

Fecha: Febrero 2008
 Difusión: Sin datos
 Impresión: color



ALIMENTARIA INFORMA 

CELEBRADO UN SEMINARIO DE ANÁLISIS OLFATIVO PARA ENÓLOGOS

La Fundación para la Cultura del Vino celebró, del 28 de enero al 1 de febrero, en Madrid, el primer nivel del Seminario de Análisis Olfativo dirigido por Alexandre Schmitt, perfumista y experto de reconocido prestigio internacional.

Este primer nivel ha estado dedicado a conocer el universo aromático, con un objetivo doble: estructurar la memoria olfativa y aprender a describir los olores con precisión empleando la riqueza del vocabulario. Se trata de un entrenamiento que ayuda a crear sólidos puntos de referencia olfativos a todos aquellos profesionales del vino (enólogos, sumilleres, técnicos...) que pretendan mejorar sus conocimientos de análisis sensorial o cata.

Durante el próximo mes de junio, se celebrará este primer nivel también en Valladolid, Logroño y Barcelona. La

Fundación para la Cultura del Vino ha previsto un segundo nivel que enseñará a distinguir los defectos del vino y los aromas de barricas y aromas de variedades presentes en el vino.

En las diferentes sesiones del seminario se estudiaron las principales familias de descriptores aromáticos del vino: aromas balsámicos, resinosos, de madera, animales, especiados, cítricos, terrosos, florales, etc. Por ejemplo, en la primera sesión, Schmitt mostró cómo distinguir entre los aromas resinosos, maderosos y balsámicos, que a veces se emplean erróneamente como sinónimos.

Schmitt afirmó que hay que trabajar para adquirir referencias muy precisas y recalco que "para memorizar un olor necesitamos conocer todas sus facetas". Asimismo, explicó que existen dos formas de describir el vino, los descrip-



tores (referencias en nuestra mente) y las moléculas reales que existen en el vino y producen ese olor, y que ambas son necesarias.

Alexandre Schmitt ha estudiado en la Universidad de Ciencias de Bordeaux y en el ISIPCA (Instituto Superior Internacional de la Perfumería, la Cosmética y los Aromas Alimenticios) de Versailles. En la actualidad instruye sobre olfacción a enólogos y profesionales de viñedos y del vino.