

Fecha: Febrero 2008

Difusión: Sin datos

Impresión: color

La Semana Vitivinícola



CURSOS

Primer Seminario de Análisis Olfativo en España

El experto mundial en olfacción Alexandre Schmitt fue el encargado de dirigir el encuentro en Madrid

SeVi

El pasado 28 de enero, y durante cinco días, Madrid acogió el Primer Seminario de Análisis Olfativo organizado por la Fundación para la Cultura del Vino y dirigido a profesionales del mundo vitivinícola con deseos de mejorar sus conocimientos de análisis sensorial o de cata y de adquirir una cultura precisa de los aromas del vino.

Alexandre Schmitt, profesor de olfacción de fama internacional, impartió un curso pionero y único en el mundo, en el que enseñó a los asistentes a estructurar la memoria olfativa y a describir los olores con precisión, calificando cada una de las facetas aromáticas de las distintas muestras.

Este seminario, que también tendrá lugar en Valladolid, Logroño y Barcelona el próximo mes de junio, es una experiencia sin precedentes en la que Alexandre pretende mostrar cómo se puede desarrollar el olfato mediante un entrenamiento sostenido, con sesiones que tratan sobre los defectos olfativos de los vinos, los aromas que se desprenden de la crianza en barricas, los aromas varietales o las categorías aromáticas. Y todo ello, gracias a una profesión, la de creador de perfumes, que le ha otorgado la habilidad de memorizar varios millares de olores frente al centenar de indicaciones olfativas que existen en el mundo de la enología.

Los inicios de Alexandre en este campo vinieron de la mano de Jean-Claude Berrouet, personaje que se encuentra entre los más famosos elaboradores de vino y responsable de *Pétrus*, uno de los mejores vinos que existen en el planeta. Esta incursión en la enología pronto le llevó a dar cursos en las más prestigiosas bodegas y a los mejores profesionales del mundo vitivinícola de



Este seminario también tendrá lugar en Valladolid, Logroño y Barcelona en junio.

Francia, Napa Valley (California), Chile, Portugal y, por primera vez, de España, gracias a la Fundación para la Cultura del Vino.

Empezando con el análisis de todo el abanico de aromas que ofrece la familia de las maderas, de los cueros, ahumados, especias, hongos, por citar algunos ejemplos, siguiendo con las diferencias existentes entre los frutos rojos, amarillos, verdes, exóticos y acuosos y finalizando con la exploración de las flores frescas, el objetivo del seminario es entrenar el olfato, desarrollarlo y saber estructurar el universo olfativo, aprendiendo a describir y memorizar los olores utilizando con precisión la gran riqueza del vocabulario. ●