

## VINOS

## El mejor olfato del mundo

Alexandre Schmitt, experto en olfacción, desmonta tópicos sobre el universo de los aromas

SYLVIA RESA

Madrid. Vista, gusto, tacto, oído, pero sobre todo olfato. En el mundo del vino estos términos son más que meros sentidos, puesto que son las herramientas con las que cuenta el catador, profesional o no, para conocer las cualidades de un vino.

Entre ellas, la olfacción, que es la acción y efecto de oler, constituye un elemento de primer orden para catar un buen tinto, blanco o rosado.

Pero incluso los expertos necesitan un reciclaje. Para ello la Fundación para la Cultura del Vino ha traído a España a Alexandre Schmitt, un experto en la materia procedente del sector de la perfumería y que es capaz de distinguir 1.500 aromas, adaptándose ahora al mundo enológico.

Nacido en Burdeos, una de las comarcas francesas más afamadas en la elaboración de vinos, Schmitt ha impartido en Madrid, durante la última semana, el primer nivel del curso de olfacción dirigido a profesionales del sector.

## Errores no tan comunes

El Universo Aromático ha consistido en cinco sesiones de olfacción, en las que sumilleres, técnicos de bodegas, tiendas especializadas y expertos del sector han tenido la oportunidad de profundizar en el mundo de los olores. En junio Schmitt hará lo propio en las comarcas de Rioja, Ribera del Duero y Cataluña.

Durante dichas sesiones, Schmitt ha desmontado errores y falsas creencias arraigadas incluso entre el segmento profesional del vino. Es el caso de la utilización de determinados términos para definir los aromas presentes en los vinos.

“¿Por qué el término balsámico se identifica con el eucalipto sólo en el sector vinícola?”, se pregunta Schmitt. Y es que cuando se habla de vinagre balsámico, por ejemplo, quien más quien menos sabe que a él va asociado un cierto dulzor para nada equiparable con el eucalipto.

Y nos saca de otro error, pues el aroma a regaliz presente en algunos vinos no está asociado a determinadas variedades de uva como la tempranillo, sino al proceso de quemado o tostado de la madera de la bodega donde se lleva a cabo el proceso de elaboración y crianza.

“No es lo mismo sensación que percepción”, asegura este experto. “Esta última



Schmitt es capaz de distinguir 1.500 aromas. Imparte cursos de olfacción a expertos que necesitan un reciclaje.



El protocolo de la cata requiere de los cinco sentidos. El olfato y el gusto participan en los aromas.

utiliza la mente para conocer lo que se está oliendo y por tanto sigue un mecanismo activo; por el contrario, la primera etapa, la de la sensación, es pasiva”.

Es entonces cuando Schmitt desmonta otro de los mitos: no es la nariz, sino la mente, la que manda en materia olfativa. De hecho, Schmitt sostiene que no es el apéndice nasal el que se fatiga durante una sesión de olfacción, sino en todo caso la mente.

Contra fatiga, ya se sabe,

**Los caldos blancos tienen una mayor potencia aromática que los tintos, aunque idéntica complejidad**

entrenamiento. Como el que realizaba diariamente este experto durante su etapa de perfumista, cuando era capaz de identificar 800 aromas al día. “Es un camino, largo e intenso, pero no se pierde”, dice Schmitt; “de hecho, puedo estar un tiempo sin entrenarme en aromas y luego lo único que requiero es dedicar tres o cuatro días de forma intensiva a oler”.

Cree que existe una psicología de los aromas, pero matiza: “Mientras los colores están conectados a los sentidos, los aromas lo están a las emociones”. Es por esto que en materia de olores no hay reglas fijas ni aromas básicos, como sucede en el caso de los colores, sino que se trata de un mundo más íntimo y personal, relacionado con lo que Schmitt denomina des-

## CLASES PARA EL ENÓLOGO DE LA MÍTICA PETRUS

“El sector de la perfumería es antes que nada una industria presionada por las leyes del mercado”, dice Alexandre Schmitt, uno de los mayores expertos en aromas del mundo; “por lo que no es flexible a la creatividad”.

Nacido en la comarca francesa de Burdeos, estudió como perfumista para luego regresar a una de las más afamadas zonas vitivinícolas. Entonces fue reclamado por bodegas de prestigio como la mítica Petrus. Con su director técnico, Jean-Claude Berouet, Schmitt estableció un juego de intercambio de conocimientos. El primero, desde el mundo aromático del vino; el segundo, desde el del perfume.

El proceso se inició 15 años atrás y aún continúa. “Cada vez que vuelvo a Burdeos, aprovecho para reunirme con Jean-Claude”, dice Alexandre Schmitt.

criptores. Éstos no son otra cosa que las referencias que cada cual asocia en su propia mente a los diversos aromas.

Hay otro nivel, éste más técnico y profesional, que es el de las moléculas del olor, que definen los aromas en su aspecto más genuino.

Los expertos aseguran que es necesario manejar ambos niveles ya que “para memorizar un olor hay que conocer bien todas sus fases”, apunta Schmitt.

En un universo tan complejo y fascinante como el de los aromas existen 35.000 moléculas descritas.

El mejor perfumista conoce 5.000, que es el máximo que la memoria olfativa puede retener. En el caso de Schmitt, son 4.000 las moléculas que distingue como perfumista y 200 aceites esenciales.

Este experto, que procede del sector de la perfumería, tiene en su memoria 1.500 aromas que ha trasladado al mundo del vino. En este proceso ha tardado diez años.

Schmitt afirma que sigue siendo difícil elaborar un buen vino, ya que en tal proceso se distinguen entre 200 y 300 pequeñas etapas que es preciso controlar.

Y añade: “La grandeza de un vino se basa en el equilibrio entre aromas y textura y no en el hecho de que tenga aromas muy distintos del

resto”. Schmitt habla también del protocolo de cata, donde la identificación de olores y aromas es importante, pero también la fase de oxigenación, que se consigue vertiendo el vino en un decantador o la misma copa.

Y vuelve a sacar, a propios y a extraños, de otro error, como es que los vinos que es preciso decantar no son los más viejos, sino justamente los más jóvenes y además es un procedimiento que hay que realizar de la manera más rápida posible. “Si la botella es antigua, la oxigenación es peligrosa, por lo que hay que abrirla justo en el momento de degustar su contenido”.

## Tres tipos de aromas

En el mundo de la enología se distinguen tres tipos de aromas. Los primarios son los que proceden del mosto y por tanto del fruto; variarán según sea el pago, la variedad de la uva o el estado de madurez de la misma.

Los secundarios proceden de la fermentación, cuando las levaduras se alimentan de los azúcares, que transforman en alcohol. Tienen que ver con la temperatura a la que se produce la fermentación.

Los terciarios proceden del envejecimiento del vino.

Conociendo esta clasificación, los catadores distinguen diversas familias de aromas, clasificables entre frutales, florales, vegetales, especiados, animales y tostados.

“Para memorizar un aroma es necesario sentir una referencia pura, sin dilución” —dice Schmitt— “ya que tal proceso supone la presencia de un disolvente que genera interferencias en la memorización”.

Este experto, que considera que los vinos blancos tienen mayor potencia aromática que los tintos, aunque la misma complejidad, detecta entre los enólogos una “tendencia a ver antes que nada los defectos, quizá porque temen cometer un error”.

Sin desmerecer la atención a las imperfecciones de los caldos, Schmitt cree que las cualidades son todavía más importantes ya que, al final, “hablamos de un mundo placentero, el de los sentidos”.

## GACETA.es

Otras informaciones relacionadas con el mundo de los aromas y del vino en nuestra página web.

## TOROS

## Francia acelera el debate antitaurino

París. La sempiterna lucha de los antitaurinos franceses para prohibir las corridas de toros ha encontrado un nuevo campo de batalla: prohibir la entrada a las plazas a los menores de 15 años.

Consideradas como un ataque degradante a animales y prohibidas en la mayoría del territorio, las corridas están permitidas en un puñado de ciudades del sur que consiguieron una derogación en el Código Civil invocando la tradición, informa Efe.

Pero los antitaurinos no han parado de llamar a las puertas de las autoridades para acabar con lo que consideran como “un brutal ataque contra los animales”. Hace unos días, Cédric Goubet, consejero del presidente francés, Nicolas Sarkozy, accedió a formar un “grupo de concertación” para estudiar la posibilidad de prohibir a los menores de 15 años el acceso a las plazas de toros.

## ARTE

## 20 artistas internacionales exponen en Murcia

Murcia. Una veintena de artistas de todo el mundo exponen hasta el 31 de marzo sus obras en diversas galerías y espacios públicos de Murcia, en el marco del Proyecto de Arte Contemporáneo que organiza la Consejería de Cultura.

Una montaña de escombros, obra con la que la zaragozana Lara Almarcegui trata de cuestionar el urbanismo a través del estudio de los lugares, abre el recorrido por este ambicioso proyecto, informa Efe.

Además, se incluye la instalación filmica de Joachim Koester, *Tarantism*; el último proyecto de Eve Sussman & The Rufus Corporation, titulado *The Rape of The Sabine Women*, o los óleos de Verne Dawson, en los que se buscan las conexiones entre los 30.000 años de historia humana y cultural.