

“La nariz del mundo” capacita a bodegueros de la provincia

Con ese apodo se lo conoce al francés Alexandre Schmitt, quien desde ayer enseña a técnicos y enólogos a identificar más de 150 aromas en los vinos. Dice que “el secreto es la práctica”

Analia Boggia

aboggia@diariouno.net.ar

Identificar un aroma puede llevarnos a reconocer a un ser querido, a un amigo o a un gran amor a ojos cerrados. Pero también puede guiarnos directamente al corazón de un buen vino. Esa es la esencia –y el sustantivo no está elegido al azar– de las sesiones de olfacción que dicta en Mendoza uno de los perfumistas más famosos del mundo. Entre ayer y hoy, el francés Alexandre Schmitt, conocido en todo el planeta como “la nariz del mundo”, enseña a bodegueros, enólogos y técnicos de las bodegas más reconocidas de Mendoza a distinguir y describir más de 150 fragancias que pueden apreciarse en los varietales.

Eso sí, aunque la capacitación está abierta al público en general, el grupo es bastante selecto porque la participación cuesta 500 dólares por persona.

Según Schmitt, el único perfumista que trabaja en la industria del vino y que actualmente da clases en la Facultad de Enología de Burdeos, “el secreto de la olfacción es la práctica, pues es la que lleva a desarrollar la sensibilidad del olfato”.

Un mundo de sensaciones

Ingresar en el salón del hotel céntrico en donde se desarrolla el curso significa sumergir “las narices” en un mundo de fragancias que inundan todo el lugar y que se mezclan entre sí. A su turno, Schmitt entregará a cada uno de los participantes cintas aromáticas para que técnicos, enó-



En acción. Alexandre Schmitt pone a prueba a los participantes del curso para que arriesguen qué esencia identifican en la muestra que les entregó.

gos y bodegueros como Sebastián Zuccardi (Bodegas Familia Zuccardi), Luis Cabral de Almeida (Finca Flichman) o Francisco Martínez (Valentín Bianchi) arriesguen qué olores reconocen en la muestra.

“Humo”, afirman algunos. “Tierra mojada”, descifran otros. Mientras

que no faltan los incrédulos como Martínez, que pregunta en público si este tipo de ejercicios no se prestan para lo que él mismo denomina “guitarreo”.

Más adelante, el gerente de Enología de Bianchi explica que “el curso sirve para hablar con propiedad y con

un lenguaje específico”.

A lo largo de las sesiones (son cuatro divididas en dos días), Schmitt tratará de lograr que los participantes identifiquen cerca de 150 esencias. Y aunque él no lo diga, es conocido en el mundo también como “el guardián de las esencias”, porque ha logrado identificar cerca de 1.500 olores o aromas diferentes.

Pero el perfumista sabe también que el mundo de las fragancias presentes en los vinos es un lugar inexplorado por muchos. Ese es precisamente uno de sus objetivos centrales con las sesiones de olfacción: “Lograr que a la gente se le abra un mundo que no conoce, una quinta dimensión, que es la de las fragancias, algo tan personal como subjetivo”.

El arte de la olfacción

Las sesiones de olfacción apuntan a estructurar la memoria olfativa y a lograr describir los olores con precisión. Aunque en Mendoza sólo se alcanzará a desarrollar el primero de los cinco niveles, que plantea el universo aromático de los vinos.

En un segundo nivel, Schmitt se focaliza en los defectos de los vinos, luego apuesta a los aromas de los vinos de crianza en barricas, y después a la identificación de aromas de varietales. En el último nivel, el perfumista explica los defectos percibidos en vinos contaminados.

La idea de organizar las sesiones de olfacción en Mendoza “es lograr abrir nuevas oportunidades de apertura de mercados para los vinos de Argentina, ya que la olfacción es una técnica que permite dar un gran valor agregado a las bodegas”, explica en ese sentido Maximiliano Morales, de AndesWines. Y planean realizar cursos similares a mediados de año.



Mmmm. Sebastián Zuccardi (derecha), de Bodegas Zuccardi, en pleno proceso de olfacción.

El curso

Las sesiones de olfacción se dictan en el hotel El Portal Suites desde ayer y terminan hoy. Participan más de 10 bodegueros, técnicos y enólogos.

El curso es organizado por el portal chileno de internet especializado en vinos AndesWines. Participar cuesta 500 dólares.

UNO/Maximiliano Ríos