Fecha: Marzo 2008
Difusión: 15.000
Impresión: color

LÆtiqueta

entrevista

Alexandre Schmitt, experto en olfacción

"Con curiosidad, nuestro olfato no tiene límites"

¿Qué paralelismos hay en el análisis olfativo de los perfumes y el vino?

No hay tantos paralelismos como las personas piensan, en realidad hay más diferencias aunque en ambos sectores se usa mucho el olfato.

Las principales diferencias son: la cantidad de alcohol, que es ocho veces más importante en el perfume que en el vino; la concentración de los componentes aromáticos y también la naturaleza de éstos. Por ejemplo, en el vino encontramos el TCA, que da el gusto de corcho y que los perfumistas no conocen, y por otro lado, existe el dihydromyrcenol, que usamos mucho para crear perfumes y que no se encuentra en el vino.

¿Por qué el cambio desde los perfumes al vino?

El mundo de la perfumería no me ofrecía la oportunidad de expresar mi creatividad, es un mundo donde hay mucho dinero en juego y no hay espacio para ninguna originalidad. En general los clientes desean siempre un producto similar a lo que existe en el mercado.

Al volver a Burdeos comencé a escribir y conocí a **Jean Claude Berrouet**, enólogo de PETRUS, quien demostró interés por mi conocimiento en el sector de los perfumes y me pidió ayuda para desarrollar su olfato. Esto fue exactamente hace 18 años.

¿La persona capacitada para el análisis olfativo necesita educar la nariz o más bien se nace con las aptitudes necesarias?

Fisiológicamente no hay nadie que tenga un olfato particularmente dotado. Todos tenemos un olfato similar, la diferencia consiste en tener curiosidad: si la tenemos, la posibilidad de desarrollar nuestro olfato no tiene límites. Tener una buena nariz es más mental que fisiológico.

¿Cuál es la clave para perfeccionarse en el análisis olfativo?

La clave para perfeccionarse es la práctica. Es increíble comprobar que los profesionales del vino casi nunca han recibido una educación olfativa. Si quisiéramos hacer una comparación, los músicos más famosos del mundo continúan haciendo "escalas" cotidianamente para perfeccionarse. ¿Por qué los profesionales del vino deberían dejar de ejercitarse?

¿Una buena nariz lo es para todo?

Diemos solo cuando estamos centrados en un olor o cuando un olor capta nuestra atención, pero la mayoría del tiempo no prestamos atención, nuestra mente está descansando sin percibir nada en particular.

¿Qué se ha encontrado entre los alumnos españoles que lo haya sorprendido? ¿Ha percibido un buen nivel en su educación olfativa?

Hay una cultura del vino especialmente importante en España.

Creo que los alumnos españoles tienen un nivel muy alto en educación olfativa y esto es gracias a la curiosidad que demuestran y a sus conocimientos generales del sector.

¿Qué es más fácil, detectar los buenos o los malos aromas, las virtudes o los defectos?

Para mí, no hay que tener un juicio sobre los aromas. La idea de que un aroma sea bueno o malo es un juicio subjetivo. El hecho que un tipo de aroma guste más o menos está totalmente relacionado con algunas referencias afectivas que conservamos en nuestra mente durante nuestra vida. En general, no hay ningún factor objetivo para descalificar un olor. Pero en el vino, hay olores que vienen de la vinificación por falta de control higiénico o de atención; son olores o aromas que queremos evitar y son lo que la gente llama defectos.

¿De qué depende que algunas personas detecten ciertos aromas y a otras les cueste? ¿Es cultura y experiencia o interviene la herencia genética?

Las diferencias de percepción son debidas a la manera afectiva con la cual se gestó nuestra memorización. Hay olores que se perciben fácilmente porque hemos creado una relación particular, afectiva, cuando los estábamos memorizando: estos tipos de olores, aproximadamente un 20%, son fáciles de reconocer. Pero podemos memorizar el 80% restante de los olores solo practicando regularmente ejercicios de olfacción. La conclusión es que solamente la práctica puede hacernos percibir los olores mejor que a otra persona.