

Fecha: 6 Febrero 2008  
 Usuarios únicos: Sin datos

# la Revista

## BUSCADOR

[\[+\] Borrar](#)

[Buscador Avanzado](#)

## IBERIA PLUS

Promoción Iberia Plus

**¿Quiere  
saber  
de vino?**

[\[+\] Más](#)

## EL CLUB

- Presentación
- Solicitar de Afiliación
- Propuestas y Eventos
- Condiciones de Venta
- Selecciones Financieras
- Selecciones Pruebas

[\[+\] Más info](#)

## NEWSLETTER

Suscríbete a nuestra newsletter

Recibe nuestras novedades por email

[\[+\] Suscríbete](#)

## La Revista de TodoVino

### Aprendiendo olores con Alexandre Schmitt

Amaya Cervera

**Decimos que el olfato es el sentido más importante de la cata, pero ¿realmente lo ponemos en práctica al cien por cien? El experto en olfacción Alexandre Schmitt se dedicó a "despertar" las narices de enólogos y periodistas a lo largo de una semana de trabajo en Madrid.**

¡Pongan a trabajar su nariz! ¿Han pensado alguna vez cuántos olores podrían identificar correctamente? ¿Se sentirían ofendidos si les dijésemos que poco más de 20? ¿No es terrible teniendo en cuenta que tenemos 100 millones de receptores olfativos (Schmitt dixit) frente a una media de 10.000 papilas gustativas en la lengua?

La verdad es que la mayoría de las personas pasan por la vida sin saber que se están perdiendo un complejo, intenso e inmenso universo olfativo (los aficionados al vino, ¿quizás un poco menos?).

Si están pensando en adentrarse en este mundo, el francés nacido en Burdeos Alexandre Schmitt podría ser su héroe si les contamos que es capaz de identificar con precisión entre 1.200 y 1.500 aromas ("el trabajo de toda una vida"). Ustedes, sin embargo, no deberían de hacerse tantas ilusiones. Schmitt calcula que con un buen entrenamiento y formación podrían llegar, digamos, a los 100 o, como mucho, 200.

Este antiguo perfumista formado en el prestigioso ISIPCA (Instituto Superior Internacional de la Perfumería, la Cosmética y los Aromas Alimenticios) de Versalles, un centro único en su género, estuvo toda la semana pasada en Madrid impartiendo el I Seminario de Análisis Olfativo organizado por la Fundación para la Cultura del Vino y destinado a enólogos y elaboradores españoles. Durante los últimos quince años se ha dedicado a impartir cursos sobre olfacción con una atención muy importante por el mundo del vino en Francia, Portugal, Italia, Estados Unidos y ahora, por primera vez, en España.

Probablemente, su cliente más ilustre sea Jean-Claude Berrouet, director técnico de Pétrus durante 44 vendimias, quien ha escrito: "La habilidad de identificar ciertos componentes aromáticos con precisión me permite mejorar mis evaluaciones a nivel profesional, sentirme más seguro de mí mismo y trabajar mejor en catas analíticas de vinos".

#### Oler con precisión

Intentando emular al afamado enólogo tomamos asiento para una demostración práctica del trabajo de Schmitt. "Cuando la gente empieza palabras para hablar de olores, no conoce con precisión el término que corresponde con la fragancia que capta", señaló el experto en olfacción. Y a continuación comenzó a introducirnos en distintas muestras aromáticas. Metódicamente, empapaba tras de papel en alguno de los numerosos frasquitos que tenía dseminados ante sí, los pasaba a izquierda y derecha y solicitaba nuestras impresiones.

Resina, serrín, madera seca, madera verde... en realidad, el nombre preciso del primer aroma era "cedro". Un olor que, según Schmitt, tiene una pequeña parte fresca, de resina, y otra más importante, cálida y seca, de madera. El segundo papel do pie a ideas como eucalipto, vicks vaporub, notas farmacéuticas, pintura... Era "pino" y, nuevamente, no hubo ninguna "diana".



Fecha: 6 Febrero 2008  
 Usuarios únicos: Sin datos

# la Revista

Pero quizás el aroma más sorprendente e inclasificable fue la "vainilla pura de Madagascar" que inspiró a los asistentes notas de *toffee*, café, aceituna negra e incluso jarabe de niños. Evidentemente, nadie pensó en la vainilla como tal y la explicación más sencilla es que nuestro patrón olfativo habitual es el de la vainilla sintética que, desde luego, no tiene ni la complejidad ni la profundidad aromática de la primera.

En cambio, pudimos oler la molécula "vainillina" exactamente tal y como la encontramos en el vino. Era un tipo de muestra sin volatilidad (lo que en la jerga olfativa se llama un olor "sordo") y el aroma resultaba muy poco intenso, pero ¡qué diferencia respecto al anterior! Y ¡qué familiar para los catadores de vino!

De hecho, en las sesiones para enólogos y elaboradores Schmitt alterna la olfacción de aromas que son fruto de la mezcla de muchas moléculas (la fresa, por ejemplo) y de moléculas concretas presentes habitualmente en el vino. Como el temido vinyl-4-guaiacol & 4 ethyl-phenol, responsable de los *brettanomyces* (olor de establo, cuadra, animales) o el más temido aún 2,4,6-trichloroanisol, que da el famoso "olor a corcho". Sin intención de aburrirlos con nombres técnicos, sólo queremos poner de manifiesto el complejo mundo de interrelaciones químicas que se esconde detrás del vino, de los perfumes y de los olores en general.



¿Está muy lejos el vino del perfume? "En un perfume –dice Schmitt– podemos saber exactamente los aromas que hay a través de un análisis químico y con la ayuda de la nariz. El vino es mucho más complicado ya que depende de la magia de la naturaleza y cada año la cosecha es diferente".

## La percepción y la experiencia personal

El vino no es ajeno a este bordelés de maneras tranquilas y facciones relajadas que se defiende muy bien con el español. Su abuelo era comerciante de vinos, su bisabuelo elaborador y él siempre ha sido un consumidor sensible y, no hace falta decirlo, sobradamente capacitado para profundizar en el disfrute y comprensión del contenido de la botella.

Pero ¿cómo se crea una "nariz de oro"? En el caso de Schmitt, como pueden imaginar, no nació olisqueando el ambiente. Le encandilaron antes la pintura, con cinco años, y la música con nueve. Hijo de científico, la forma perfecta de unir la ciencia con ese talante artístico fue convertirse en creador de perfumes. Su "época dorada" en este sentido, antes de centrarse en la enseñanza, fue la de la industria química de productos de tocador (geles, jabones, colonias) que le ponía en contacto con hasta 800 aromas distintos ¡al día!

Fecha: 6 Febrero 2008  
 Usuarios únicos: Sin datos

# la Revista

Con esta increíble experiencia, no deberían extrañarnos afirmaciones como "para memorizar un olor hay que conocer todas sus facetas" o "para identificar una resina hay que distinguir entre todos los tipos de resina que hay en el mundo; en occidente se entiende que el olor a resina es de pino, pero no así en América del Sur o Asia".

Frente a esta capacidad increíble para reconocer los aromas más variados y exóticos, no pudimos evitar preguntar, con las últimas [investigaciones sobre vino y percepción](#) en la mano y la propia experiencia de cata si no hay un gran peso de la subjetividad en el asunto de los olores. La respuesta es muy rápida:

"Hay una 'sensación' común que consiste en el mero hecho de oler y que puede considerarse una etapa pasiva. La etapa siguiente es la 'percepción', cuando entra en juego la mente y que está influida por la experiencia y el pasado de cada persona. El trabajo es mostrar que hay una descripción objetiva y una percepción analítica de los aromas, además de un vocabulario para estructurar el universo olfativo".



¿Y qué pasa con el gusto personal? Porque hay personas que reaccionan negativamente a determinados olores. Según Schmitt, en ello influyen los umbrales de percepción; esto es, hay personas con mayor capacidad para captar ciertos aromas en concentraciones relativamente pequeñas que para otros sujetos pasarían desapercibidos y además siempre suele haber una razón detrás del rechazo de un determinado olor. Sin embargo, no está todo perdido: "El gusto es subjetivo y no es algo que podamos educar, pero el impacto sensorial sí se puede transformar trabajando sobre estos aromas problemáticos y profundizando en su conocimiento".

Quizás, si estas reflexiones consiguen captar su interés, se despierten mañana por la mañana con el propósito de tener más conciencia del mundo olfativo que les rodea. Piensen entonces en la maravillosa reunión de matices aromáticos que encontrarán en una copa de vino. Aunque incluso para un virtuoso de la olfacción como Alexandre Schmitt, el mejor vino no es el que tiene más aromas, sino el que equilibra mejor esos aromas con la textura y el resto de sus componentes.