

## CULTURA | 63 |

La Rioja se suma a la celebración del centenario del Teatro Infanta Isabel



## SOCIEDAD | 65 |

La Rioja aumenta su población el 2,6%, según los datos del Padrón Municipal 2008

que huele a frambuesa habrá trufa, como si sucede, sin embargo, con la frambuesa y la violeta».

**Monte bajo.** El viaje sensorial nos lleva del sotobosque al monte bajo, con las aromáticas. Del otoño al verano. Olores resinosos, a hojas secas, parcialmente mentolados..., muy propios de zonas y vinos mediterráneos. A ver si adivinan: «Es agreste..., resinoso, hierbas secas, muy fuerte, con petróleo...». Pues es tomillo. «Fresco, más agreste [sinónimo de monte bajo] incluso y menos dulce que el anterior, mentolado...». «Cuidado -advierte el perfumista-, lo vimos ayer con las familias de la menta; es eucalipto, más agreste y menos dulce y un poco medicinal, que no es lo mismo que mentolado ni alcanforada».

**Azufre.** La clase magistral se cierra con las familias azufradas (ajo, cebolla, lúpulo o el apreciado casis). Es momento de conclusiones y el cronista piensa en ese amplio concepto de la magia del vino: sólo hay que cerrar los ojos, meter la nariz en la copa y viajar por las llanuras verdes, por el sotobosque, por el monte bajo..., de la primavera al verano, al otoño...

Y, por si ayuda, una confesión: los enólogos también se equivocan y en ocasiones huelen a 'aysi', como todos: «Ay, sí..., ahora que lo dices me recuerda a...».



ALEXANDER SCHMITT PERFUMISTA

## «No tengo nada contra el gusto de Parker, pero ha sometido el vino a una dictadura»

El experto en olfacción sostiene que «la grandeza del vino es la diferencia» y critica la uniformidad de la elaboración actual al dictado del gran 'gurú'

A. GIL LOGROÑO

Alexander Schmitt, perfumista de fama mundial, adaptó sus conocimientos al mundo del vino y se ha convertido en asesor y 'profesor' de algunos de los enólogos más prestigiosos del mundo. Esta semana recaló en La Rioja gracias a la Fundación de la Cultura del Vino.

– **Dicen que es capaz de detectar más de mil aromas diferentes. ¿Existen tantos en la naturaleza? ¿Y en el vino?**

– Hay 35.000 moléculas en el mundo y cada una huele de una manera. En el vino se pueden encontrar muchísimos aromas, pero la clave está en precisar el vocabulario. La cata es hablar del vino y para hablar con precisión necesitamos conocer los aromas.

– **¿Cuántos aromas detecta una persona normal y cuántos con entrenamiento?**

– Sin entrenamiento, alrededor de 20 referencias. Me refiero a una olfacción sin ver, porque estamos acostumbrados a oler con la vista. Con un buen entrenamiento, como puede ser el caso de los enólogos, se pueden identificar hasta 200 referencias diferentes y con una superdedicación, como los perfumistas, podemos llegar a tener 1.000, 2.000, 3.000 e incluso 4.000 memorias diferentes.

– **Dicen los poco iniciados en el vino que el lenguaje tan especializado que detrae su consumo. ¿Supongo que usted no estará muy de acuerdo?**

– Para entender un vino a partir de un determinado nivel necesitamos ser capaces de describirlo con exactitud. Es verdad que la gente que no conoce nada del vino tiene complejos, pero se debería hablar con espontaneidad. Los profesionales cometen también errores a veces. Es fácil equivocarse y probablemente ésta es una de las causas por las que hoy se ha impuesto un gusto general en los vinos con vainilla y aromas de roble, que son una referencia muy fácil de reconocer por todo el mundo.

– **¿Huelen diferentes las distintas zonas vitícolas?**

– No necesariamente. Los aromas del vino no proceden únicamente de la región donde se

produce. Sería más sencillo si fuera así, pero no es el caso. Los aromas proceden del suelo, pero también de las uvas y, sobre todo, de la vinificación. Hay diferentes maneras de vinificar y podemos conseguir tipos de aromas particulares, como, por supuesto, con la crianza en barrica. No depende tanto de los suelos.

– **¿Qué opina del desarrollo tecnológico de las vinificaciones? ¿Está haciendo perder personalidad a los vinos?**

– Hay dos tipos de vinos. Hay regiones con suelos y climas particulares que deben explotar los vinos más naturales, digamos. Pero también hay otras zonas sin una personalidad que apuestan por los vinos tecnológicos. Son dos estilos y son compatibles.

– **¿Hay menos 'terroir' de lo que se dice en las etiquetas?**

– Sí. De una manera general, digamos que los 'terroir' son conocidos y antiguos. Por supuesto, los científicos tienen ahora muchos más conocimientos y son capaces de encontrar nuevos 'terroir', pero también es cierto que hay una influencia muy importante del marketing que no necesariamente se corresponde con la realidad.

– **¿Qué necesita un buen vino. ¿Muchos aromas o un equilibrio?**

– Equilibrio. No es un tema de cantidad. Si tenemos muchísimos aromas afrutados podemos encontrarnos con un vino exuberante, que, al menos

### ALGUNAS SEÑAS



◊ **Académico:** Diplomado en Ciencias por la Universidad de Burdeos y por el Instituto Superior Internacional de Perfumería.

◊ **Profesional:** Creador de perfumes en el pasado, adaptó sus conocimientos al mundo del vino. Colaborador de la Universidad de Enología de Burdeos, da cursos de olfacción por todo el mundo. También es novelista.

para mí, no me da placer. Mi concepto de refinamiento tiene mucho que ver con el equilibrio.

– **¿Con qué se cata, con el gusto o con el olfato?**

– Con los dos sentidos. Hay dos maneras de oler. La vía retronasal, aunque es con la cata en boca, implica mucho de olfacción. El paladar tiene más que ver con la textura y sí es cierto que la diferencia entre un vino de calidad y uno excepcional se nota más en la textura que en la cantidad de aromas.

– **¿Qué opina sobre la parkerización de los vinos?**

– La gran mayoría de bodegas hacen vinos al gusto de Robert Parker. Él tiene su propio gusto y eso no es el problema, sino que haya sido capaz de convencer a tanta gente... La grandeza del vino es la diferencia, como en la vida, y lo bueno es cambiar de estilo de vino con cada cena. Encontrarme con una botella de vino de Australia, de Sudáfrica o de Europa que tiene el mismo dulzor, para mí, no es un placer. Es como ir al Museo del Prado y únicamente hubiera el estilo de un pintor. El placer es más amplio.

– **¿Se abusa de la madera y de los olores nobles del roble?**

– Sí. Es consecuencia del gusto de Parker. Su idea del vino tiene mucho que ver con el tostado de las barricas y con la sobremaduración de las uvas. Si la gente sigue a Robert Parker queda poco espacio para la nota afrutada fresca, que para mí es la nota de la uva y a lo que debería oler un buen vino.

– **Es usted colaborador de enólogos de gran prestigio, entre ellos Jean Claude Berruet, precisamente un 'antiparker'...**

– Es un placer para mí pertenecer a la escuela de Berruet y no a la de Parker. Entendemos el vino de forma larga, amplia y más persistente. No tengo nada contra el gusto de Parker, pero es casi una dictadura. Valorar lo auténtico y seguir las ideas de Parker no es lo mismo. Lamentablemente, en esta industria en los últimos años influye excesivamente el marketing, que llega incluso a faltar al respeto al vino.

