

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

EL ABC DE LA CATA DE WHISKY



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

R A I S E T H E B A R



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

DOMINA EL ARTE DE DEGUSTAR WHISKY CON WSET



Utiliza esta técnica desarrollada por el Wine & Spirit Education Trust (WSET) para degustar bebidas espirituosas y mejorar tu conocimiento sobre el sabor del whisky. Esto te ayudará a crear cócteles apasionantes y a hablar sobre él.

01

ASPECTO



Claridad



Intensidad



Color



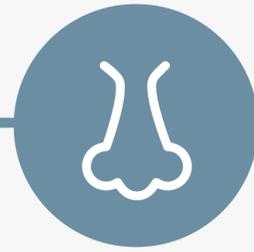
Las ilustraciones no pretenden representar los colores reales de las bebidas espirituosas y de los licores*

Otras Observaciones

Ej. Efecto louche



02



AROMA



Condición

Puro Impuro



Intensidad

Neutra Ligera Media Pronunciada



Características del aroma



Materias primas



Procesamiento



Roble y envejecimiento

03 SABOR



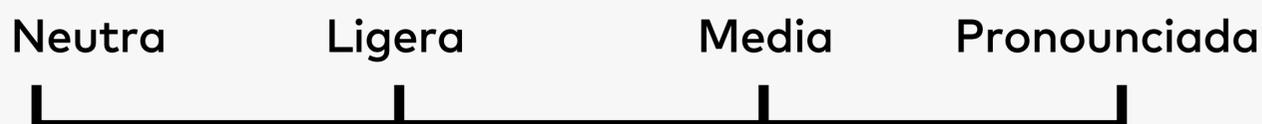
Dulzor



Textura



Intensidad del sabor



Características del sabor

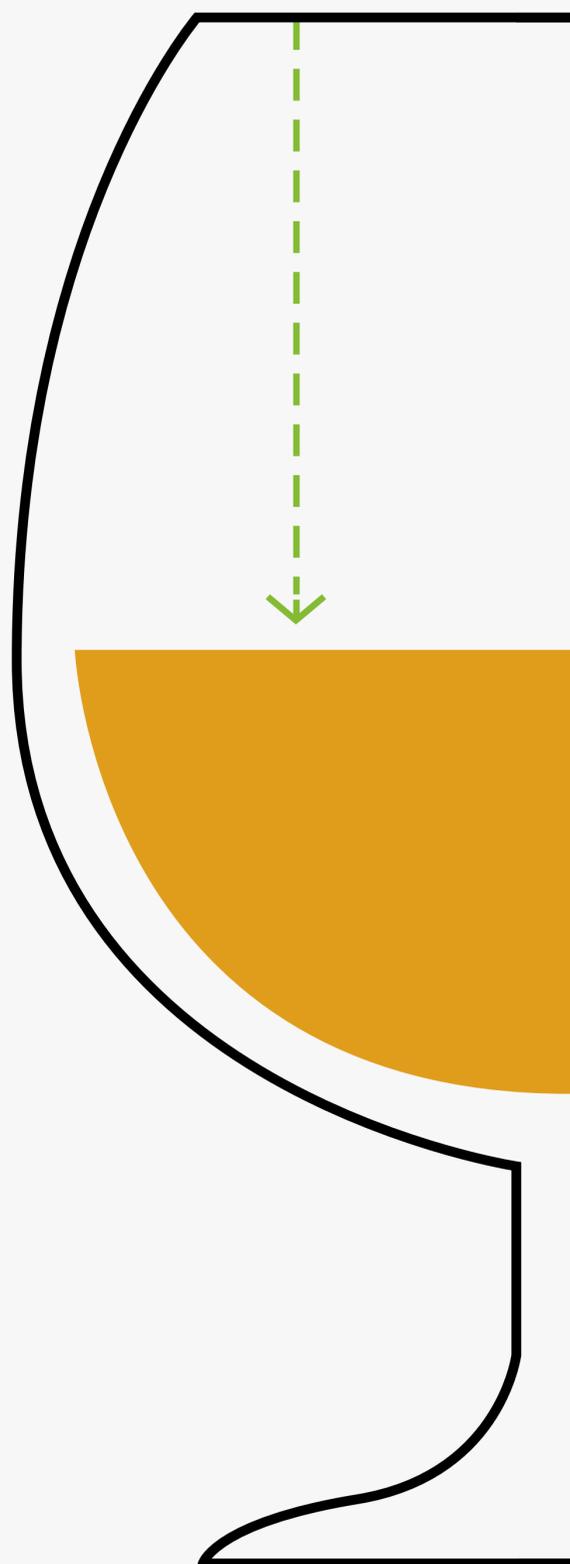
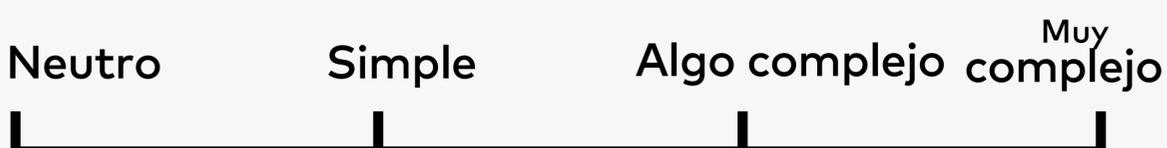


Terminación

Duración



Carácter



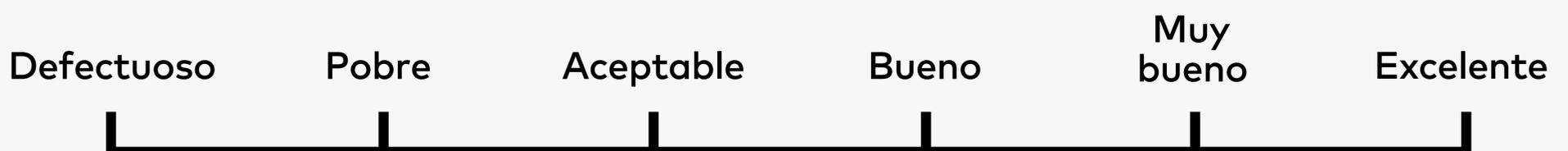


CONCLUSIONES



A lo largo de este e-book, recorrimos juntos una guía pensada para ayudarte —ya seas bartender o aficionado— a descubrir y disfrutar el whisky desde una nueva perspectiva. Con un poco de práctica y mucha curiosidad, esta forma de degustar se vuelve una gran aliada para reconocer todos esos matices y detalles que hacen del whisky una bebida tan especial y fascinante.

Nivel de calidad



*Este contenido está basado en la Técnica Sistemática de Cata de Espirituosos WSET® – Nivel 2 y se reproduce en el presente con autorización por escrito de Wine & Spirit Education Trust (WSET) [Fideicomiso de educación sobre el vino y bebidas espirituosas]. Todos los derechos pertenecen a WSET.