

## Alexandre Schmitt y la olfacción en la enología

*El perfumista francés, Alexandre Schmitt, que actualmente trabaja en la Facultad de Enología en Bordeaux educando sobre olfacción a prestigiosos enólogos y profesionales del vino en España, Portugal, Francia y Estados Unidos, anunció que visitará Mendoza entre los días 26 y 29 de enero de 2009, con el fin de dictar Sesiones de Olfacción en exclusiva para enólogos, sommeliers, profesionales del vino y dueños de Bodegas Argentinas.*

Las Sesiones de Olfacción en Mendoza se realizarán los días lunes 26 y martes 27 de Enero 2009 en EL PORTAL SUITES, ubicado en Necochea 661 en pleno centro de Mendoza, y son coordinadas en su totalidad por Andes Wines Communications, y de esta forma, posicionar a Mendoza entre las ciudades líderes en esta materia.

Luego de las sesiones de olfacción, Alexandre Schmitt se enfocará en la realización reuniones con prestigiosos enólogos y dueños de bodegas con el objetivo de transmitir la importancia de esta técnica al largo plazo, y de esa forma, mejorar el posicionamiento de los vinos Argentinos en el Mundo.

Alexandre Schmitt ha capacitado a muchas personalidades importantes y bodegas, como Jean-Claude Berrouet (Château Pétrus, Lafleur-Pétrus, Trotanoy, Magdeleine), Château d'Yquem, Château Margaux, Taransaud Barrels in Cognac, Tim Mondavi, Geneviève Janssens (Robert Mondavi Winery), Michael Silacci (Opus One), Marimar Torres (bodegas Miguel Torres), bodegas Kendall Jackson, Bodegas Viader, Diageo (Beaulieu Vineyards), Merryvale, Dominus Estate, etc. Alexandre también trabaja con el Instituto dos Vinhos do Douro e Porto y la Universidad Católica en Porto.

Las Sesiones de Olfacción están orientadas a enólogos, viticultores, agrónomos, sommeliers, dueños de bodegas y empresarios que se encuentren participando activamente en el mundo del vino, y tienen un propósito doble: estructurar el universo olfativo y enseñar a describir los olores con la utilización exacta de la riqueza del vocabulario a nuestra disposición. Memorizar es, ante todo, aprender cómo describir.

Las Sesiones de Olfacción tendrán una duración de dos días en dos sesiones diarias entre las 9.00 hasta las 13.00 hrs. y en la tarde desde 15.30 a 19.00 hrs. y el costo de USD \$500 dólares, y será una introducción de lo que es la olfacción en el ámbito del vino, se analizarán todos los descriptores aromáticos que se usan en las catas y todas las familias olfativas presentes en él.

Lo han nombrado el "guardián de las esencias", la "nariz del mundo" y según sus palabras: "las sesiones de olfacción son una herramienta nueva para los enólogos que ofrece la posibilidad de desarrollar la sensibilidad de nuestro olfato y de grabar en nuestra memoria una gran cantidad de aromas". Claramente, la amplitud de nuestro conocimiento aromático está ligada al grado de inmersión en este universo.

Antes y después de las sesiones de Olfacción en Mendoza, se realizarán diversas reuniones con reconocidos enólogos y dueños de bodegas argentinas debido a la gran red de contactos que posee Schmitt.

En Europa, los seminarios se han dictado exitosamente en diferentes lugares como Bordeaux, Barcelona, La Rioja, Madrid, Rueda, Porto, Alentejo y Valle del Douro, lo que confirma el gran interés en participar en esta actividad.

Hace dieciocho años, Schmitt conoció al director técnico de Château Pétrus- una de las más prestigiosas en el mundo- Jean-Claude Berrouet, quien lo motivó a especializarse en el mundo del vino. Recientemente, dijo en una entrevista: "Durante los últimos quince años, Alexandre me ha iluminado frecuentemente con su conocimiento del mundo de la olfacción. Al comienzo, tomé conciencia del descubrimiento de lo invisible y luego, aprendí cómo desarrollar mi olfato para mejorar mi goce del diario vivir. La habilidad para identificar de manera precisa ciertos componentes aromáticos, me permite mejorar mis evaluaciones a nivel profesional y, por lo tanto, sentirme más seguro de mí mismo y desempeñarme mejor en las catas analíticas de vino... ¡Es un gran placer!".

Es evidente que a través de una práctica olfativa guiada, persistente y constante, se puede adquirir un conocimiento sólido de los descriptores aromáticos del vino. Es sorprendente ver que tanto profesionales del vino como amateurs, catan el vino sin siquiera haber recibido capacitación olfatoria. Los mejores músicos pasan años estudiando teoría musical y practicando escalas diariamente. ¿Por qué debería ser diferente para los profesionales del vino que utilizan su olfato todos los días?

Schmitt es el único perfumista que trabaja en el mundo del vino. Nació en Bordeaux en 1967. Primero, estudió Química en la Universidad de Ciencias de Bordeaux, donde tuvo un examen de acceso sobre la olfacción y se capacitó de manera autodidacta oliendo todo lo que pudo. Luego, trabajó desde sus 23 años creando perfumes, gracias a sus estudios realizados en el Instituto Superior Internacional de la Perfumería, Cosmética y Aromas Alimenticios de Versailles.

A través de los años, Alexandre Schmitt ha logrado identificar alrededor de 1500 olores o aromas diferentes. En el curso, se diferencian alrededor de 150 referencias, ya que es una cuestión de práctica y mucha perseverancia.

Si se compara un enólogo con un perfumista, ambos usan el olfato de una manera diferente. De hecho, sus dos mundos son muy diferentes. Por ese motivo, Alexandre Schmitt ha necesitado 10 años para adaptar y ajustar su conocimiento desde la perfumería hacia el área del vino. Respecto a esto, Alexandre Schmitt afirma: "Los perfumistas y enólogos no están acostumbrados a oler la misma concentración de alcohol. El etanol juega un papel importante, ya que esparce el olor. En el perfume, la concentración de etanol es alrededor de 90%, mientras que en el vino, normalmente varía entre 12º y 18º.

Además, la concentración de los componentes aromáticos en el perfume normalmente es cerca de algunos gramos-litros, mientras que en el vino, se pueden percibir moléculas en concentraciones alrededor de un microgramo-litro, un millón de veces menos concentrado. Incluso, los compuestos no son los mismos ni en el perfume ni en el vino, pues hay moléculas en el vino que nadie nunca encontrará en el perfume y viceversa.

Por otro lado, lo que es interesante es el hecho que los perfumistas y enólogos usan el olfato y tratan de identificar, analizar, describir y finalmente, memorizar olores. En lo que respecta a este último punto, la ventaja la tienen los perfumistas, quienes normalmente logran conocer miles de olores, mientras que los enólogos sólo logran identificar alrededor de cientos de aromas diferentes".

Aunque la percepción y memoria de cada persona es única y diferente, todos tenemos más o menos el mismo olfato y sentimos de la misma manera, y es a través de la educación del olfato que se puede establecer un vocabulario universal para hablar acerca de los olores.

Antes de aprender a apreciar los aromas en el vino, se deben reconocer los aromas primitivos mediante una referencia aislada que se usa para dar una marca intensa y exacta en la mente, de esta manera, los profesionales del vino pueden practicar de una mejor forma. La idea es estructurar el universo olfativo y no hay otra manera de hacerlo.

La razón de por qué enólogos influyentes de Francia, Estados Unidos y otros países confían en su asesoría, es porque pueden tener la oportunidad de profundizar y especializarse en el mundo de la olfacción y, al mismo tiempo, practicarla. Generalmente, los enólogos se concentran en identificar muy bien las moléculas del defecto y olvidan que el vino es un placer.

Fuente: Andes Wines Communications