



Fecha: Abril 2008
 Difusión: 77.952
 Impresión: color

GOURMET vinos



LAS 3 CLAVES DE UN BUEN ENÓLOGO

BUENA MATERIA PRIMA

Sin unas buenas uvas es imposible hacer un buen vino.

UNIVERSO OLFATIVO AMPLIO

Un buen enólogo debe poder reconocer 100 aromas.

OÍDO HACIA EL MERCADO

Siempre hay que saber lo que el mercado demanda.

EL ENÓLOGO JEFE DE CHÂTEAU PÉTRUS FUE SU PRIMER CLIENTE Y AVAL

...idad de hablar con él gracias a la Fundación para la Cultura del Vino. ¿Cuándo descubriste que tenías una sensibilidad especial para los olores? En realidad no la tengo. Es cuestión de curiosidad. Mis padres querían que estudiara ciencias, pero yo tenía una vena creativa muy grande desde niño, y el mundo del perfume me dio el balance entre lo uno y lo otro.

¿Y por qué dejaste ese mundo? Porque sentía que no podía expresarme como quería. Soy escritor, y ese trabajo no me dejaba tiempo para mi verdadera pasión. Así que volví a mi casa. Burdeos, y recuperé mis raíces familiares vinícolas. Tardé cerca de diez años en adaptar mis conocimientos en perfume al mundo del vino.

¿En qué consisten tus seminarios? Lo que pretendo y consigo es que, a lo largo de un ciclo de diez sesiones de olfacción, enólogos y sumilleres sean capaces de conocer y describir todo el espectro odorífero del vino, entrenando su olfato.

¿Tienes un vino favorito? La verdad es que no tengo uno concreto, sino que me gusta el que esté perfectamente equilibrado en aromas, estilo y delicadeza. Es algo más emocional. Un vino excelente es el que te da la emoción perfecta en ese momento.

¿Y un olor favorito? El que todavía está por descubrir.

María Pardo

El nuevo maestro del olfato

Alexander Schmitt ordena el olfato a enólogos y sumilleres en sus seminarios; toda una revolución.

Estructurar nuestro universo olfativo y aprender a describir los olores con precisión utilizando un vocabulario normalizado es lo que se propone conseguir Alexander Schmitt cada vez que inicia uno de sus seminarios en Francia, Napa Valley, Chile o, por primera vez, Madrid, donde tuvimos la oportu-

EL GUARDIÁN DE LAS ESENCIAS
 Alexander Schmitt viaja por el mundo impartiendo sus seminarios. En junio regresa a Valladolid, Logroño y Barcelona.

EN CUATRO AÑOS HA REUNIDO UN BANCO DE 1.500 ESENCIAS

4 ACEITES PARA PROBAR

1. CASTILLO DE CANENA
 Edición limitada de arbequina que triunfa en Gran Bretaña y EEUU.

2. CARBONELL PRIMERA AÑADA 07-08
 Joven, fresco y de intenso color verde.

3. CASTILLO DE CANENA
 Ed. limitada 1^{er} día del cosecho. Diseñado por Enrique Ponsat.

4. LA ALDEA DE DON GIL
 Especialmente creado para impulsar el éxito de Ciudad.

FOTOS: ESTEBAN PALAZUELOS. MÁS INFORMACIÓN: CULTURADELVINO.COM

