

TOROS
Lluvia y buen torero
en Las Ventas
PÁGINA 52



VIAJE
Dubrovnik, la
república de plata
PÁGINA 53



El vino de Jerez redefine su aroma de la mano de los perfumistas

El prestigioso especialista francés Alexandre Schmitt aplica a los vinos su ciencia olfativa

CLARA CAMPOS Sevilla

Los vinos de la Denominación de Origen de Jerez y el mundo de los perfumes se dan la mano para sacar partido a las fragancias exquisitas de los caldos andaluces. Así lo tratará el perfumista francés Alexandre Schmitt, que ofrecerá este domingo una sesión de "olfacción" que permitirá descubrir los diferentes aromas que se desprenden de manzanillas, finos, amontillados, olorosos, palo cortado o Pedro Ximénez, desmontando de esta forma algunos tópicos y alumbrando nuevas sensaciones.

Schmitt, creador de algunos de los perfumes más conocidos y que recientemente ha adaptado sus conocimientos olfativos al mundo del vino, explicará "si realmente los finos y la manzanilla huelen a levaduras, camomila y panadería, si los aromas de los olorosos son los propios del cuero o la trufa, o los de los Pedro Ximénez son las pasas, higos y dátiles". Alexandre Schmitt llevará a cabo esta sesión demostrativa sobre los aromas específicos del Jerez con ocasión de la inauguración de la sexta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles Vinoble 2008, que tiene lugar en la localidad gaditana hasta el 28 de mayo.

Este perfumista se ha convertido en un revolucionario dentro de la cultura del vino. Es capaz de identificar con precisión en torno a 1.200 aromas, mientras que una "nariz normal" no sobrepasa los 200, después de haber recibido formación al respecto. Actualmente instruye sobre olfacción a enólogos y profesionales del sector, colabora con la Facultad de



Alexandre Schmitt es capaz de captar 1.200 aromas frente a los 200 que analizaría una "nariz" formada para ello.



Enología de Bordeaux y frecuentemente da conferencias sobre la olfacción, el vino y la perfumería en distintos países del mundo.

El seminario completo de olfacción dirigido y diseñado por Schmitt que propone la Fundación para la Cultura del Vino alberga un doble objetivo: estructurar nuestra memoria olfativa y describir los olores con

La feria Vinoble de Jerez ofrece además al visitante catas de los caldos más viejos del mundo

precisión. De este modo, trabajando los descriptores aromáticos del vino de manera aislada se podrán fijar en la memoria sensorial y se ubicarán dentro de cada una de las familias de aromas específicos para el vino. De la misma manera, se puede aprender a calificar con manera precisa cada una de las facetas aromáticas que tienen las distintas muestras, impidiendo que la descripción se vuelva aleatoria. Los seminarios de olfacción son una nueva herramienta a disposición de los profesionales del mundo del vino que pretenden mejorar en sus conocimientos de análisis sensorial o cata.

Pero éste no es el único acontecimiento que tendrá lugar en el marco de la celebración de Vinoble 2008. Jerez: los más viejos del lugar es el título de una experiencia que dará la oportunidad a los asistentes de catar vinos de vejez excepcionales a los que rara vez se tiene acceso. Caldos de más de 30 años (VORS), añadas de gran vejez y reliquias de algunas de las bodegas más emblemáticas de la Denominación de Origen, "un elenco de joyas que constituyen la demostración más evidente de que en el Marco de Jerez se encuentran los vinos más viejos que se pueden beber, y disfrutar, en el mundo", aseguran desde la Denominación.

Información
meteorológica

807 088 087

MeteoGroup

www.meteogroup.es

HOY



MAÑANA



	05	06	07
A Coruña	17	11	LLU
Albacete	20	9	NUB
Alcalá	24	18	NT
Almería	21	16	NT
Ávila	13	4	CHU
Bahía	13	11	CHU
Balears	22	16	LLU
Bilbao	20	11	LLU
Burgos	14	5	CHU
Cáceres	17	9	CHU
Cádiz	18	14	NEB
Castellón	27	14	NT
Ciudad	21	14	NT
Ciudad Real	18	10	CHU
Córdoba	22	12	ARR
Cuenca	16	7	NT
Dona	21	13	LLU
Granada	20	9	NT
Guadalajara	19	9	CHU
Huelva	20	12	NT
Huesca	18	8	LLU
Jalón	17	10	NT
Las Palmas	24	18	NT
León	14	8	CHU
Lleida	20	12	LLU
Logroño	18	10	LLU
Lugo	16	10	LLU
Madrid	18	9	CHU
Málaga	25	14	NT
Malta	22	14	NT
Murcia	20	15	NT
Navarra	17	7	LLU
Orense	16	9	LLU
Palencia	14	2	CHU
P. Mallorca	22	18	NT
Piñeros	12	8	LLU
Provincia	16	8	LLU
Salamanca	16	8	CHU
S. Sebastián	17	12	LLU
Santander	17	13	LLU
Segovia	15	5	CHU
Sevilla	22	14	NEB
Soria	14	4	CHU
Tarazona	21	15	LLU
Teruel	20	18	NT
Torrel	20	6	CHU
Torres	18	9	CHU
Valladolid	20	16	NT
Vizcaya	17	7	CHU
Vitoria	16	7	LLU
Zamora	17	8	NEB
Zaragoza	22	12	LLU

Suscríbete a Cinco Días...

... y disfruta de todas las ventajas que te ofrecemos

- Recibe a primera hora tu ejemplar de Cinco Días.
- Todos los coleccionables de la Biblioteca Empresarial
- Hasta un 30% DE DESCUENTO en todas nuestras promociones.
- Condiciones especiales en los foros y las jornadas organizadas por Cinco Días.

llámanos al
902 99 65 05

o envíanos un e-mail:
suscripciones@cincodias.es



CincoDías

