

Fecha: Marzo 2008

Difusión: 42.192

Impresión: color



nox

gou r m et

catadores

Saber catar un producto de gourmet no es sencillo, pues encierran miles de sabores y aromas secretos que hacen de estas delicatessen pequeñas obras de arte. Para descubrirlos, hemos pedido a cuatro catadores que nos enseñen a sacar al **whisky, chocolate, puros y vino** el máximo provecho. TEXTO DE LAY ESTERAS. FOTOGRAFÍA: JIMME GORRISPE.

Fecha: Marzo 2008

Difusión: 42.192

Impresión: color

nox



BARÓN DE CHIREL,
LA ESTRELLA DE MARQUES
DE MUSICAL EN LA D.O. RIOJA
ÁSTER 2001 UN VINO INTENSO
CON NOTAS DE FRUTOS
MADUROS DE
LA D.O. RIBERA DE DUERO
PINTIA 2004, UN EXPERIMENTO
EXITOSO DE VEGA SICILIA
EN LA D.O. TORO
COLECCIÓN 125 ANIVERSARIO
CHARDONNAY DE CHIVITE
V.D.O. NAVARRA

ROMPIENDO MITOS SOBRE EL VINO

Colaborador: Alexander Schmitt

Alexander Schmitt tiene almacenados en su memoria entre 1.200 y 1.500 aromas. Este guru de la olfacción es uno de los 500 'narices de oro' del mundo. Licenciado en el Instituto Internacional de la Perfumería y la Cosmética de Versailles, Schmitt cambió la industria del perfume por la del vino en busca de mayor arraigo con su Burdeos natal. Schmitt se dedica a despertar el olfato de enólogos de medio mundo, aunque su cliente más ilustre es la bodega Pétrus. El pasado invierno fue invitado por la Fundación para la Cultura del Vino. Rompiendo mitos, Schmitt asegura que en la cata de vinos intervienen por igual los cinco sentidos: "La mente es la que determina, y en ella intervienen todos los sentidos. Si abrimos una botella y al día siguiente

te otra del mismo vino, la percepción varía en función del estado emocional de quien lo prueba o de factores como las personas que nos rodean".

El sonido del vino influye en la percepción desde el momento en el que se abre la botella. A copa parada y sobre un fondo blanco, la copa volteada resalta las diferentes tonalidades y su irisación. Entonces se realiza la primera olfacción en la que se perciben la intensidad y los aromas primarios. Una leve agitación de la copa permitirá una segunda olfacción. El tacto reside en la lengua, la zona del cuerpo con mayor percepción táctil. En boca hay que comprobar su persistencia, su cuerpo, los sabores, la astringencia y la presencia de taninos en el caso de los tintos. "Un buen catador es alguien que cata mucho", dice. Y recuerda que "no existe el vino perfecto. La perfección es una fantasía. Lo importante es compartirlo con otras personas".