

**Examen de muestra – Examen de Cata Certified Cicerone®**

**Este examen de muestra te enseña el formato general del examen de cata Certified Cicerone. En el puedes ver los diferentes estilos de preguntas que forman parte del examen.**

**Sabores no deseados (Off flavors):** La primera cerveza que recibirás será una muestra de "control" o sin sabores no deseados. Compara las muestras de la A a la D con la muestra de control. Tres de estas cuatro muestras tienen un sabor no deseado. Identifica las muestras que tienen un sabor no deseado y señala el sabor no deseado de la lista:

Diacetilo	DMS (Dimetil sulfuro)	Acetaldehído	Trans-2-Nonenal (sabor a papel/oxidado)	Acético (vinagre)
-----------	--------------------------	--------------	--	----------------------

Escribe "ninguno" o "igual que el control" para la muestra sin sabores no deseados.

Muestra A: Nombra el sabor no deseado que detectas o escribe "ninguno". \_\_\_\_\_

Muestra B: Nombra el sabor no deseado que detectas o escribe "ninguno". \_\_\_\_\_

Muestra C: Nombra el sabor no deseado que detectas o escribe "ninguno". \_\_\_\_\_

Muestra D: Nombra el sabor no deseado que detectas o escribe "ninguno". \_\_\_\_\_

**Discriminación por estilo:** Evalúa el perfil de sabor de cada muestra de cerveza. Determina cuáles de los dos estilos de cerveza enumerados representa más a la muestra. Encierra tu respuesta con un círculo.

**Nota: las comparaciones aquí son ejemplos de posibles pares de estilos de cerveza y no representan de manera comprensiva las preguntas posibles en un examen de cata Certified Cicerone.**

Muestra E: Este es un ejemplo de Pils Alemana o Munich Helles

Muestra F: Este es un ejemplo de Ale Pálida Americana o Strong Bitter

Muestra G: Este es un ejemplo de Dubbel Belga o Ale Marrón Británica

Muestra H: Este es un ejemplo de Doppelbock o Wee Heavy

## Examen de muestra – Examen de Cata Certified Cicerone®

**Aceptación de la cerveza:** Eres el experto en cervezas de un restaurante o de un bar. Un cliente ordenó la cerveza que se enumera en cada uno de los cuatro casos de abajo, pero piensa que no tiene un buen sabor. Cata la cerveza para determinar si puedes seguir sirviéndola o no. Responde a la pregunta para cada muestra.

Nota: La temperatura de la muestra o nivel de carbonatación puede no ser óptimo en una situación de examen y no debe considerarse como razón de rechazo

**(Nota: las cervezas específicas aquí son ejemplos de las posibilidades de cervezas presentadas en el examen y no representan de manera comprensiva las preguntas posibles en un examen de cata Certified Cicerone.)**

### Muestra I:

**Cerveza:** Goose Island 312 - **Estilo:** Cerveza de Trigo Americana - **Botella**

¿Piensas que la cerveza tiene el sabor adecuado para servirla? **Sí** **No**

Fundamenta tu decisión. Para las muestras "No", menciona tanto los defectos como sus posibles causas.

---

---

### Muestra J:

**Cerveza:** Saison Dupont Vieille Provision - **Estilo:** Nombre del estilo - **Dispensador a presión**

¿Piensas que la cerveza tiene el sabor adecuado para servirla? **Sí** **No**

Fundamenta tu decisión. Para las muestras "No", menciona tanto los defectos como sus posibles causas.

---

---

### Muestra K:

**Cerveza:** Sierra Nevada Stout - **Estilo:** Stout Americana - **Botella**

¿Piensas que la cerveza tiene el sabor adecuado para servirla? **Sí** **No**

Fundamenta tu decisión. Para las muestras "No", menciona tanto los defectos como sus posibles causas.

---

---

### Muestra L:

**Cerveza:** Belhaven Scottish Ale - **Estilo:** Scottish Export - **Botella**

¿Piensas que la cerveza tiene el sabor adecuado para servirla? **Sí** **No**

Fundamenta tu decisión. Para las muestras "No", menciona tanto los defectos como sus posibles causas.

---

---