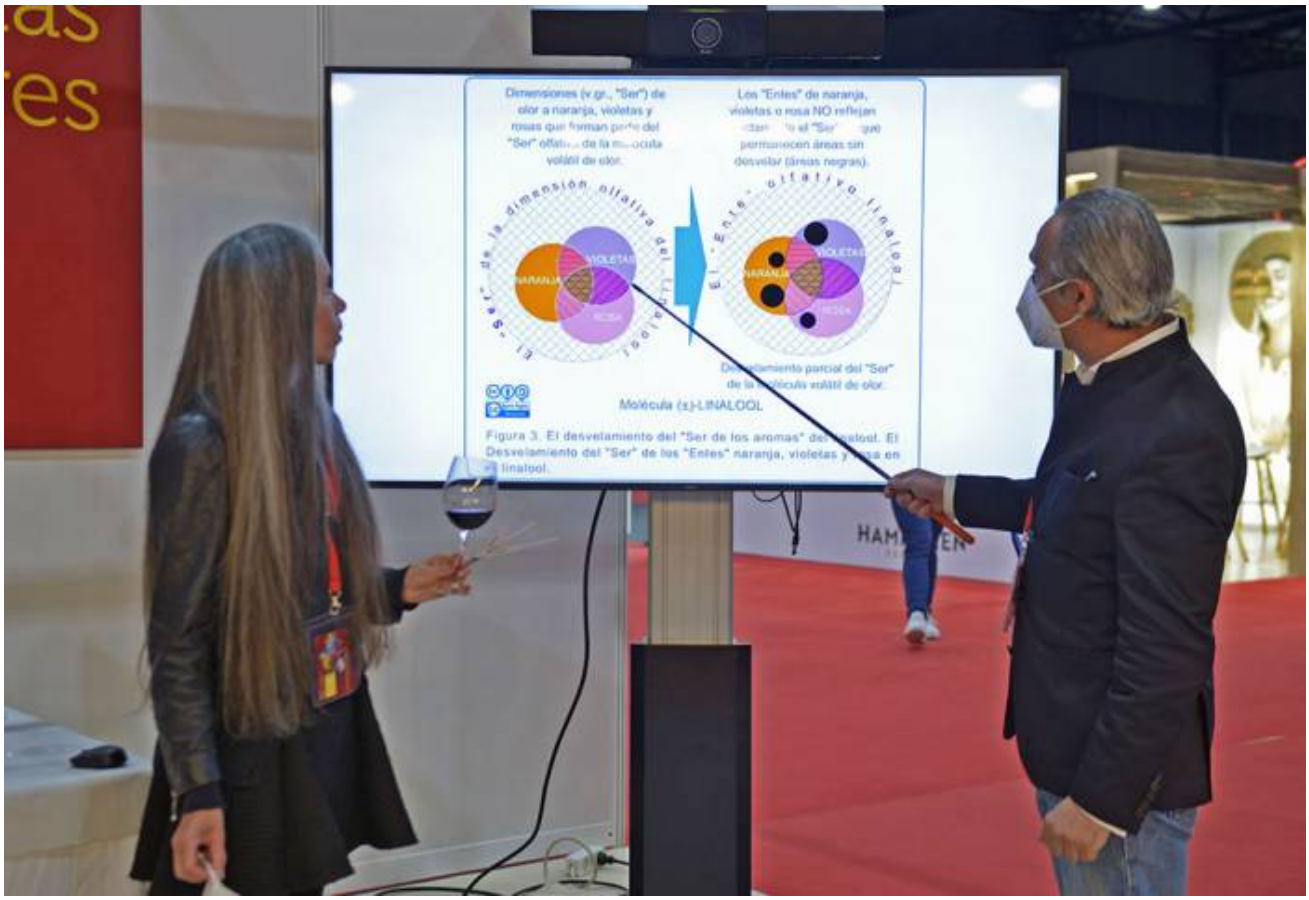
vinetur

Presentan en FENAVIN el primer mapa de aromas del vino basado en moléculas químicas

La herramienta identifica 125 aromas y busca aportar rigor científico al análisis sensorial y la promoción internacional del vino español

viernes 9 de mayo de 2025



La Feria Nacional del Vino, FENAVIN, ha sido el escenario elegido para la presentación mundial del primer mapa de aromas del vino basado en moléculas químicas. El evento se ha celebrado este miércoles en el complejo IFEDI de Ciudad Real, durante la 13ª

edición de la feria, que tiene lugar entre el 6 y el 8 de mayo. La actividad, titulada "Hacia un mapa multisensorial del volatiloma del vino como herramienta cultural", ha reunido a profesionales y expertos del sector vitivinícola.

El proyecto ha sido organizado por Vayro Marketing Gastronómico y coordinado por Eva Mª Rodrigo. Hossana Peña y Ricardo de Arrúe han sido los encargados de presentar este trabajo, que busca aportar una nueva perspectiva al análisis sensorial del vino. El mapa presentado recoge 125 aromas diferentes, identificados a partir de las moléculas presentes en el vino. Esta herramienta permite comprender mejor la complejidad aromática del vino y facilita su relación con la gastronomía.

Según los responsables del proyecto, el objetivo es ofrecer una base científica y sensorial que ayude a las bodegas y marcas a construir relatos auténticos sobre sus productos. Ricardo de Arrúe ha explicado que este mapa puede servir para posicionar el vino español en cualquier país, aportando argumentos sólidos frente a mensajes genéricos o vacíos que suelen emplearse en el marketing tradicional.

El mapa se basa en el estudio del volatiloma, es decir, los compuestos orgánicos volátiles y moléculas químicas que emite el vino y que las personas perciben a través del olfato ortonasal. Este enfoque permite crear experiencias sensoriales más precisas y memorables para los consumidores. Además, ayuda a diferenciar productos en un mercado cada vez más saturado de mensajes similares.

Durante la presentación se han utilizado dos vinos como ejemplo: La Padorniña, un Godello 100% de la Denominación de Origen Bierzo, y Naturalis Mer 2024, una Garnacha Negra de Celler Batea. Estos vinos han servido para ilustrar cómo se puede aplicar el mapa aromático en la práctica y cómo puede ayudar tanto a profesionales como a aficionados a identificar y valorar los matices presentes en cada copa.

El proyecto también pretende fomentar la autonomía del consumidor, facilitando información clara y basada en evidencias científicas. De esta manera, se busca evitar términos ambiguos o idealizados que no aportan información real sobre las características sensoriales del vino. Los organizadores consideran que esta herramienta puede ser útil tanto para la formación como para la promoción internacional de los vinos españoles.

La iniciativa se enmarca dentro de una estrategia sensorial más amplia que impulsa la co-creación de valor y conocimiento en torno al vino. Los responsables esperan que este mapa multidimensional sirva como referencia para bodegas, sumilleres, distribuidores y consumidores interesados en profundizar en el mundo del vino desde una perspectiva científica y sensorial.

FENAVIN continúa así su labor como punto de encuentro para la innovación y el intercambio de conocimientos en el sector vitivinícola. La feria reúne cada año a productores, distribuidores y expertos nacionales e internacionales interesados en conocer las últimas tendencias y avances relacionados con el vino.