

**Año:** 2020

**Título artículo:** Airén y Pedro Ximénez: vinos de diferente perfil sensorial

**Revista, volumen, páginas:** La Semana Vitivinícola, 3.574, 1.350-1.354.

**Autores:** Pedro Miguel Izquierdo-Cañas, Adela Mena-Morales, Jesús Martínez-Gascueña, Esteban García-Romero, and Lourdes Marchante Cuevas.

**RESUMEN:**

Cultivadas en las condiciones edafoclimáticas de la Mancha, las variedades Airén y Pedro Ximénez tienen producción similar, ligeramente más alta en el segundo caso. En la vendimia de 2018 la variedad Pedro Ximénez alcanzó el momento de madurez óptima un mes antes que Airén. Los mostos tienen una acidez total parecida, aunque Pedro Ximénez con menor contenido en ácido málico. Respecto a su composición volátil, el vino Airén presentó mayores concentraciones de acetato de isoamilo, damascenona, furaneol y c-3-hexen-1-ol y el vino Pedro Ximénez contenía mayor cantidad de octanoato de etilo, hexanoato de etilo, 2-feniletanol, acetato de 2-feniletilo y decanoato de etilo entre otros. A nivel sensorial ambos vinos se definieron como moderadamente afrutados, destacando el vino Airén por sus marcadas notas a plátano, melón y herbáceas, mientras que en el vino Pedro Ximénez destacaron las notas a manzana y florales.