

Fecha: Marzo 2008

Difusión: Sin datos

Impresión: color



VINO + GASTRONOMIA

GALERÍA DE PERSONAJES

Alexandre Schmitt

Profesor de olfacción. 41 años. Burdeos (Francia)

El maestro de los aromas. Sin las obsesiones de Jean Baptiste Grenouille, protagonista de la bellamente terrorífica El Perfume, pero con un universo aromático que asusta —clasifica unos mil quinientos aromas diferentes— Schmitt visitó España para demostrar que un lenguaje universal en la nariz del vino, aunque difícil, sí es posible.

— **¿Cómo encaminó su vida hacia el mundo de los aromas? ¿Era vocacional?** Más que de vocación hablaría de motivación. Me 'encontré' con la escuela para llegar a ser perfumista (ISIPCA, Instituto Superior Internacional de la Perfumería, la Cosmética y los Aromas Alimenticios) cuando tenía 15 años, me quedaba por lo tanto mucho camino por recorrer. Tuve que estudiar primero Química en la Universidad de Ciencias de Burdeos. Para acceder a esta escuela única en el mundo, en la que sólo hay 16 plazas cada año, mi motivación jugó un papel esencial. Tenía un examen de acceso sobre la olfacción. Me entrené solo, de una manera autodidacta, prestando atención a todas las cosas que huelen, como las comidas, los enseres del baño ¡me llevaba a la nariz todo! Pero de una manera caótica. Aún así fue una buena forma para prepararme y sirvió, porque entré en la escuela.

— **Una etapa algo estresante la de tener que analizar los aromas de su entorno... ¿Sigue haciéndolo?** No, no huelo todo lo que hay a mi alrededor. En esta época —en la que realizo los seminarios— me entreno un poco más. En realidad, la nariz es la mente. Mi mente puede estar centrada en percibir aromas o estar centrada en la conversación. No puedo desarrollar mi mente sobre dos percepciones al tiempo.

— **De perfumista a profesor del olfato... ¿Son dos mundos paralelos?** En realidad el mundo del vino y el del perfume no comparten tantos registros. Si preguntas a un enólogo cómo describir un perfume será un desastre y si preguntas a un perfumista sobre un vino, igual. El perfumista huele más alcohol, ya que es un componente que en el perfume se encuentra ocho veces más que en el vino. Los componentes aromáticos del vino son hasta un billón menos concentrados que en el perfume. Además no son los mismos aromas. Para analizar bien un vino necesitamos conocer algunas moléculas que los perfumistas no conocen, porque no se formulan en perfume. Hay muchas diferencias y la suma de todo hace que no sea lo mismo. Tardé dos años en transformar mis conocimientos del perfume al mundo del vino. Son dos 'falsos amigos'. Tanto es así que sólo una persona que era enólogo es hoy perfumista. Y no conozco a nadie que haya seguido mi camino. Soy también el único.

— **Jean Claude Berrouet, director técnico de Pétrus, es uno de sus más ilustres clientes y un acérrimo defensor de sus enseñanzas. ¿Qué aporta un perfumista a la percepción del vino?** Aporta al vino una manera diferente de entender el espectro de los aromas, de estructurarlos. Una férrea educación para ordenar los aromas.

— **Durante sus clases magistrales, destaca especialmente la necesidad de ordenar el universo aromático...** Sí, hay que dar referencias sólidas. Cuando decimos de un aroma que es 'verde', hay que definir qué significado real tiene ese término: de madera, resinoso... Hay olores, referencias, que son arquetipos de estas palabras. Mi labor es demostrar la conexión entre una palabra muy usada y el olor que responde a esa palabra. La gente piensa que conoce la referencia, pero se equivoca. Para memorizarla hay que describirla en todos sus aspectos.

— **Un único universo o múltiple...** Un hombre de campo está conectado al bosque, a las hierbas aromáticas, la caza... cada persona tiene una percepción diferente del mundo. La percepción es la manera de conectar lo que estamos olfateando a todas las referencias que tenemos en nuestra memoria. Cada memoria es diferente, la percepción es diferente. La sensación es la etapa anterior, consiste en oler o no un aroma, es un mecanismo pasivo. Todos tenemos más o menos el mismo olfato y sentimos de la misma manera. Hay un vocabulario universal para hablar de los olores. Eso es lo que este seminario enseña, cómo construir este vocabulario universal.

— **Es decir, que cualquiera puede educar su nariz...** Sí, yo no estoy particularmente dotado, tengo el mismo olfato que el resto de los seres humanos, pero he trabajado mucho sobre la calidad y la cantidad de referencias (unas 1.500).

— **¿Cuántos aromas podemos fijar en nuestro universo?** Hay aromas con los cuales tenemos una afición, de amor o de odio. Constituyen un 20% y son los más fáciles de aprender. Necesitamos trabajar mucho sobre el 80% restante. Con un buen entrenamiento, llegaríamos a 100, incluso podríamos llegar a 200 referencias aromáticas.

TEXTO / VANESA VIÑOLO. FOTOS / FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

La Fundación para la Cultura del Vino (www.culturadelvino.com) ofrecerá nuevos Seminarios de Análisis Olfativo en España a partir del mes de mayo.

Fecha: Marzo 2008
Difusión: Sin datos
Impresión: color



VINO ⊕ GASTRONOMIA

