

Noticia » [Cultura y Sociedad](#) » [Tecnología y Ciencia](#)



El aroma de Ysios... por Alexandre Schmitt

10-12-2009 por [Redacción](#)



El prestigioso perfumista Alexandre Schmitt ha iniciado junto al enólogo de Ysios, Luis Zudaire, un viaje introspectivo por cada una de las moléculas olfativas de los fabulosos Reservas de esta bodega, situada en la mejor zona de la Rioja Alavesa, con el objetivo de potenciar sus aromas y lograr el equilibrio perfecto entre todos ellos. El proyecto contempla un curso de olfacción dirigido a la alta hostelería.

Porque según este antiguo perfumista, y posiblemente el mejor analista olfativo de todos los tiempos, el mejor vino no es el que más aromas tiene, sino el que consigue ponerlos en armonía, para que potencien el trabajo del resto de componentes. Schmitt, que es capaz de identificar con precisión 1.500 aromas, abandonó el mundo de la perfumería para adentrarse como

pionero en la asesoría enológica, trabajo que considera un arte nada estático, ya que cada vino, cada cosecha, siempre están condicionados a la naturaleza cambiante.

El proyecto en Bodegas Ysios, que culminará en primavera con la creación de un coupage especial firmado por el propio Alexandre Schmitt, partirá de un análisis minucioso de cada uno de los vinos, durante unas intensas sesiones de trabajo con Luis Zudaire, reconocido enólogo de Ysios. En dichas sesiones, ambos profesionales catarán varias veces cada uno de los vinos para estudiar cómo cambian y evolucionan sus aromas, y poder así identificar cada familia aromática (especies, resinas, mantecosa, balsámica, etc), y cada molécula con la ayuda de botes de aromas y tiras probadoras. Durante este minucioso estudio, Schmitt distinguió matices casi imperceptibles, como la distinción ente el cedro y la pimienta negra, tan características en los vinos de Ysios, siempre divinos para el paladar humano.

La segunda fase del programa contempla un exclusivo curso de olfacción dirigido a sumilleres de la alta restauración, que tendrán la oportunidad de perfeccionar sus técnicas de cata, aprendiendo sobre todo a analizar cada aroma percibido, comparándolo con el resto y, lo más importante, a denominarlo de forma correcta. Y como broche final, la colaboración dejará para la posteridad un valioso coupage, que estará diseñado por Alexandre Schmitt bajo la dirección de Luis Zudaire. En él, el artista francés reinterpretará la esencia de Ysios, ordenando a su gusto esas notas de tofee y café, ciruelas, ligeramente coco, cedro y un toque de pimienta negra.

 **Tags de este contenido:** [ysios](#), [rioja](#), [perfume](#), [aroma](#), [bodega](#), , ...

Otros Titulares

[Las jornadas técnicas WINetech congregan a destacados investigadores de gran prestigio internacional](#)

[ULE estudiará la mejora de la calidad de la uva con el uso de leonarditas, el "mayor fertilizante del mundo"](#)

[Vintech mostrará los últimos avances en I+D, tecnología y maquinaria para la elaboración y distribución del vino](#)

[Sistema biosensor que detecte la podredumbre gris en el viñedo](#)

[La XIII Promoción de Enología de la Universidad de la Rioja ofrece una cata](#)

[Bodegas y Viñedos Martín Berdugo obtiene la Certificación de Gestión Medio Ambiental](#)

[La empresa Heral Enológica de Almendralejo acoge la única fábrica de levaduras de uso enológico en España](#)

[Un proyecto de la Estación de Viticultura de Galicia destila kiwi y bagazo para hacer aguardiente](#)

[Dimerco distribuirá el método Biolan en el mercado vitivinícola chileno durante la vendimia](#)

[Terras Gauda: "Premio Investigación 2009"](#)