



# Mini Kit Casero del Catador

Cómo equiparte para entrenar tu paladar en casa con menos de 15 €

Para practicar la cata profesional no necesitas instrumental de almazara. Con 15 € y los aceites de tu cocina puedes empezar HOY. Esta es la lista de la compra del catador casero.

## MATERIAL BÁSICO

MATERIAL	DESCRIPCIÓN	PRECIO
<b>Copas de cata azules COI</b>	Lo ideal son las oficiales (boca cerrada, vidrio cobalto, ~30 ml). En su defecto: copa de licor pequeña + papel de aluminio para tapar.	<b>0 € (improvisada) / 12-18 € (set 6 oficiales en Amazon, Decantalia, Olivar de Plata)</b>
<b>Tapa para la copa</b>	Se llama "tapa de reloj". Sustituible por papel de aluminio o un platillo pequeño.	<b>0 € (papel aluminio)</b>
<b>Termómetro de cocina</b>	El aceite debe catarse a 28 °C. Cualquier termómetro de cocina sirve.	<b>5-8 €</b>
<b>Manzana verde</b>	Se come entre cata y cata para resetear el paladar.	<b>1 €</b>
<b>Pan blanco neutro</b>	Para limpiar la boca de aceites picantes. Pan tostado sin sal.	<b>1 €</b>
<b>Agua mineral</b>	Sin gas, temperatura ambiente.	<b>0,50 €</b>

## ACEITES DE REFERENCIA RECOMENDADOS

VARIEDAD	DÓNDE COMPRAR	PARA ENTRENAR
<b>Picual de Jaén</b>	Cualquier AOVE Picual de cosecha temprana de la D.O.P. Sierra de Cazorla, Sierra Mágina o Estepa	Para entrenar amargo y picante intensos
<b>Arbequina catalana</b>	AOVE Arbequina monovarietal de Lleida o Tarragona	Para entrenar frutado dulce y suave
<b>Hojiblanca andaluza</b>	AOVE Hojiblanca monovarietal de la D.O.P. Estepa o Lucena	Para entrenar el equilibrio y frutado herbal
<b>Royal de Cazorla</b>	AOVE Royal de la D.O.P. Sierra de Cazorla (más difícil de encontrar fuera de Jaén)	Variedad endémica, perfil único e irreplicable

## CONSEJO DEL CATADOR

La forma más fiel de obtener aceites de referencia es comprar directamente en almazaras. En la Sierra de Cazorla hay docenas de almazaras (Aceites Castillo de Tavara, Olivar Santamaría, Almazara Nuestra Señora del Pilar...) que venden a precio justo y con garantía de origen. Visitar es parte del oleoturismo — pregunta en Hotel Al-Andalus por las visitas guiadas.