**¿Cómo es el proceso de cata?**

Hay varios elementos fundamentales:

* **La sala de cata**: proporciona a los catadores un **ambiente adecuado, cómodo** y normalizado **que facilita la concentración, neutralidad y el análisis sensorial**. Se encuentra **aislada de olores extraños, insonorizada y con una temperatura estable** entre los 20 y 25 grados. La iluminación también está reglamentada. Por último, la sala está dividida en **cabinas individuales** para cada catador.
* **La copa de**vidrio: tiene unas **medidas específicas** y tiene un **color oscuro** que impide apreciar el color del aceite.  Se cubrirá con un vídre denominado vidrio de reloj.
* **El catador:** la cata la realizan entre**8 y 12 catadores expertos** seleccionados por un jefe de panel que han pasado por un período de prueba y selección para formar parte del panel de cata. El catador realiza su valoración en la **hoja de perfil** señalando la intensidad que percibe de cada atributo

**Fase 1.**

El primer paso para catar un AOVE es verter 15 ml. aproximadamente en la copa. Después, tapamos la copa con el vidrio de reloj y frotamos su base durante 2 minutos para que el aceite alcance la temperatura de 28º. De esta forma transmitimos a la copa el calor corporal y conseguimos la potenciación de los componentes aromáticos volátiles del aceite.

**Fase 2.**

Alcanzada la temperatura óptima, con la copa en la palma de la mano, la inclinamos suavemente y la hacemos girar con el objetivo de impregnar las paredes de la misma, creando una mayor superficie de contacto aire/aceite.

**Fase 3.**

El siguiente paso es apartar el vidrio de reloj y oler inmediatamente el AOVE. Esta primera olfacción es importante porque puede proporcionarnos un impresión general de mayor o menor agrado o desagrado que, posteriormente, debemos confirmar.
Cubriremos la copa de nuevo, y volvemos a inclinarla y girarla. Seguidamente, realizamos una segunda olfacción para intentar descubrir las notas olfativas que aparecen en el aceite. En esta ocasión, nos sorprenderá la cantidad de notas aromáticas (frutado) que tiene un buen virgen extra.

**Fase 4.**

A continuación, destapamos la copa y tomamos un pequeño sorbo de aceite de unos 3 ml. aproximadamente. Es importante distribuir el aceite por toda la cavidad bucal, desde la parte anterior de la boca y la lengua, por los laterales y la parte posterior, hasta los pilares del paladar. Esto lo realizaremos con aspiraciones cortas y sucesivas, e introduciendo aire por la boca, extendemos la muestra por la cavidad bucal y percibimos los componentes volátiles aromáticos del AOVE.

De esta forma nuestro sentido del gusto detecta los estímulos dulce, ácido, salado y amargo que presenta el aceite y ya estaremos preparados para valorar los tres atributos positivos de un buen virgen extra: FRUTADO, AMARGO y PICANTE.