

# De la fragancia de los perfumes al buqué de los mejores vinos

Alexandre Schmitt abandonó la industria cosmética por el aroma de las vides

MARÍA R. SAHUQUILLO  
Madrid

Todavía recuerda cuando escuchó el clic que abrió las puertas de su mente a todo un universo olfativo. "Había pasado toda la tarde en el laboratorio de la facultad oliendo y tratando de memorizar el aroma de decenas de sustancias. Estaba cansado, pero, de pronto, al introducir la nariz en uno de los frasquitos de cristal, volví a estar en las vacaciones de mi infancia frente a la tierra mojada por la lluvia de verano". Fue revelador. Como si de pronto su nariz y su cerebro se unieran. Desde entonces, el experto perfumista francés Alexandre Schmitt (Burdeos, 1967) no ha dejado de aprender a identificar nuevos aromas. Hoy es capaz de distinguir más de 1.200 y ha cambiado las probetas de los perfumes por la madera de las barricas de vino.

Su nariz, educada en el Instituto Superior Internacional de Perfumería, Cosmética y Aromas Alimenticios de Versalles, se dedica ahora a captar el universo olfativo que esconde el vino y enseña a los mejores enólogos del mundo a controlar su olfato. Esta semana ha estado en el Salón Internacional de los Vinos Nobles de Jerez, pero ha llevado sus charlas sobre sensaciones olfativas junto a la Fundación para la Cultura del Vino por varios lugares de España.

Schmitt llegó al mundo del vino por casualidad. Llevaba 20 años trabajando en grandes marcas de cosmética y perfumería y estaba aburrido. "La perfumería no es verdaderamente creativa. No ofrece posibilidad de expresarse artísticamente. Es una profesión técnica y encorsetada en lo que es rentable para las empresas. No deja la puerta abierta a la originalidad. Es difícil hacer algo que no esté inventado ya", asegura. Jean Claude Berrouet, director técnico de Petrus —uno de los vinos más míticos de Burdeos—, le invitó a dar una conferencia sobre aromas. El enólogo puso su vista y su paladar y el perfumista su olfato. "Hicimos un equipo fantástico", ríe



Alexandre Schmitt, durante una visita a Madrid. / JULY MARTÍN

Schmitt. Berrouet le pidió entonces que le diera clases sobre olfato. "Ahora hace 10 años que nos reunimos una vez cada seis meses", dice.

Así, cada vez con más alumnos y convertido en asesor de algunas de las principales bodegas —Chateau D'Yquem, Opus Wine, Petrus, Vega Sicilia...— el nariz cambió el perfume por el vino. Algo que le apasiona. "Podemos identificar los aromas exactos que hay en un perfume a través de la nariz, pero también con un análisis químico. El

vino, sin embargo es mucho más complicado, todo depende de la naturaleza. Cada cosecha es distinta", explica.

Habla tranquilamente y delante de una copa de vino. Sin embargo, por cada sorbo de su interlocutor Schmitt se lleva la copa a la nariz y la huele. "Es una buena manera de disfrutar del vino. Tengo que mantener la mente despejada para seguir la olfacción", bromea. Su mundo ha estado siempre relacionado con las cepas y las barricas. "Mi bisabuelo hacía su propio vino y

mi abuelo era comerciante. Le recuerdo escogiendo una botella para una ocasión especial..., descorchándola y sirviéndolo en las copas como si fuera un tesoro. Un ritual que repetía todas las navidades, todos los cumpleaños, todas las fiestas", cuenta. Su padre no siguió la tradición y se decantó por la ciencia. "Yo no tenía muy claro qué hacer", cuenta. Siempre ha sentido una especial atracción por el arte. Pinta y toca el clarinete desde los cinco años. "Pensé que el mundo del perfume unificaba mis dos pasiones: la ciencia y el arte", sostiene. Al final ha encontrado la mezcla perfecta en los aromas del vino.

"Chocolate, nuez moscada, regaliz...", apunta mientras huele el interior de su copa. "El truco para abrir la memoria olfativa es ponerle cara a los aromas. No palabras. Asociar el olor a situaciones o cosas", añade. Como le sucedió a él cuando el aroma de un frasquito de cristal le trasladó a sus vacaciones infantiles.

Una "nariz" normal  
identifica 200  
aromas. Schmitt  
distingue 1.200

Asesora a bodegas  
como Petrus,  
Chateau D'Yquem  
o Vega Sicilia

"El olfato es uno de los sentidos más desaprovechados del hombre", dice. Una "nariz normal" identifica 200 aromas frente a los 1.200 que es capaz de distinguir Schmitt. "Estamos en una sociedad que vive alejada de los olores, que busca en muchos casos disfrazarlos. La gente no sabe lo que se pierde: un universo de aromas que abre todo un mundo de posibilidades", dice. Schmitt se concentra en el vino. Cierra los ojos y sigue tratando de visualizar los aromas. "Vainilla, lácteos...".