

LOS MEJORES VINOS

Bohórquez, Douglas

Vino, enséñame el arte de mi propia historia
como si esta ya fuera ceniza en la memoria
Jorge Luis Borges

a Argenis Valera

Hace algún tiempo le pregunté a un amigo francés, gran conocedor de vinos, cuáles podían ser algunos criterios para la selección de un buen vino. Sin muchos rodeos me dijo:

-No hay secretos. Los mejores son los más caros. Y agregó: yo suelo comprarlos directamente a un productor que conozco.

El vino es uno de mis licores preferidos. Está ligado a mi conocimiento de la vida, a algunas de mis amistades, a experiencias y conversaciones con escritores y artistas. Disfruto estar en una buena vinoteca o en una tienda de licores, quizás tanto como estar en una buena librería. Imagino el proceso de elaboración de un vino como el de un libro. Ambos no existirían fuera de la conjunción de trabajo, sensibilidad y creatividad. Un bello poemario, una novela, un libro de cuentos o de ensayos me enseñan a pensar o transfiguran la estrecha realidad que a veces nos oprime. Un buen vino disfrutado en amable conversación con personas queridas, me relaja, me otorga placer, me reconcilia con la vida. El vino, por su sutil complejidad, es igualmente un inagotable camino de aprendizaje y aprender me hace feliz.

Desde el neolítico, periodo en el que se supone se comenzó a producir, el vino ha estado asociado a la cultura, pues ésta etimológicamente tiene que ver precisamente con la palabra cultivo. Su lento proceso de elaboración, desde la uva que da la tierra,

hasta el mosto que se fermenta y se guarda durante un tiempo en barricas y luego en botellas, involucra precisamente un pasaje de la naturaleza a la cultura que exige trabajo y conocimiento. Muchos factores influyen. Solo soy un aficionado en el vasto, sensual y complejo universo del vino. Disfruto tomarlo alrededor de una mesa y en buena compañía. En Trujillo, el pueblo donde vivo, solo existe actualmente una buena licorería, a la que en ocasiones voy a comprar alguna botella. Aunque por razones económicas no puedo adquirir uno de los mejores, busco algún vino joven, un malbec, por ejemplo, procedente de Mendoza (Argentina) que tenga un precio accesible. Su dueña, a quien conozco de vista, hace años, se llama Katina Rizzo. Quizás como es antigua amiga de mi esposa, y me ha visto en varias ocasiones en su tienda, ha intuido que me gusta ver las botellas, contemplarlas, tocarlas. Entonces de un tiempo para acá, me manda a pasar para entrar en contacto directo con las botellas. Veo marcas, etiquetas, cepas, pregunto por precios. Suelo pedirle algún descuento y ella suele negármelo. Sin embargo es un privilegio que me haga pasar pues la mayor parte de los clientes deben limitarse a pedir sus licores desde el mostrador. A veces le pregunto:

-Qué tal este vino, Katina

-Es bueno, me responde, o “se puede tomar”. Con esta última respuesta no sé a qué atenerme. Puedo entender que ella lo ha

degustado. Sus padres, inmigrantes italianos que llegaron desde hace tiempo a esta escondida región del mundo, probablemente tenían la costumbre de acompañar las comidas con vino. Lo sospeché a través de alguna conversación con su mamá, cuando ella también atendía a los clientes. Poco hablo con Katina pues siempre está ocupada en la caja o presta atención a otros clientes, sin embargo creo que intuye que hay una estética de las botellas que suscita mi imaginación.

Cuando pienso en Italia, pienso en sus vinos, en su inmensa tradición vinícola estrechamente ligada al arte, a la literatura, a la poesía. Pienso en el dios romano Baco correspondiente al dios griego Dioniso al que se asocian los antiquísimos ritos de la fertilidad, del éxtasis y del cultivo de la uva. Pienso en Italia, su antiquísima tradición vinícola y pienso igualmente en Dante, en Petrarca, en un Renacimiento impregnado de variedad de olores y sabores de vinos. Imagino a Cesare Pavese o Italo Calvino o a Umberto Eco en agradable conversación con amigos degustando algún buen vino. Quizás sea un defecto derivado de mis preferencias. Me cuesta imaginar que alguien beba vino solo para emborracharse, para escuchar corridos mexicanos y gritar en su embriaguez ¡Viva Villa!

En años anteriores a esta crisis económica y social que vivimos hoy en Venezuela, uno podía encontrar botellas de vinos chilenos, argentinos o incluso franceses o italianos en cualquier bodega o abasto confundidos con víveres o artículos para el hogar. Aquí en Trujillo nos sorprendíamos entre amigos, con la compra de un **Casillero del Diablo** o un vino de la tradicional bodega Santa Helena en alguna escondida o insospechada bodega adquiridos además a un precio que nos resultaría hoy irrisorio. Recuerdo que en una ocasión caminaba junto a mi amigo el fotógrafo Oswaldo Durán por algunas calles de La Guaira (antiguo estado Vargas) y de pronto avistamos un modesto abasto que ofrecía algunas botellas de vinos. Como

estábamos familiarizados con ciertas marcas importadas, sabíamos que sus cualidades podían variar y también sus precios. Para nuestra sorpresa el dueño nos dijo que todos tenían el mismo precio, por lo demás, muy favorable. Esa noche y las tres o cuatro siguientes, disfrutamos de buenos vinos del cono sur. Después pensé en Mallarmé: “Un golpe de dados no abolirá jamás el azar”.

El placer del vino, al menos para mí, comporta una estética, una poética y en buena medida también, una erótica. Bebida espirituosa, un buen vino debe tener cuerpo y espíritu, personalidad, por lo tanto es sensible y delicado como una mujer. No soportan los malos tratos. Al igual que el amor y el erotismo la degustación del vino involucra un ritual: oler, contemplar, captar matices de color, deleitarse en sabores, dejarse seducir por su juego de sensaciones. Como el amor, el vino puede ser frutal, ligeramente ácido o astringente. No en vano una teoría acerca de su origen etimológico, lo adscribe a la palabra “vana”, del sánscrito, que significa “amor” y por lo tanto está vinculado a Venus, diosa romana del amor, la belleza y la fertilidad. El diccionario de la Real Academia de la Lengua Española sostiene que la palabra deriva del latín “vinum” mientras que otros estudiosos piensan que deriva del griego “oinos” u “onos” que significa “beneficiar”. Más allá de la discusión etimológica, lo que si es cierto es que todos los países mediterráneos, desde Egipto, donde se ha señalado que tuvieron lugar los primeros cultivos de la vid, pasando por Grecia, Italia, Francia, España, Portugal hasta Argelia o Irán, han tenido históricamente una relación en sus mitos y en sus hábitos alimenticios con el vino. También muchas áreas de influencia colonial de algunos de estos países como es el caso de Chile o Argentina, grandes productores de vinos. El Mediterráneo ha sido histórica y culturalmente un mar de vinos. Cepas como la del vino malbec que la plaga extinguió en Francia resurgieron renovadas en Argentina.

No todo han sido delirios báquicos en el ámbito de la uva. También el vino ha estado ligado a la vida religiosa. Desde la misma Edad Media fue uno de los cultivos preferidos por los monjes en sus monasterios. Cada monje tenía asignada su ración diaria, a objeto de que no se embriagaran. El cristianismo contribuyó a la difusión del vino por toda Europa. Jesús de Nazaret en la Última Cena celebrada con sus apóstoles le otorga categoría simbólica. A partir de allí en la eucaristía cristiana representa la sangre de Cristo derramada para redimirnos del pecado. El vino es resurrección. Como Dioniso, es una especie de héroe de mil caras, pudiera decir Joseph Campbell, si pensamos en su dimensión mítica. La historia del arte y de la literatura está impregnada de uvas y vinos. También la filosofía y el pensamiento occidentales. Imagino que los simposios o los banquetes de la cultura helénica, como los diálogos de Sócrates o de Platón con sus discípulos, discurrían plácidamente alentados por el vino. La tradición se ha perpetuado. **In vino veritas** es un memorable título del poeta y filósofo venezolano Ludovico Silva. La literatura lo constata: el vino es saber y sensibilidad, memoria y transfiguración.

Cuando hice mis estudios de postgrado en París, solía visitar en días feriados a mi hermana sor María Nelly, que hacia vida de religiosa en un convento de dominicas en la ciudad de Tours, situada en el valle del Loira, una región que dispone de algunos de los mejores vinos de Francia. En las comidas, que podían extenderse por alrededor de dos horas, era de rigor ofrecer excelentes vinos, según el maridaje y el protocolo de mesa adecuados: los quesos o entradas tenían su vino, las carnes otro, los postres otro. Yo terminaba exhausto, no solo por comer y beber mucho sino por estar atento a no transgredir las reglas que debe seguir un comensal según lo estipulan los modales de urbanidad francesa. El vino forma parte del arte de vivir (el “savoir vivre”) de los franceses.

En París, como no podía comprarme vinos caros, nos reuníamos varios amigos y en conjunto adquiríamos un buen vino para compartir alguna comida. Terminados mis estudios, tuve felices ocasiones de volver a París invitado a congresos sobre literatura latinoamericana organizados por el Centro de Investigaciones Interuniversitarias sobre los Campos Culturales, adscrito a la Universidad Sorbonne Nouvelle. En las reuniones de almuerzo o de cena organizados en torno a esos eventos, para los profesores franceses era un ritual beber buenos vinos. El sommelier del restaurant ofrecía una primera degustación al mejor conocedor de vinos del grupo, que solía ser mi querido amigo François Delprat. Él olía, lo miraba en la copa y lo degustaba para darle su visto bueno. Recuerdo que en una ocasión, hacia noviembre del 2015, nos invitó a almorzar en un restaurante cercano a la Casa de América Latina y cuando llega el momento de pedir un vino, nos dice al grupo, un tanto emocionado: “pidamos un beaujolais nouveau, acaba de salir”. También en España existe este hábito de acompañar las comidas con vinos, o de probar varios de ellos en las noches según la ronda de tapas y tabernas. Mi recientemente desaparecido amigo, el poeta y profesor Salvador Tenreiro, de padres gallegos, era un exquisito conocedor de vinos. Tenía una envidiable memoria y entre copas era frecuente la conversación sobre vinos y poetas. Recordaba poemas completos de Gerald Nerval, de Eluard o de poetas venezolanos como Hesnor Rivera o Ramón Palomares. En varias ocasiones, en que coincidíamos, celebramos en Madrid o Salamanca, en torno a buenos vinos y buena comida. En una ocasión me comentó que a él le sería difícil convivir con una mujer que pusiera objeciones a su placer del vino, que pasaba por disponer en su casa de más de veinte tipos de vinos y licores. Tenía por hábito no beber solo sino en compañía de sus amigos. Su conversación fue siempre para mí un placer y una vía de conocimientos en torno al vino y las comidas.

Con mi esposa María, que es excelente cocinera solemos departir con amigos. Nos reúne la amistad pero también el gusto por el vino. Ella me dice que es mejor catadora que yo. Puede ser, le digo, solo soy un aficionado. Como cocinera, tiene entrenado su paladar en distintos matices de sabores. Suele argumentar:

- Este vino es frutal, tiene algo de fresa con un ligero matiz de ciruelas o en otra ocasión, este syrah tiene un suave sabor astringente, aunque recuerda también a la mora y al cassis.

El vino es eso: una exuberante y sensual geografía de matices y texturas que pueden recordarnos incluso sabores y olores de nuestra infancia. Tal como le ocurría a Proust con la famosa “magdalena”. Como ya no dispongo de los medios y apoyos universitarios para regresar a Francia, España o Chile tendré que contentarme con los vinos más jóvenes y económicos de la licorería de Katina Rizzo y con su irremediable respuesta de que están buenos y no tienen descuentos. Su asociación con la poesía me hará imaginar que son los mejores del mundo.