

Fecha: 6 Febrero 2008
 Usuarios únicos: 525.000



» Noticias: | [Última hora](#) | [Agricultura](#) | [Pesca](#) | [Ganadería](#) | [Medio Ambiente](#) | [EEB](#) | [Porcina](#) | [Aftosa](#) | [PNR](#)

Primer seminario de análisis olfativo

La Fundación para la Cultura del Vino organiza el primer seminario de análisis olfativo en España

El experto mundial en olfacción, Alexandre Schmitt fue el encargado de dirigirlo

06/02

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 tiene como objetivo 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 Petrus, 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 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 nuestro olfato, desarrollarlo y saber estructurar nuestro universo olfativo, aprendiendo a describir y memorizar los olores utilizando con precisión la gran riqueza de vocabulario a nuestra disposición.

Anuncios Google

Aromarketing - Spain

Marketing Olfativo y Multisensorial Una franquicia con buen olfato
www.aromarketing.es

Curso De Cata De Vino

Sorprende A Tus Amigos En La Proxima Cena Matricula Abierta
www.EstudiaHosteleria.com

Enología

Curso a distancia de enología para dominar todos los secretos del vino
www.ceac.es

Cata de Vinos con glamour

Como animación reunión de empresa o incentivo a clientes/distribuidor
www.sensorialtespal.com

Cursos Gratis en España

Tenemos el Curso que buscas ¡Contáctanos y Especialízate!
www.Emagister.com/España_Gra

TEMAS DE ACTUALIDAD

- » [El problema de la Peste Porcina](#)
- » [La crisis de las Vacas locas](#)
- » [La epidemia de la Fiebre Aftosa](#)
- » [El Plan Nacional de Regadíos](#)
- » [Agricultura, Pesca, Ganadería, Medio Ambiente](#)

[Más noticias](#)

AGROTERRA.COM

- » [Buscar más noticias sobre "Vino" en Agroterra.com](#)

[visitar web](#)

BUSCADOR DE NOTICIAS

- » [Buscar](#)



FOROS

- » [¿Qué opinas sobre el tema "Vino"?](#)
- [Coméntalo con los demás en los foros.](#)

[Ir a los foros](#)