

CON MUCHA CARA / «Encontré una chica que vestía 'punk' y llevaba una colonia de 1911 y me encantó» / «Los perfumes de feromonas son una fantasía» / «Reconozco entre 1.200 y 1.500 aromas» / «El olfato no es el más importante de los sentidos» / «Todo huele. El resto son mentiras del marketing» / «El olfato se va perdiendo cuando se adquiere la posición bípeda»

ALEXANDRE SCHMITT / PROFESOR DE OLFATO Y CREADOR DE PERFUMES

«Madrid huele bien, huele a sol»

ADRIÁN CORNEJO

Alexandre Schmitt le llaman nariz, porque con ella reconoce más de 1.000 aromas, concita a los más versados de entre los expertos vinícolas sin que ninguno le ponga pero. En su época creador de perfumes, está en Madrid para impartir un seminario de análisis olfativo. Atiende a M2 con marcado acento francés y responde, sobre los olores de la capital, a lo que un día afirmó Victoria Beckham.

Pregunta.— Cuando llegué, ¿me vio o me olto primero?

Respuesta.— Le vi. El olor viene después.

P.— ¿Lo dice por el perfume?

R.— No sólo, pero me gusta el contrapunto entre la personalidad de alguien y el aroma que utiliza. Una vez encontré una chica que vestía *punk*, pero llevaba un perfume de 1911. Me encantó.

P.— ¿Y qué marca de colonia utiliza usted?

R.— No lo puedo decir.

P.— Ahora se habla de los perfumes inodoros, los de feromonas. Dicen que con ellos liga cualquiera.

R.— No existen perfumes de estas moléculas de atracción sexual. Es una fantasía del ser humano de encontrar algo con lo que seducir definitivamente.

P.— Pero la información olfativa, antes de hacerse consciente, llega a la parte del cerebro responsable de los impulsos y sentimientos. Entonces el perfume influiría en nuestros instintos. ¿No es así?

R.— Digamos que modifica el comportamiento corporal, pero no podemos saber en qué dirección ni de qué forma.

P.— Le llaman *nariz*. Con tal denominación profesional será lo primero de su anatomía en lo que se fijan.

R.— No lo sé. Lo que sí sé es que a los perfumistas no les gusta ese nombre. A mí me da igual.

P.— Podría seguir el ejemplo de Iker Casillas y asegurar su nariz contra alergias, resfriados y lesiones.

R.— No, porque prácticamente todo el trabajo olfativo está en la mente.

P.— Y esa mente, ¿Cuántos olores reconoce?

R.— Entre 1.200 y 1.500. Pero un perfumista de mi edad que lleve toda la vida en perfumería puede llegar al doble.

P.— ¿Y una persona sin formación olfativa?

R.— Unos 20.



Alexandre Schmitt posa con unas varillas de cartón que sirven para reconocer olores. / BEGOÑA RIVAS

RETRATO

Origen. Burdeos, 1967.

Currículo. Fue violinista de la Orquesta de Burdeos, creador de perfumes y ahora se dedica a impartir los seminarios de olfato que organiza la Fundación para la cultura del vino y que próximamente tendrán lugar en Valladolid, Logroño y Barcelona. Antes de saltar al mundo laboral estudió en la Universidad de Ciencias de Burdeos y en el

ISIPCA (Instituto Superior Internacional de la Perfumería, Cosmética y Aromas Alimenticios) de Versalles.

Aficiones. «Escribir, la literatura y conocer gente».

Debilidades. «El vino de calidad».

Virtudes. «Soy muy abierto de mente».

Defectos. «Soy muy obstinado cuando quiero algo».

P.— Usted podría ser *El Principito*: tiene origen francés y capta lo esencial, que es invisible a los ojos.

R.— Sí, aunque la esencia que yo capto no es la de la vida que, como él dejó ver, son los sentimientos.

P.— El olfato es el sentido más fuerte al nacer, el que nos hace reconocer a la madre. ¿Por qué se va perdiendo luego?

R.— Como en la evolución, se va perdiendo cuando se adquiere la posición bípeda, pues ya no lo necesitamos para localizar alimentos o peligros.

P.— El olfato suele ser el sentido más devuelto. ¿Nos podría convencer de que esto es un error?

R.— No. De cada 100 informaciones sensoriales que recibe el cerebro, sólo una corresponde al olfato y otra al gusto. A la vista 65. No se pueden equiparar.

P.— ¿Es cierto que después de cierto tiempo en presencia de un olor dejamos de percibirlo?

R.— Sí, a partir de los 5 o 10 minutos. Entonces se necesitan nuevos olores para captar algo.

P.— Ahora da clases de olfacción de vino. ¿Cómo hay que oler los caldos?

R.— Como cualquier persona.

P.— ¿Y qué matices olfativos diferentes percibe en un vino a copa movida o en boca?

R.— En la primera, sólo se capta en torno al 25% de los aromas, porque hay volatilidad. En boca el 100%, porque hay enzimas que rompen moléculas muy pesadas, liberándolos.

«De cada 100 informaciones sensoriales que recibe el cerebro, sólo una corresponde al olfato y otra al gusto»

P.— Es de Burdeos y precisamente instruye al director técnico de Petrus, uno de los mejores vinos del mundo, procedente de su región. ¿A qué huele este vino?

R.— No tan diferente a otros. Un gran vino lo hace también la textura, el estilo...

P.— Por cierto, ¿Le intimida trabajar con enólogos, bodegueros y sumilleres tan importantes?

R.— No, estoy acostumbrado. Empecé a hacerlo hace 15 años y ya he estado en Estados Unidos, Francia, Portugal, América del sur y España, claro.

P.— Hay dos preguntas que todo el mundo se hace. Primera: ¿A qué huele Madrid?

R.— A sol.

P.— Victoria Beckham dijo que a ajo.

R.— Antes que ajo, sería cebolla. Pero no es así. Huele bien y a sol.

P.— ¿Pero el sol tiene olor?

R.— Sí, lo tienen aquellos aromas que dan la impresión de que es verano, como un aceite esencial de limón.

P.— La última: ¿A qué huelen las cosas que no huelen?

R.— Siempre huelen. El resto es una mentira del marketing. Una más.