio	☐	☐	☐
04	Amargor intenso	☐	☐	☐
05	Picante suave	☐	☐	☐
06	Picante medio	☐	☐	☐
07	Picante intenso	☐	☐	☐
08	Frescura vegetal	☐	☐	☐
09	Fruta verde	☐	☐	☐
10	Fruta madura	☐	☐	☐
11	Almendra	☐	☐	☐
12	Nuez	☐	☐	☐
13	Tomate	☐	☐	☐
14	Alcachofa	☐	☐	☐
15	Hierbas	☐	☐	☐

	PISTA	1	2	3
16	Pimienta	☐	☐	☐
17	Cítrico	☐	☐	☐
18	Notas florales	☐	☐	☐
19	Toque balsámico	☐	☐	☐
20	Toque especiado	☐	☐	☐
21	Mantecoso	☐	☐	☐
22	Sedoso	☐	☐	☐
23	Fluido	☐	☐	☐
24	Denso / envolvente	☐	☐	☐
25	Entrada suave	☐	☐	☐
26	Final potente	☐	☐	☐
27	Persistencia corta	☐	☐	☐
28	Persistencia media	☐	☐	☐
29	Persistencia larga	☐	☐	☐
30	Equilibrio entre amargo y picante	☐	☐	☐

1, 2 y 3 corresponden al número de copa. Marca tantas pistas como reconozcas.

FINCA OROZCO

06 · COMPARAR

Tus tres Vivum

Todavía no mires las etiquetas. Describe primero; descubre después.

1

AROMA DOMINANTE _____

EN BOCA _____

PERSONALIDAD _____

NOTA /10 _____

2

AROMA DOMINANTE _____

EN BOCA _____

PERSONALIDAD _____

NOTA /10 _____

3

AROMA DOMINANTE _____

EN BOCA _____

PERSONALIDAD _____

NOTA /10 _____

Mi podio

1.º Copa _____ 2.º Copa _____ 3.º Copa _____

El momento de revelar

Descubre ahora cuál era cada aceite. Escribe el nombre real junto al número de copa y compara si tu favorito coincide con el del resto del grupo.

COPA 1 _____

COPA 2 _____

COPA 3 _____

GANADOR DEL GRUPO _____

FINCA OROZCO

07 · HOJA IMPRIMIBLE

Mi ficha de cata

Imprime una copia por persona. Todo cabe en una sola hoja.

NOMBRE _____ FECHA _____

	COPA 1	COPA 2	COPA 3
Primera impresión	_____	_____	_____
3 aromas	1. _____ 2. _____ 3. _____	1. _____ 2. _____ 3. _____	1. _____ 2. _____ 3. _____
Frutado	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
Amargo	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
Picante	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
Persistencia	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○
Textura	_____	_____	_____
Sabor / sensación clave	_____	_____	_____
Personalidad	_____	_____	_____
Nota /10	_____	_____	_____

MI FAVORITO Copa _____ ¿Por qué? _____

LO TOMARÍA CON _____

Escala: 1 muy suave / 2 suave / 3 medio / 4 intenso / 5 muy intenso.

FINCA OROZCO

08 · FINAL

La cata no termina al elegir un ganador

Cada aceite puede ser el mejor en un momento diferente.

> *Un buen aceite no se memoriza: se reconoce cuando vuelve a aparecer en la mesa.*

Después de revelar los tres AOVE Vivum, volved a olerlos. Ahora, con el nombre delante, comprobad qué descriptores se repiten y cuáles habéis percibido de forma distinta. Esa conversación es una parte esencial de la cata.

Tres preguntas para cerrar la experiencia

1 ¿Qué aceite beberías casi “solo”, simplemente para disfrutarlo?

2 ¿Cuál llevarías a una mesa con pan, tomate o verduras?

3 ¿Cuál elegirías para un plato con más intensidad y carácter?