vinetur

Joaquín Parra lleva el vino a la perfumería con una cata guiada por moléculas compartidas

La primera sesión en Tomelloso unió seis vinos, seis perfumes y seis platos en una misma experiencia

lunes 10 de agosto de 2026



Wine Up Consulting ha puesto en marcha un nuevo formato de cata que relaciona vino y alta perfumería a partir de compuestos aromáticos comunes. La primera edición de «Cata Cruzada vinos y perfumes» se celebró el pasado 7 de agosto en Tomelloso con

seis pases en los que cada vino se presentó junto a un perfume y a un plato diseñado para esa secuencia. Douglas aportó las fragancias, Universo Vermouth colaboró en la velada y Aalboroto Eventos asumió la parte gastronómica.

La propuesta parte de una idea concreta: no plantear dos catas separadas, una de vino y otra de perfume, sino una sola experiencia en la que olfato y gusto se interpreten de forma conjunta. Joaquín Parra López, director de Wine Up Consulting, sitúa el eje del formato en la molécula compartida por cada pareja de vino y fragancia. Ese compuesto aromático común es, en su planteamiento, el punto de unión que permite que ambos productos activen recuerdos parecidos o refuercen matices que por separado pasan más desapercibidos.

En la primera sesión se organizaron seis combinaciones. Cada pase reunió un vino, un perfume y un plato. La empresa explica que el objetivo era comprobar, secuencia a secuencia, cómo una misma molécula puede aparecer tanto en la viña y la bodega como en el trabajo de un perfumista. La cena se concibió como un recorrido completo, de manera que la armonía no se limitara a la copa y al frasco, sino que incorporara también la cocina.

Wine Up Consulting incorpora este formato a su cartera de experiencias. La firma, dirigida por Parra desde 2006, ya prepara nuevas ediciones con la misma base: relacionar el vino con otros universos sensoriales mediante un descriptor o un compuesto aromático compartido. La compañía sitúa el origen del proyecto en la formación específica en perfumería recibida por su director y en la investigación posterior desarrollada para trasladar ese aprendizaje al lenguaje del vino.

Uno de los elementos centrales de la propuesta es el uso del perfume como punto de partida para orientar la elección del vino. La empresa sostiene que la fragancia que emociona a una persona puede servir como referencia para encontrar un vino con un perfil aromático afín. En esa lógica, una preferencia por notas florales podría dirigir hacia vinos con ese mismo registro, mientras que una inclinación por perfumes especiados y cálidos podría acercar a tintos de rasgos parecidos.

Con ese planteamiento, la cata busca rebajar la barrera de entrada para quienes no tienen formación previa en vino. Wine Up Consulting entiende que el acceso puede hacerse desde la memoria y la afinidad olfativa, antes que desde el vocabulario técnico habitual en una cata. La armonía con la cocina funciona como una tercera capa de lectura, con el fin de que el comensal compare cómo cambia la percepción de cada vino y de cada perfume cuando aparecen juntos.

La base teórica del proyecto se apoya, según la firma, en el llamado Efecto Proust, el fenómeno por el que un olor puede devolver un recuerdo con mucha intensidad. Parra vincula esa idea con la memoria olfativa y con la capacidad de ciertos descriptores para activar experiencias personales de forma inmediata. Durante la sesión, cada aroma se utilizó no solo como una referencia analítica, sino también como un estímulo para relacionar las moléculas volátiles con recuerdos concretos de los asistentes.

Douglas, definida por los organizadores como cadena internacional de perfumería, participó con la selección de fragancias utilizada en la velada. Aalboroto Eventos firmó los platos de los seis pases y Universo Vermouth colaboró en la organización del encuentro. La combinación de esas tres piezas permitió construir un formato en el que la cata, la perfumería y la cocina compartieron una misma secuencia sensorial.

Parra, crítico y divulgador del vino, presenta «Cata Cruzada vinos y perfumes» como el desarrollo más reciente de Wine Up Consulting. La empresa mantiene que el proyecto nace con vocación de continuidad y que repetirá el esquema en próximas sesiones, siempre a partir de la relación directa entre vino, fragancia y molécula común.