

| REPORTAJE | LOS AROMAS DEL VINO

El perfumista Alexander Schmitt sorprende a los enólogos con un curso sobre la olfacción en el vino que pone de manifiesto la infrutilización de este sentido en lo profesional y en lo cotidiano

El mundo invisible

A. GIL LOGROÑO

Que los humanos somos una especie visual es evidente, hasta el punto de que ni tan siquiera somos conscientes de que el olfato es un sentido mínimamente aprovechado. El perfumista Alexander Schmitt impartió esta semana un seminario olfativo a profesionales de la enología en Haro y Logroño, organizado por la Fundación para la Cultura del Vino, y puso de manifiesto las carencias en el uso de este sentido: «Nuestro cerebro se estructura sobre la vista; de las informaciones sensoriales que le llegan, el 55% procede de los ojos, el 25% del oído, el 15% del tacto y sólo el 5% del gusto y el olfato», sostiene. «Freud decía –continúa– que cuando el ser humano se levanta empieza a perder olfato».

Schmitt es capaz de identificar miles de aromas diferentes, usted que lee estas líneas apenas una base de veinte, mientras que un enólogo, tras un buen entrenamiento, podría llegar a asimilar 200. Durante toda la semana, técnicos y bodegueros han estudiado cómo distinguir algunos de los olores que se pueden encontrar en una copa. Cada día, se analizaban varios grupos de aromas; decenas de esencias identificadas molecularmente, pero que, combinadas tal y como aparecen en el vino, pueden multiplicarse hasta ofrecer decenas de miles de matices.

El cronista se cuela en una de las sesiones. Es el turno de las familias de aromas verdes, terrosos, hongos, acéticos y azufrados, ejemplarizadas con la olfacción de 19 esencias puras que, sin embargo, un sinfín de variantes.

Primavera verde. En el olfato funciona sólo parcialmente la matemática –cada aroma huele a lo que es–, pero cada uno huele a muchas más cosas. El método propuesto por Alexander Schmitt es divertido. Distribuye las muestras, se huelen, una y otra vez, y comienzan lo más difícil: identificar el aro-

ma y describirlo. Schmitt empieza a pedir sensaciones a sus alumnos: «Hierba cortada..., aceite de oliva..., tierra húmeda; es a la vez un olor punzante, con un toque bencénico...», responden. «Es césped», aclara el maestro.

El paso por las familias verdes descubre la frescura de la primavera, de la tierra húmeda, de frutas como la pera o el plátano, de verduras como el pimiento verde, los guisantes o la hiedra. «El famoso pimiento –indica Schmitt– a menudo indica falta de madurez, pero hay variedades como el cabernet franc en las que es característico», advierte con una primera ‘puya’ al imperialismo del gusto vinícola por lo «balsámico, redondeado y pasado de sobremadurez» del gurú Robert Parker.

Vinagres. Tras la familia verde, es el turno del ácido acético (vinagre). «Ésta es fácil –promete el perfumista al distribuir las



Olfacción de una de las muestras. / J. RODRÍGUEZ

muestras», y hasta el periodista lo percibe. Es un claro defecto en algunos vinos, como la siguiente muestra: el acetato de etilo (clavado al pegamento Imedio o a la acetona de uñas).

Sotobosque. Entramos en el sotobosque (olor a otoño), con las esencias terrosas y de hongos: humedad, champiñón, trufa... Cócteles de setas familiares en Rioja –característico matiz que da complejidad e identidad a grandes vinos clásicos–, aunque si el aroma a champiñón excede estaríamos ante un nuevo defecto. Con la trufa, llegan los cacaos, el café, los espárragos –así describe la nueva muestra el *brain storming* de los enólogos– y el perfumista aporta una curiosa relación de la trufa con un final tenue de frambuesa: «Cada vez que oloamos a trufa podremos encontrar al fondo una nota roja de frambuesa, pero, ojo, no es de ida y vuelta: no siempre



Un grupo de enólogos en acción en el curso de la Fundación para la Cultura del vino en el hotel NH de Logroño. / J. RODRÍGUEZ

Maderas, plantas, frutas y flores son los cuatro grandes grupos aromáticos del vino

A.G. LOGROÑO

«En los últimos quince años Alexandre me ha iluminado con su conocimiento del mundo de la olfacción. Al principio tomé conciencia del descubrimiento de lo invisible y luego aprendí a desarrollar mi sentido del olfato para mejorar mi disfrute de la vida diaria». Son palabras de Jean Claude Berruet, mítico enólogo de Petrus

con las que pone de relieve las infravaloración del olfato en la profesión y en la vida misma.

Alexander Schmitt estructura los aromas del vino en cuatro grandes grupos: familias de las maderas (resinas, balsámicas, animales, cueros y ahumados, empireumáticas –tostados de madera con cafés y avellanas...); de las plantas (especies, aromáticas, anís, refrescantes –mental, eucalipto y

alcanfor–, familia verde, hongos, azufre...); de las frutas (cítricas, naranjo, frutos rojos, amarillos, negros, verdes, exóticos...); y de las flores (frescas, blancas, marchitas, especiadas...).

La primera labor del catador –profesional o aficionado– es aprender a llamar las cosas por su nombre: ¿Qué significa los términos balsámico o empireumático?, por ejemplo. Al describir las face-

tas aromáticas de maderas, plantas, especias o frutos se aprende a fijarlos en la memoria.

La segunda, es catar, disfrutar y relativizar. Hay moléculas que son responsables por sí mismas de olores francos y netos en el bouquet de un vino, por lo que es fácil memorizarlas. Pero, al mismo tiempo, una variación ínfima en la composición de estos conglomerados moleculares y el aroma que se desprende de la copa de vino revela nuevos matices. Es la magia y la complejidad del vino, capaz de encerrar decenas, centenas de aromas de casis (grosellero negro) o de frambuesa diferentes.



La alquimia de Alexander Schmitt. / J. RODRÍGUEZ