

ALEXANDRE SCHMITT • *Perfumista*

Alexandre Schmitt nació en Burdeos hace 41 años. Estudió en la Universidad de Ciencias de Burdeos y en el Instituto Superior Internacional de la Perfumería, Cosmética y Aromas Alimenticios de Versalles y durante 20 años ha sido un prestigioso creador de perfumes en Francia. Actualmente participa en la Facultad de Enología de Burdeos e instruye sobre olfacción a enólogos y profesionales del vino en distintos países.

«Existe un lenguaje objetivo de los aromas del vino»

A. LÁZARO / ARANDA

Hasta este año era prácticamente un desconocido en España, pero el éxito de las conferencias y seminarios de olfacción que ha empezado a impartir en distintas ciudades de este país han hecho subir su popularidad como la espuma, al menos dentro del sector del vino. Empezó en la capital, Madrid, pero ahora su agenda está completa hasta el verano con cursos en Barcelona, Ciudad Real, Logroño, Haro, Rueda e incluso Aranda de Duero, donde esta semana ha estado ofreciendo sus clases magistrales a una docena de profesionales del vino, principalmente bodegueros, sumilleres, o grandes aficionados. Los cursos suelen ser organizados por la Fundación para la Cultura del Vino.

Nada más acceder a la sala donde Schmitt imparte sus concimientos, multitud de aromas invaden la nariz. El día de la entrevista predominaban los mentolados, y los alumnos se aplicaban en distinguir la multitud de matices que presenta esta familia: mentol, amentolado, amantado, a clorofila, a hierbabuena, toques de regaliz, eucalipto, alcanfor... El perfumista francés, trajeado, elegante, se toma su tiempo para impregnar varias tiras de papel en sus frasquitos y repartirlas entre los asistentes, que tratan de concentrarse mientras aspiran la fragancia elegida por el profesor. Alexandre Schmitt pide opiniones, sensaciones, y poco a poco entre todos se va acotando la descripción exacta del olor que perciben. Parece, desde luego, un curso ameno y bastante interesante.

Sus cursos están teniendo mucho éxito.

Si, parece que hay mucha gente interesada en estos cursos. Empezamos en España con la Fundación de la Cultura del Vino y el primero que di fue en Madrid. Ahora estamos en una segunda ronda, en Rueda, en Aranda, Barcelona, La Rioja y volveremos a Madrid por segunda vez.

¿Qué objetivo tienen estos seminarios de olfacción?

La idea es desarrollar y estructurar el universo olfativo de los profesionales del vino, demostrarles la correspondencia exacta entre una palabra y un aroma. Cuando hablamos del vino usamos unas palabras, un vocabulario, y mi intención es que, cuando decimos por ejemplo 'cedro', como descriptor aromático, sepamos exactamente qué es un olor de cedro, qué son las



Alexandre Schmitt, oliendo una tira de papel en el curso de Aranda. / P.S.

«La idea de estos seminarios es desarrollar y estructurar el universo olfativo de los profesionales del vino»

facetas aromáticas de referencia. El objetivo es obtener al final del curso por lo menos una idea olfativa de las referencias que usamos para describir al vino, y no una referencia de la vista.

Por ejemplo, con el cedro, por continuar con este ejemplo, cuando la gente oye esta palabra tiene la imagen de un árbol alto, dentro de un parque, con ramas gigantes, pero esa no es nuestra idea, sino conseguir una cultura

olfativa de la fragancia, y no una imagen.

¿Cómo desarrolla sus conocimientos en estos cursos?

Con frasquitos, con referencias aisladas. La idea es oler los descriptores aromáticos del vino de una manera aislada para entender lo que es.

¿La habilidad para la olfacción se tiene o se adquiere?

Es un tema de trabajo, de práctica. Es como los músicos, que tienen la posibilidad de seguir con una educación musical, y es lo mismo ahora con este tipo de curso para los profesionales del vino, seguir una educación olfativa. Es únicamente un tema de trabajo, como hacer escalas. Nosotros también somos músicos, es exactamente lo mismo pero con los olores, con los descriptores aromáticos del vino.

¿Cuántos aromas puede

aprender a distinguir una persona?

Los perfumistas están acostumbrados a memorizar 1.000, 2.000, 3.000 olores, hasta 5.000, y en un curso como este podemos oler hasta 100 o 200 referencias. Por supuesto no vamos a memorizar todo de un golpe, es un tema de práctica, como las escalas de música. Necesitamos años para estructurar nuestro olfato, pero creo que es una herramienta muy importante e interesante para algunos profesionales.

Sus cursos están orientados exclusivamente a los profesionales del vino.

Si, para todos los que trabajan en el sector del vino, para los sumilleres, pero es también un curso para los grandes aficionados al vino. Es muy importante para los profesionales a la hora de ayudarles a hacer su trabajo, para que puedan describir el vino, distinguir los lotes de vino antes de hacer las mezclas. Hacer vino es un trabajo de equipo y este equipo necesita hablar el mismo idioma para hacer bien el trabajo. Creo que el curso de olfacción ayuda mucho en esta dirección.

¿Usted cuántos aromas podría distinguir?

Mil o mil quinientos.

¿Cómo ha logrado adquirir este amplio bagaje?

Soy un perfumista. Mi educación en los 20 años anteriores era el perfume.

Y ahora se ha orientado al sector de los aromas del vino.

Si, porque soy de Burdeos y la vida decidió por mí, yo no decidí nada, pero ahora gracias a eso tengo la cultura de los dos campos, y creo que tengo la posibilidad de ofrecer a la gente del vino este tipo de educación sobre olfacción, una educación que antes no existía.

¿Qué nivel ha encontrado en el grupo de alumnos que se ha formado en Aranda?

Oh, es un grupo muy bueno. En realidad no es muy difícil, solamente describir las referencias que olemos, con espontaneidad, y tratar de reconectarlos a nuestros recuerdos, a nuestra memoria, y hacerlo de manera muy honesta. Mi trabajo después es de reajustar, corregir un poco, explicar por qué podemos decir una cosa y no otra, hacerles ver que hay una manera objetiva de hablar de los aromas del vino, aunque percibimos de una manera personal. Pero existe un lenguaje objetivo para hablar de los vinos, de los aromas de los vinos.

ACTIVIDADES

Catas y espectáculo en el Museo del Vino

El Museo del Vino del castillo de Peñafiel acogerá hoy viernes y el próximo 20 de junio el programa Vinus Mundi, que incluye catas especializadas de maridaje y espectáculo en directo con vinos de Francia. Los asistentes tomarán un vino de bienvenida con música en directo mientras visitan el museo, para pasar posteriormente a la cata maridaje con los vinos y la gastronomía vallisoletana y francesa. Los interesados pueden solicitar más información o reservar en el 983 42 71 74.

CONCURSOS

Ecoracimos elige los mejores ecológicos

El próximo 21 de junio tendrá lugar en Córdoba la sexta edición de Ecoracimos, único concurso de vinos ecológicos que se celebra en España, dirigido por el crítico Bartolomé Sánchez. En la edición de 2007 participaron bodegas procedentes de 13 Comunidades Autónomas, destacando Navarra con el mayor número de muestras aportadas, y La Mancha por el número de bodegas participantes.

MERCADOS

Crece la exportación de vinos un 15,9%

Las exportaciones de vino español crecieron un 15,9% en el primer trimestre del año, hasta 454 millones de euros, debido principalmente al fuerte aumento de las ventas de vinos a granel, según ha informado la Federación Española del Vino, que calificó de positiva la evolución de las ventas al exterior. En términos de volumen las exportaciones aumentaron un 16,4% entre enero y marzo hasta alcanzar los 411 millones de litros, mientras que el precio medio experimentó un ligero descenso. Los vinos con denominación envasados presentaron una ligera caída del -1,8%.

ENOTURISMO

Reunión en La Rioja de las rutas del vino

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) celebrará en La Guardia entre el 12 y el 14 de junio su XIV Asamblea General en la que se estudiará el desarrollo de Rutas del Vino de España. Actualmente existen 19 rutas certificadas que forman parte de este proyecto enoturístico, apoyado desde la Secretaría de Estado de Turismo y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, y otras 8 en proceso de certificación, entre las que se encuentra la de la Ribera del Duero.

