

El gurú del perfume francés

Alexander Schmitt enseña a los

mejores enólogos a controlar su olfato

Una cata de narices

TEXTO: FRANCISCO APAOLAZA / FOTOS: CRISTÓBAL / JEREZ

Toma una tira de papel, y en ella percibe una mezcla diferenciada de algunos de los 1.500 olores que guarda en el cerebro, combinados en decenas de miles de aromas. «Tiene toffee, algo líquido, una nota de acético...» Para los demás es caramelo, como mucho «caramelo quemado». Alexandre Schmitt (Burdos, Francia 1967) ha puesto una de las mejores narices del mundo —la suya, educada en la secreta alquimia de las grandes marcas de perfume francés— al servicio de los mejores enólogos del planeta (Chateau Latour, Margaux, Pétrus). Su misión es ayudarles a hablar el idioma universal de los olores e ir más allá de sus propias subjetividades en la torre de Babel que algunos han hecho de las catas. Ayer Schmitt dio una lección magistral de olfacción —así le llaman— en una abarrotada aula de Vinoble, en Jerez.

Aspira sin manierismos un golpe seco de aire. «Tengo ocho años, estoy en el campo. Es agosto y atardece después de una caminata. Percibo el aroma de los jazmines frescos, el alquitrán, la hierba de las

cunetas...». Es la propia percepción subjetiva de Schmitt de un olor que no puede compartir con los demás individuos que no han vivido lo que él ni como él. En un símil con la pintura, sería una escena en un lienzo y se le llama percepción sincrética. Es la personal, «muy importante para memorizar olores, lo que tomamos por educación o experiencia, pero que no nos sirve para hablar con los demás».

Claro, que hay otra percepción, la que él mismo ha desarrollado y que intenta transmitir a enólogos legendarios como Jean Claude Bérrouet (Pétrus). Según esa percepción formal, el perfumista sabe que está oliendo Cisjasmon, una molécula presente en muchos vinos y que recuerda al olor del jazmín. Para los pintores, sería el color primario, verde o azul.

Es el turno del público de la cata interactiva, que pronto comienza a soltar una batería de percepciones sobre las tiras de papel que contienen algunos de los principales olores de los vinos de Jerez. «Seco, afrutado, mermelada de fresa quemada —se atreve

La leyenda del olor a sal

«Huele a pescado», dijo una persona del público, y también a bajamar en las rocas, a sal. Lo que el experto perfumista Alexander Schmitt hizo probar ayer en Vinoble era un aroma concentrado de algas de la costa. Según su experimentada nariz, se trata de uno de los componentes identificados en los vinos de Sanlúcar de Barrameda, envejecidos en botas de roble al aire

del Atlántico. «Realmente no sé como ocurre, pero huelen a mar y a sal», dijo Schmitt que no cerraba hipótesis pero confirmaba que las uvas robaban el aroma del océano en las costas de la provincia. «Es así. En Estados Unidos encontramos en un vino aroma de eucalipto y realmente había eucalipto. Cerca de las viñas había un gran bosque de estos árboles del que las cepas estaban tomando el aroma», explicó. Pero aquel no era olor buscado: «Terminaron por talarlos».

El olfato es la 'cenicienta' de los sentidos humanos

En sus clases de olfacción, Alexandre Schmitt sabe que casi ningún humano comparte el don de Jean Baptiste Grenouille civilizado que le ha hecho ser quien es. «Freud ya advirtió que desde que el hombre comenzó a andar a dos patas y se separó del suelo, dejó de utilizar el olfato». Y lo perdió. Según el experto francés que educa las narices de los principales enólogos del mundo, la atención que le ponemos a lo que percibimos con las

narinas es residual. El olfato es la cenicienta de los sentidos: de cada cien estímulos que llegan al cerebro con información de nuestro entorno, 60 proceden de la vista. Otros 25, tienen su origen en los oídos, 15 del tacto y solamente uno procede del aparato olfativo.

Eso es lo que manda nuestro estilo de vida, según Schmitt, que asegura que, más que perdido, el sentido de los olores está desocupado y, por tanto, «desen-



EXPERTO. Schmitt huele una tira de papel, ayer en Vinoble.

uno— resina cálida, cedro...» Pues no. Era Puraneol, una de las moléculas que produce en el sistema olfativo «un olor que no es animal con notas de madera, no de puros sino, ciertamente de caja de puros, que son dos cosas muy distintas».

Cuestión de moléculas

«La molécula produce el olor en sí. Lo que están oliendo ahora es el olor del vino, no otra cosa». En la lección magistral que Schmitt pronunció ante boquiabiertos sumilleres y enólogos estructuró claramente el fenómeno del olor en el vino.

En el estrato más concreto de todo está esa molécula, como el Puraneol o el Etanal —laca de uñas, disolvente, acetaldehído con cierta nota de manzana y la nuez fresca que se encuentra en los vinos de Jerez—, o el Sotolon —también de nuez fresca pero mucho más cálido, como de regaliz con algo de azúcar quemado—.

La sesión de olfacción en Vinoble fue una parte de la gira estelar que celebra de Alexandre Schmitt durante mayo y junio. La Fundación para la Cultura del Vino ha organizado estas sesiones para bodegueros en Ciudad Real, Madrid, Rueda, Aranda de Duero, Barcelona, Logroño y Haro, ciudades en las que se celebrarán cursos de cuatro días para profesionales.

El perfumista no se enfrenta a algo nuevo. Después de años dedicándose a la elaboración de fragancias para las grandes firmas de Francia, decidió aplicar sus conocimientos al arte del vino. «Los perfumistas tenemos que memorizar más de 1.500 moléculas con sus olores, pero en el vino solamente se utilizan unas 150», explica.

Ese conocimiento casi alquímico tiene un método de aprendizaje. «Para retener el 20% se utiliza la percepción sincrética, las imágenes que tenemos según nuestra experiencia».

El resto, la aprenden a su vera desde hace más de 15 años auténticas leyendas del vino como Jean Claude Bérrouet, Gennéviève Ianssens, Robert Mondavi o Michael Silacci (Opus One).

Para el resto de mortales que no tengan acceso a sus lecciones, Schmitt da un sencillo consejo: «Lo más recomendable es tener curiosidad por lo que se huele en la cocina, andando por la calle, en la barbería, en definitiva «abrir la nariz».

apaolaza@lavozdigital.es

trenado». Así que es posible recuperarlo, si se pone «atención a lo que se huele» y se toman clases de olfacción con un experto que tiene la experiencia, los conocimientos y las capacidades que ayer mostro él.

En la cata sensorial de ayer se pudo comprobar cómo la falta de un sentido puede potenciar otro. Entre el público se encontraba un catador de vinos ciego, que aseguraba que no entendía porqué, para percibir los olores que él percibía, los demás tenían que probar el vino. Schmitt aseguró que desde hace años trabaja con personas invidentes con «grandes sorpresas en los resultados».

«Ellos utilizan el olfato para situarse en su entorno y lo desarrollan mucho más. Es la prueba de que si se pone atención, si cada cual aprende a concentrarse en lo que huele, se puede recuperar olfato», explicó el perfumista.

En lo referido a la olfacción —sesiones para distinguir y conocer olores primarios—, los ciegos «no tienen ninguna particularidad para oler mejor o más, sino que tienen un potencial enorme para aprender más rápidamente». Además, el francés sostiene abiertamente que «no es cierto que los ciegos no ven, porque siempre hay imágenes en su cabeza».



LABORATORIO. Schmitt ayer.