

A stylized, high-contrast illustration in shades of blue, yellow, and red. It depicts a woman's profile in yellow against a dark blue background. She is holding a wine glass filled with red wine. The style is graphic and modern, with bold lines and flat colors.

ANTONIO LAVEAGA

HAY DESTINOS  
QUE SE ELIGEN;  
OTROS MADURAN  
CON EL TIEMPO.

**NUNCA  
EL MISMO  
VINO**

  
ESPASA

ANTONIO LAVEAGA

**NUNCA  
EL MISMO  
VINO**

  
ESPASA

# Índice

*Sobre advertencia no hay traidor*

*Instrucciones de uso*

*Spoiler alert!*

*El Rama, yo y mi otro yo*

*Las tripas y compases al aire, 2009*

*Para que viendo no observen y oyendo no escuchen*

*Pregúntame, me puedo llevar mis secretos a la tumba*

*La feria de las arterias y venas abiertas*

*El final del partido, 2014*

*Ensamblés únicos*

*El vino no tiene patria*

*Deshoje y lloro*

*Si no es pasión es pasatiempo*

*Robles y alcornoques*

*La boda y el maridaje, 2016*

*La naturaleza se entiende, no se doma*

*De magias y analogías*

*A prueba y error*

*La práctica hace al maestro, 2017*

*El sombrero, 2018*

*Mientras los centros embonen el resto sobra, 2019*

*El valor del terroir*

*Somos cuentistas del vino, 2020*

*Somos símbolos y nos guiamos por simbolismos*

*La Hohner Marine Band, 2021*

*Hacedor de vino, 2024*

*«Para mi padre», 2025*

*Playlist: Nunca el mismo vino*

*Sugerencias de maridaje para acompañar y disfrutar más la lectura*

*Acerca del autor*

*Créditos*

*Planeta de libros*

*A Alberto y María  
Terruño, raíz y cepa.*

*A Jimena y Paulo  
Sarmiento, fruto y vendimia.*

*A Sheila por su voz a tiempo  
y aliviar mi sed...*

*Encarecido agradecimiento a Gaby  
que fue parte troncal  
para que creciera esta vid.*

*Gracias a Hugo por su asesoría  
y cuidar este relato  
de los yerros técnicos.*

## **Sobre advertencia no hay traidor**

*La reconciliación con tus sentidos es la primera insignia para conocerte. El fruto es adentrarse en el mundo del vino. Si no estás dispuesto a sentir, no pruebes, no bebas... ni leas.*

## Instrucciones de uso

*Descorchar este libro no requiere motivo alguno; la ocasión para beberlo es esa, el momento o circunstancia, ya sea planeada o imprevista. Es como el vino, puede ser propio o impropio, personal o ajeno, formal o informal, público o privado, intruso y protagonista, presuntuoso o humilde: característico de quien lo lee.  
¡Degústalo con la única pretensión de disfrutarlo!*

*Spoiler alert!*

*Hay historias encantadoras, hay historias que enamoran, que hechizan, hay historias ladinas, historias mentirosas que convencen, otras que cautivan, hay historias verdaderas... y siempre depende de quién las cuenta. Pero lo más importante es quién las escucha y cuál es su necesidad de aquello que quiere escuchar y creer.*

*El hacedor se hace responsable del vino, mas no del placer que pueda ocasionar.*

## El Rama, yo y mi otro yo

*La decantada*

¿Hoy beberé el mejor vino? Para mí es día de fiesta, celebro su cumpleaños, ¿quién diría que después de poco más de tres lustros me atrevo a brindar con él, con su espíritu?

Descorcho uno de los últimos que hizo, la ocasión lo amerita, ¿será el mejor vino? No lo sé, en este trayecto he bebido muchos «mejores vinos». Después de servir las dos copas, descanso la mirada en la mesa buscando una perspectiva general de la escena.

Desde niño me ha gustado observar las manchas circulares impresas en el mantel que deja la base de las botellas con los restos de vino derramado. Algunas veces jugaba con mi papá a imaginar formas, nunca faltaba el logotipo de los aros de las olimpiadas sobre el lienzo.

Sin saber lo que iba a significar para mí, en ese entonces no me interesaba el mundo de la uva, no comprendía si lo que decía era convicción propia o solo querer llevar la contra. Hoy lo sé, era la segunda.

Me ganaba la inmadurez y la inseguridad; ahora sé que me causaba conflicto no saber reírme de mí mismo. En mi curiosidad, un día mi papá, el Rama Arcadio, me hizo ponerme la copa de vino en el oído, según él, para escuchar el murmullo similar al de las olas del mar. Lo único que escuché fue su carcajada cuando le dije que no oía nada. Comentó que el vino se cataba con todos los sentidos, pero con el oído se apreciaba de forma indirecta, y allí se involucran varios factores, el tiempo, por ejemplo, que da cuenta de todo lo que sucede dentro y fuera de nosotros.

En Ensenada se apaga el día con una tarde medio nublada. Para mi fortuna el sol se puso dos veces: la primera, cuando una gruesa nube se entrometió entre el mar y el horizonte, el astro rey, travieso, se escondió por minutos para después salir de nuevo y decir adiós hasta el día siguiente, posándose sobre los confines del mar, escoltado por riscos en una de las tantas bonitas postales de la región, inspirador para llevar a cabo lo que tengo asignado. El presagio de una densa noche, como si las horas se plegaran en sí mismas.

Estoy en mi escritorio con vino, pluma y papel tratando de desentrañar este galimatías. Mientras aclaro mi mente, veo escurrir las gotas por el lomo de la botella, y, a su paso, dejar su rastro en la etiqueta. Así son los caminos de la vida: huellas digitales que nunca son las mismas y jamás te imaginas adónde llegarán.

Ante la luz tenue de una lámpara, me preparo a escribir, a desdoblar mi ser para enfrentar al que fui; dada la circunstancia, es un buen día. Si lo digo con honestidad, es un ejercicio que sufro y disfruto a la vez. La terapeuta me trae en jaque: recordar es vivir. De ser así, lo dejaré con mi puño y letra para que se añeje, se immortalice en blanco y negro o en mi memoria, y quizá en las ajenas hasta que el tiempo lo diluya. Es un lugar común, pero ella lo dictó con seguridad: «Si no lo haces, nunca sabrás si funciona».

Apersonada en su sapiencia y con esa sonrisa asegurando «este va cayendo hasta lo más profundo», me sugirió la técnica de la psicoterapia Gestalt «La silla vacía», anticuada pero siempre vigente, más ahora con tantos libros de autoayuda donde los nuevos ricos son los terapeutas, llámense psiquiatras, salvadores de almas, loqueros. Dicen que escribir es la redención de los recuerdos.

Jennifer es su nombre completo, como la terapeuta de Tony Soprano, pero la nombro por su diminutivo para guardarle respeto. Tampoco estoy para asuntos rebuscados con la pronunciación y la forma de llamar a las personas. Ya se llenó la tubería y estoy a punto de abrir la llave, de dar vuelta no a la página, sino al libro entero, así que un poco de consideración tampoco está de más. Jenny me puso frente a mi otro yo, al rebelde, a aquel irreverente, le exigí mantenerse ahí, en silencio, de tal forma que nos mantuvimos así, retándonos los dos con la mirada de «a ver de qué cuero salen más correas».

Frontales, nos miramos a los ojos, desafiantes, el yo joven con tan solo diecisiete años encima y el yo actual de treinta y cinco. Por primera vez aprecio esto con minuciosidad. Uno no puede ir enterrando sus versiones del pasado como si fuera cualquier cosa, como vasos vacíos que se tiran al abismo para ir por más, hasta que pasan los años y uno se percata de cuánta falta nos hace conciliar actitudes o al menos leer y descifrar ese gesto que hacíamos a los diecisiete. Jenny me ayudó con ese viaje, reconozco su mérito.

Ha sido un proceso tortuoso, pero pleno de sabiduría. Me llevó de la mano, por años, hacia atrás y hacia adelante a husmear el futuro, para analizar cómo cambiaba mi percepción de la realidad hasta llegar al borde del abismo en el que, como en un espejo, uno puede ver los tiempos desestructurados. Todo al revés.

Aquel yo, absolutamente alejado de lo que hoy tanto aprecio, pudiera haber confiado en su paladar, en la intuición, en el atrevimiento; ese gesto de probar un vino, interpretarlo y dejar que se expresara por sí solo e incluso provocara una determinada forma de actuar hasta reflejarse en la postura y la manera de tomar la copa antes del primer sorbo.

Es casi poético: antes, ese muchacho insoportable no estaba listo para una prueba como esa, con sus sentidos como acompañantes y fieles servidores (o al revés). Todo era tan de tocar, sentir, palpar, identificar con honestidad lo que a nuestro olfato, tacto y lengua llegaba o provocaba a las papilas (pupilas) gustativas, eran tiempos de enseñanza y aprendizaje; de accionar el botón del sistema límbico, de nulas herramientas tecnológicas, pero los sentidos al cien y todo el carácter y la personalidad a favor, algo que la modernidad nunca ofrecerá y, de ser así, espero ya no estar en ese universo o saldré de mi tumba, dispuesto a rasgar mis vestiduras. Por eso digo que los tiempos estuvieron movidos en esta historia. En mi yo lejano y este JuanLucas cercano. Hoy, un algoritmo se atreve a sugerirnos, o más bien decretar si *debiera* gustarnos o no, basado en etiquetas o puntuaciones de desconocidos. Es como si, poco a poco, depositáramos nuestra capacidad de sentir al juicio de una aplicación de celular, enterrando nuestra intuición e instinto.

Jenny me llevó a hacer esta reflexión. Según explicó con peras y manzanas, yo debía primero «salir de mí» y pensar en mi pubertad como en la de alguien ajeno, la de un desconocido, un pariente cercano, un vecino o algo así, todo con la intención de sacar a la luz al de ahora e intentar poner a ambos

en su justo nivel. Fue una reflexión nostálgica, también una invitación a seguir ayudando a mis sentidos a activarse sin hacer mucho caso de la persecución digital que tarde o temprano terminará por alcanzarnos a todos.

Sin más rodeos y concentrado en la luz al final del túnel, llegó el momento de encarar el asunto de los «yoes». No sentí nada especial cuando ese otro se acercó con curiosidad a medida que hice lo mismo.

—No creas que lo sabes todo —le digo al de diecisiete años, el que se cubre con una armadura de arrogancia.

Hoy veo que fue timidez e inseguridad; que era muy grueso el contorno de mis miedos.

—¿Tú qué sabes ahora que no supieras entonces? —responde él, con la misma soberbia con la que alguna vez enfrenté al mundo.

Respiro hondo, lo hago como ejercicio para calmar mi ansiedad y tensión porque nunca es fácil escuchar a tu propia voz.

—Sé que la muerte no es solo ausencia —digo al fin—. Que la herida que dejó mi papá no se cerró con el tiempo; era camaleónica: algunas veces la veía con forma de lastre o de divisa de guerra, otras como una puya que me hacía avanzar bajo la máxima de «si no me muevo, me mueven». Lo busco en los días ordinarios, en las pequeñas frases que recuerdo de él, en su risa, su terquedad, su alegría, su curiosidad, su honestidad y un sinfín de atributos que ahora solo viven en mi remembranza.

Silencio. El chico de diecisiete evita mi mirada. Quizá porque también sabe que se está escuchando por primera vez en este presente confrontativo.

—Nunca me despedí de él —dice en voz queda.

Pienso que el peso de esas palabras le cae encima de sorpresa. —Ninguno de los dos lo hizo —respondo—. Podemos hablar con él ahora.

Y ahí está mi jefe o la idea de él recreada por mi mente. Se encuentra en este espacio donde el tiempo es relativo, se vuelve real, se manifiesta.

—No tuve tiempo de enseñarte todo —nos dice con voz serena a los dos, a mí y a mi otro yo—, y nunca he dejado ni dejaré de estar contigo. Llegará la hora en que vas a entender mis pasiones, padecimientos y manías; que todos corremos por el surco de la vida, que nadie ni nada es de nadie y lo comprobarás.

Su voz invade mi conversación conmigo mismo, interrumpe, rompe el diálogo cara a cara del que fui con el que soy ahora. En su arrasadora personalidad, llega mi jefe a tomar su lugarpreciado en la foto del recuerdo, igualito siempre, orondo, de una pieza, en el centro de todas las acciones. Lo acepto. Así fue. Aquí estoy yo: todavía a medio cocer con una que otra espinilla y más de treinta años encima. No es momento de ponerme difícil. Mi búsqueda es recorrer, palmo a palmo, mi *viaje al centro de la Tierra*, a mi ser. Ver al que fui también es verlo a él. Acercarlo de nuevo a mi vida.

A los diecisiete años la vida es psicodélica, una coreografía de espejos. Cada gesto, palabra y prenda que elegía era un reflejo pulido, diseñado para encajar en una imagen que, ahora lo sé, jamás me perteneció. Cuando mi padre murió, todo siguió igual en *el país de no pasa nada*. Aunque fui capaz de dar otra impresión, mi mundo se derrumbó, porque en mi arrogancia adolescente creía que el dolor era solo una idea, algo que afectaba a otros, pero no a mí. En lugar de enfrentarla, me envolví en mi orgullo, en mi sufrimiento, una debilidad que debía ocultar. Me convencí de que nada podía tocarme, de que el mundo era un escenario y yo, ubicado en el ombligo, invulnerable. Pero la verdad es que tenía miedo. Miedo de ver mi propio rostro sin las máscaras que me protegían; pavor de descubrir que, debajo de la altanería, solo había un imberbe extraviado, sin encontrar lo que buscaba.

Me di cuenta de que, aunque no fue la primera, la de mi padre fue el origen de una larga serie de despedidas, de pérdidas que me enseñaron que la vida no es lineal como una cata vertical, sino un constante ir y venir, es ver nuestros cuatro puntos cardinales, es despojarse o, como dice Jenny, es «soltar».

Ahora, a los treinta y cinco, miro atrás y veo al joven que fui, el que se escondía detrás de su soberbia, el que creía que el mundo le debía algo. Pasaron los años, y con ellos las capas de vanidad o falsa modestia han ido cayendo una tras otra, como cuando se vacía una cava sin saber cuántas botellas quedan, o si se reproducen de manera espontánea como la multiplicación de los peces y los panes. Entendí que las apariencias con las que me vestí en mi juventud no eran más que disfraces para ocultar mi fragilidad. Que el orgullo con el que me blindé no era fortaleza, sino miedo. Y que la ausencia de mi padre no era solo un espacio vacío, sino una lección silenciosa que tardé años en escuchar. Ahora entiendo algo que ya es bastante: no existe un único cierre. No hay fin. La muerte se lleva la vida para abrir rendijas en la memoria de quien se queda.

Hasta aquí, Jenny, se acabó el tinto y la tinta dejó de fluir, desvaneciéndonos a mi padre y a mi otro yo. Si el alma tuviera pasaporte, el mío tendría sellos de tiempos para la cosecha idónea, mezcla de diálogos y de encuentros fermentados con diferentes versiones de mí. Has sido mi guía, como la espaldera que dirige a la vida en esta travesía, donde el mapa se dibuja de recuerdos y las terminales son momentos compartidos. Gracias por invitarme a dialogar, a reencontrarme con el que fui, por hacerme ver que no somos monovarietales, sino un ensamble que con elementos, procesos, paciencia y magia se logra o se echa a perder.

En este viaje he visto reflejos de mi padre, ecos de su risa en mis propias palabras, huellas que antes no sabía leer. Nunca me ha faltado mi madre, pero añoro la presencia del ciego que más amaré con la certeza de que la admiración trasciende formas, imágenes y distancias. Hoy que veo todo como si fuera una película, no digo que puse cuanto podía de mi parte porque sería soberbia, pero mi ser está de forma especial con este Valle y este viñedo. Como dice John Berger: «Con mirada de otros años el horizonte abarqué».

Cada sesión ha sido un boleto de ida hacia lo más profundo, donde el tiempo no es una medida, sino un océano en el que flotamos juntos, descubriendo islas de memoria y corrientes de emoción. Gracias por tu brújula, por tu faro, por hacerme ver que, al final, el verdadero destino es la felicidad, el entendimiento y la paz con quienes fuimos, somos y seremos. Te suelto como he soltado a otros, incluyendo a los que fui. También te vas para, con alegría, nunca más volver: lo siento. Para eso llegaste, para irte; y yo ya sané. Hoy, ya adulto sobre esta tierra, veo a aquel que fui y quisiera decirle que mire, que realmente mire. Que, aunque su altanería se aterciople como los taninos en el vino, el linaje, ese que no se cuestiona ni exige demostraciones, es lo único que trasciende. Si una máquina del tiempo o un viaje astral me regresara al adolescente mamón y engreído que se pavoneaba como si de verdad mereciera todo, y me trajera a la felicidad que vivo ahora, ¡ten por seguro que lo volvería a vivir!

*JuanLucas  
El breñal  
Ensenada, Baja California  
Marzo del 2026.*

**Existen vinos reconciliadores.**

## Las tripas y compases al aire, 2009

*Con poca crianza*

Presioné *play* en la grabadora. Empezó a escucharse el ritmo sincopado de «When the Saints go Marchin' In», canto góspel que representa al alma de los santos entrando por las puertas del cielo. Un *loop* reproduciendo esa misma melodía en diferentes interpretaciones. Mi papá me había pedido que así fuera el día que depositaran sus restos junto a los de mis abuelos en el panteón de Mezquitán.

Al llegar el turno del grupo Preservation Hall Jazz Band, repentinamente en los primeros acordes de la canción el ambiente se enrareció, igual que si una aparente ansiedad invadiera a los pocos presentes. Quizá fueron las primeras gotas de lluvia las que apuraron la despedida. El mismo cielo le quería brindar su último adiós. En este revuelo, con mis confusiones, desencuentros y coraje, opté por sacar el casete, trocé la cinta y lo lancé a la caja fúnebre. Tengo la imagen aún en mi memoria y ahí se va a quedar hasta la eternidad: esa cajita de música con las tripas y compases al aire, encima de la tapa del féretro con mi padre dentro. Esto último es una sospecha y una redención, pero la vida está llena de sensaciones inciertas que quién sabe si lleguen a cumplirse.

El primero y gran parteaguas de mi vida fue cuando tenía diecisiete años. Entonces yo era un pendejete engreído, de esos que por leer *El Principito* están seguros de saber de todas, todas. La onda era, entre los de mi edad, decir que éramos comunistas sin saber siquiera lo que eso significaba. Dentro de mi caos mental, según yo, quería ser futbolista como la mayoría de mis amigos; tenía la certeza de que ahí estaba mi destino. Me faltaba mucho para entender que no hay que ser prisionero de tus creencias.

Pienso que mi historia no era tan distinta a la de otros, pero era la mía y lo propio es lo único que uno conoce a fondo. Sería inadecuado verlo de otra manera y suponer que de oídas se conoce más que de lo vivido. En eso estaba, en el jaloneo de una adolescencia tardía y con ínfulas de creer ser más grande de lo que era, cuando a mi padre se le ocurrió morir. Me refiero a irse de este mundo de verdad, en una ausencia sin regreso, no como sus escurridizas escapadas donde me decía buenas noches y al día siguiente empezaba un periodo sin él de semanas, incluso de meses. Lapsos que no dejaban de ser un viacrucis de angustias, penas y hasta añoranzas, tanto para mí como, supongo, para mi mamá.

Todavía retumban en mi memoria sus golpes histéricos en la puerta de mi cuarto para avisarme. Después de la llamada y la confirmación del deceso, los trámites engorrosos del transporte y esos temas; yo tan inútil, sin poder soltar siquiera una lágrima, ni una sola, en un llanto contenido que hasta la fecha no sé si era rabia, tristeza o una mezcla de ambas. Ni siquiera lo hice cuando acompañé a mi mamá a la agencia funeraria a recibir su cuerpo. Los siguientes días hubo mucha gente; la casa se llenó de parientes y amigos. Estuvimos tan acompañados que cuando todo terminó y nos quedamos solos, un silencio hondo nos cubrió. Mi mamá de nuevo se sumió en ella misma; yo me sentí libre del sobresalto familiar lleno de preguntas.

La certidumbre es buena cuando llega a tiempo. Con ese estandarte pensé en las ventajas de que se hubiera terminado el vaivén de emociones. Me hice el fuerte, un roble a prueba de vendavales; fingí que estaba bien para evitar preguntas o intromisiones. De lejos, debo haberme visto como un adulto en el cuerpo de un adolescente aletargado que aún no conocía el valor y el costo de las cosas, pero ya se atrevía a sentirse el hombre de la casa. Creo que nadie me vio llorar, ni yo, hasta que me desmoroné como un montículo en época de lluvias con la persona menos esperada, yo mismo, y en el peor momento.

De pronto, todavía sin haber digerido el nudo en la garganta y cumpliendo una de las últimas peticiones de mi padre, que yo fuera solo al viñedo, me vi en la sala de espera del aeropuerto con un boleto a Tijuana, donde un chofer se haría cargo de mí hasta depositarme en el Valle de Guadalupe. Entre el vuelo, un trayecto en auto y las sandeces del conductor, estaría en unas tres o cuatro horas en el dizque viñedo. Un lugar que nunca había querido conocer, el punto más sensible, y aún vivo, entre mi padre y yo.

Iba malhumorado, hasta rezongando entre dientes contra mi mamá por haberme obligado a hacer ese viaje. En Tijuana me molestó sentir el clima tan pegajoso; parecía que el termostato me estaba fallando.

Con una camisa estampada de vistosos gallos al estilo Chucho Reyes, mostrando su pelo en pecho, las mangas arremangadas, pantalón de mezclilla, cinturón piteado y *texana* bien puesta, un hombre flaco como tripa con una nariz parecida al de un hueso de mango me saludó y se dirigió a mí, como si al fin encontrara a alguien que se le había perdido. Lo observé bien: un sujeto desgarrado, con pinta de gañán, un híbrido entre El Catrín y El Valiente de la lotería. Me pareció una copia barata de Vicente Fernández. El chofer se presentó con voz ladina como la de los Bee Gees:

—Hola, eres JuanLucas, ¿verdad? Ánimo, también me agüitó que tu papá ya se puso su pijama de madera, pero *the show must go on*. Tu mamá me pidió recogerte. Soy Pedro, pero me puedes llamar Gigoló. Estoy a tus órdenes.

Todo eso lo dijo de un sentón, sin pausas. Olía a Pachuli y su taxi a Vainillino Cotorro, ¡vaya combinación! Se asombró de que solo llevara mi mochila. Presumió sus botas de avestruz y durante todo el camino estuvo espíandome con curiosidad por el espejo retrovisor. Comentó que era sexoservidor y que *completaba* con los viajes.

Por la desmañanada quería dormir, pero en el trayecto de unos cien kilómetros de Tijuana a Ensenada, señaló uno por uno los que para él eran puntos importantes:

—Mira, patrón, aquí en Lomas Taurinas mataron a Colosio, yo estuve ahí, por cierto, mis respetos —y se quitó el sombrero—. La canción que sonaba era la de «La culebra» de la Banda Machos —hizo otro alto, se afinó la garganta y cantó una estrofa—. *¡Huye, José, huye, José! Ven pa'cá. Cuidado con la culebra que muerde los pies*. En ese momento sonaron los disparos mortales. Dicen que no fue uno, sino dos, yo escuché tres y uno fue de muerte, como a Rosita Alvarez. Imagínate, si Colosio hubiera escuchado el «huye, huye» de la canción, todavía estaría entre nosotros. Solo Dios sabe.

«Ahora resulta que me salió piadoso este cabrón», pensé.

Yo estaba muy cansado, iba cabeceando y él seguía con el monólogo de guía de turistas a la par del trayecto. Recalcó, con una mirada pícara y levantando las cejas, que les brindaba sus «servicios» a las viejitas gringas

jubiladas que cruzaban la frontera, dado que para él era lo mismo romper que desarrugar. Primero no supe a qué se refería, hasta que fue más explícito.

—Prefieren invertir en mí que en el casino. —Paró en una tiendita, después de unos minutos regresó con dos cafés; me ofreció uno, por las prisas que tenía y su torpeza derramó accidentalmente el vaso completo sobre mis partes nobles, sentí que me quemaba todo. Apenas un poco preocupado, disculpándose dijo: —Patrón vaya al baño a que se ventilen sus aguacates porque lo muy caliente puede hacer que se le pudran y quede sin descendencia.

«Ya ni me encabroné, más sabiduría urbana», pensé. Cerró el tema y siguió la monserga.

—Estas estructuras que ves abandonadas, con el hierro carcomido por el mar, son de otro Donaldo, pero este es Trump. Hace unos años se hizo de socios mexicanos para construir una torre turística y le hicieron transa, por eso y hasta la fecha la trae contra los mexicanos. Al rato que pasemos por Rosarito, te enseñaré los estudios Fox, el lugar en el que filmaron la película del *Titanic*. De solo recordarla se me pone la piel de gallina y me hace suspirar; Celine Dion cantando «My heart will go on». Soltó el volante, abrió los brazos como en la escena en la proa del barco y volvió a entonarse en su mocho inglés... *an ai will olways lov yuuuuuuu...*

Ese no era el estribillo de la canción del *Titanic*, pero ¿para qué discutir con él? Era como bañar a un burro. La anécdota de Puerto Nuevo, donde estábamos por llegar y conforme anotó, el sitio en que los lugareños presumían porque según ellos tenía la mejor langosta del mundo, fue la única que me gustó. Me reí y me sentí raro al escuchar al Gigoló contarla. Me parece que es de las cosas más tontas que nunca voy a olvidar: dos pescadores están a la orilla del mar cuando uno le pide al otro que le pase unos cigarros: «¿De cuáles?». «Los New Port», responde el otro. «No seas gringo —le dice el primero—, son cigarros Puerto Nuevo». De ahí, supuestamente, viene el nombre del lugar. Y eso es todo. De tan absurda, me provocó risa. Llegamos al restaurante Puerto Nuevo II.

—Dame un momento. —Ágilmente salió del auto, subió las escaleras y a los pocos minutos bajó cargando una bolsa que contenía varios paquetes—. El almuerzo, patrón.

Se activó mi epitelio olfativo, o como me gusta decir, se abrieron los orificios de mi nariz. Al instante recordé la ocasión en que mi jefe me habló por primera vez de ese manjar. Tuve un remoto choque emocional.

Mi memoria giraba como la rueda de la fortuna. En un parpadeo, el viejo nos había abandonado, esta vez para siempre. Esa era la sensación que resonaba fuerte a mi ser. Estaba instalado en ese punto donde uno se siente el perdonador y ni por la cabeza le pasa que hay omisiones o acciones por las cuales debe pedir perdón.

Por mi mente pasaron imágenes de las viejas postales en la repisa del corredor. Lo recordé con su cámara fotográfica persiguiendo a todos y a todo en las fiestas. Ahí estaba él con su personalidad arrolladora y su infaltable *Panama hat* fundido en un abrazo con mi madre, un tanto desteñida frente al fulgor de él que no solía pasar desapercibido.

El enigma de las tantas muertes y duelos que experimenta el hombre me estaba cayendo encima, asentando un poco la polvareda en mis pensamientos. Faltaba vivir para tener en mis manos una carta, *esa*, destinada a ser leída por la sociedad vínica. Hoy que incluso ese acontecimiento es un recuerdo, entiendo cuánta falta hace vivir para tener memorias; no basta con un ego inflado ni con fabricarse una personalidad en la que al primer chasquido tiemblan las corvas y uno se mea en los pantalones.

Cuando llegamos se abría un horizonte matizado en gris. Me encontré con un breñal, ese entuerto de viñedo. El Gigoló, sin salir del auto, dijo que el viaje estaba pagado y sonrió luciendo un diente que parecía de oro, después entregó la bolsa a una mujer adusta quien dijo, mirándome de manera escueta:

—Soy Dominga, *xecué*.

Creí que la tercera palabra era su apellido, pero no fue así, después sabría su significado. Desde la suprema arrogancia de quienes desconocen el esfuerzo, no me ofrecí para ayudarla y solo respondí al saludo y a la palabra que ni siquiera entendí; solo me fijé en las patillas del Gigoló al estilo Elvis. Antes de verlo desaparecer, me dijo de manera frívola:

—Me saludas mucho a tu mamá. —Y levantándose los lentes oscuros de marco dorado, guiñó un ojo y machacó—: Pero mucho.

Lo volteé a ver con una mirada de *chinga a tu madre!*

Pasado ese episodio y en cuanto puse los pies en la propiedad tuve frente a mí a Doroteo, ese personaje que, no lo sabía aún, marcaría mi vida. Le di la mano y no me tendió la suya. «Este mamón», pensé. Conocía poco de él, aunque suficiente. Había perdido la vista como Jorge Luis Borges, de menos a más, como a un vino tinto que se le va apagando el color y la brillantez conforme pasa el tiempo, hasta quedarse a solas en un cuarto oscuro como el de mi jefe, donde revelaba sus fotografías. Saludé desde el entrenamiento de mi madre, empeñoso y disciplinado, siempre en aras de hacer de mí un hombre de buenos modales:

—Buenos días, señor, gusto en conocerlo.

Con su mirada desorbitada, dirigió sus ojos a los míos, lo cual me pareció extraño, casi un disparate. Hasta llegué a pensar que tal vez se trataba de una ceguera parcial, algo volátil como algunos aromas de aquellos vinos que se expresan fugazmente, o como la de los invidentes que perciben luces o sombras de cosas o de cuerpos y se guían por destellos o contornos. Se acercó a mí y antes de que la distancia pudiera intimidarme, me dio un abrazo. Yo ahí, de diecisiete años, intentando no aspirar el olor rancio que transpira la experiencia de un ciego de edad inmemorial. Así comienza esta historia.

**Existen vinos que marcan.**

## Para que viendo no observen y oyendo no escuchen

### *De cepas diferentes*

Desbaraté el abrazo con desgano y espontaneidad; me sacudí con prisa de quitarme el aroma a guardado, a clóset de abuelos. Hacía estas cosas para verme interesante: la palabra justa que indica que algo no es ni frío ni caliente, ni bueno ni malo, ni tinto ni blanco, pero que te ayuda a verte bien cuando nada sabes y mucho te inventas. Carraspear, levantar la voz, guardar silencio mientras otros preguntan, mantener la mirada fija en un objetivo, alardear, actuar de adulto cuando uno es apenas un niño asustado de un metro setenta y cinco centímetros, escondido en las faldas de su madre. Después de mi actuación, saqué el pecho, fabriqué una sonrisa sarcástica y solté una frase mamona que solo provocó un buen regreso por parte de Doroteo.

—¿Aquí no huele a Chanel número 5!

—¿Sabes lo que acabas de hacer? Te acabas de poner con Sansón a las patadas.

—Creí que solo lo había pensado, ¿de verdad lo dije? Bueno, la verdad es que huele a trapo sucio, a perro mojado y peor aún, a borra del ombligo —respondí con altanería—. ¿Le incomoda?

—A mí no me engañas, te conocí ciruelo, así que no me hables de usted —dijo Doroteo de manera irónica y con entonación calma hasta la exageración, separando las sílabas y sosteniendo la última en la lengua antes de soltarla.

Recuerdo, a modo de sensación física, cómo se desmoronaron los pocos residuos de seguridad que me quedaban. El cielo iluminado marcaba el contorno de pétalos y espinas, hojas y viento terroso. Vi de todo y poco llamó mi atención. Creo que ahí se empezó a descarapelar en mí la muerte de mi jefe.

Llamaron mi atención las figuras fractales de las vides, los racimos y las rosas, en color rojo rubí como barniz de uñas. Pletóricas, extravagantes. Entonces no sabía nombrarlas y solté palabras sin pensar y sin ganas de nada: asfalto, celofán, acrílico, troncos, me daba igual.

A medida que la grieta de mi jefe se desgarraba dentro, como una piedra en el riñón o una resaca descomunal; me puse sensible, con la piel expuesta a cada señal o indicación del ciego. Hasta donde alcanzaba a ver, mis ojos recorrían por un trazado peculiar el conato de viñedo. Sin ton ni son, había arcos de hojas espolvoreados, veredas sinuosas que llegaban a ningún lugar. Una bicicleta con una sola llanta medio enterrada junto a una planta de lavanda. Un reloj *grandfather* abandonado a cielo raso, careando la edad de las vides. Pensé en el jardín surrealista de Sir Edward James que había visitado con mis papás en la Huasteca Potosina. Un agradable descontento empezó a recorrer mi cuerpo. Me gustaba sentir y a la vez deseaba largarme. Nada dije ni quise asomar una pizca de mi sensibilidad. Pasé saliva y solté una majadería para abrir bocado:

—Así que este potrero es el viñedo —dije—. Huele a abandono, a nada. No me gusta.

Por como lo vi, desde ese momento lo bauticé: el breñal. Doroteo apretó los ojos; una seña, según me dijo después, que le ayudaba a recordar la idea de que estaban apagados, aunque vivos. Se preparó para un sermón con tono de jesuita intentando educar a un descreído.

—JuanLucas, estás muy verde para tentar a qué huele la soledad, aun con lo que estás viviendo. Tu papá Arcadio, nunca más, cuando se aislaba para vivir su nostalgia, tarareaba la canción de Alan Parsons inspirada en el poema de Edgar Allan Poe, «This Quoth the Raven Nevermore».

—Perdón por la interrupción —dije desde una reminiscencia que me caló hasta las entrañas. Sentí el sablazo: mi padre escuchando LP en su consola, tarareando con esa voz suave, romántica, cursi, desentonada.

—Perdona que interrumpa tu interrupción. Estábamos en la soledad. El aroma a melancolía es el incienso de los ciegos. La soledad del que no ve es impenetrable para los otros. Mi mundo interior, JuanLucas, es solo mío y de nadie más. El tuyo, en cambio, está a expensas de ser de otros si los dejas entrar. —Esbozó una sonrisa de personaje literario—. Me gusta que estés aquí. Es bueno, sobre todo para mis rosales que necesitan compañía.

El ciego desconfiaba de mí, yo de él. Ni le entendía ni me entendía. Ayudado por su bordón, inició una caminata, se dirigió a *sus niñas*; no lo niego, se veía bonito ese buqué de flores. Yo estaba inquieto, hartó, hambriento.

—Me gruñen las tripas, ¿tiene algo de comer?

—Caminar acelera la digestión, limpia las arterias y es bueno para el corazón. El mismo efecto lo hace una copa de vino al día —anunció.

—Si le da lo mismo al corazón caminar o beber, pues mejor sentémonos a beber —respondí, a sabiendas de que entonces yo era un bebedor, como muchos, que no sabía ni qué chingados era beber.

Hoy veo claramente el detonador para una respuesta así: me pareció detestable estar con alguien tan sabelotodo como mi papá. Soplaba el viento, lo recuerdo bien; dado que hice un comentario acerca de si un día así era bueno para la vida o más bien funesto para las visitas inesperadas como la del hijo del dueño.

—A Arcadio le molestaba que lo identificaran como el propietario; se decía un empleado más. Aquí todos trabajamos por el bien común: la tierra y sus frutos. El vino, entiéndase, es el capital mayor. Bueno, no sé qué te habrá explicado tu madre de esto. Supongo que hay que dejar fluir los días hasta que ambos tengan esa conversación. —Doroteo remarcó la palabra *esa* con énfasis, sin dar explicaciones.

Y continuó su discurso:

—No hablemos tanto. Los primeros minutos del paseo son para detenerse, sí, para escuchar, en la ausencia del ruido, la voz de la naturaleza. Muchas veces no escuchamos, solo oímos, ¿conoces esto? Te conviene investigar acerca del silencio blanco y experimentar la diferencia. Es como los secretos de un buen músico, debe saber cuándo tocar y cuándo dejar de tocar, hay que cuidar la melodía y el ritmo, en los fermentos es igual, hay que hacer pausas por respeto al vino. Sientes que las rocas te llaman haciendo simbiosis con la naturaleza.

Libre de su voz, en lugar de seguir sus órdenes y con mi mente dispersa pensando en los titulares de los periódicos deportivos «Atlas 1 - Chivas 4, Masacre rojiblanca en el clásico tapatío». Escudriñé mi situación: ¿estaba

convertido por fin en un verdadero huérfano? Más de una vez he soñado con esa sensación. El sol dándonos de frente, en ese punto en el que enceguece un poco, *mama always told me not to look into the eyes of the sun*.

Y ahí estaba, atrapado en la voz inoportuna de un ciego; dando nulo interés a sus palabras; me resultaba pesado, insolente, falto de juicio. ¿Qué no acababa de morir mi padre, al que él llamaba su amigo? Hoy, al sueño también llegan los rosales, en diferentes versiones oníricas y en tonalidades imposibles, nunca reales, en su función de preservadores de la ficción dentro de la realidad: lo que es, nunca es del todo.

Las flores del ciego, he llegado a entender, son el punto en mis sueños que siempre cambia: sus aromáticos pétalos, el ondeo del aire sobre ellas, el hierbajo anterior a que broten los botones y hasta la luz en sus espinas alejando a los intrusos. Como bien dicen: *no hay rosas sin espinas*.

Tengo la primera impresión nítida, intacta a lo largo del tiempo. En eso estaba, en el punto medio de la reflexión y el reclamo, cuando dimos con unos surcos adornados por rosales a los flancos. El ciego no perdía la ruta. Me impresionó esa brújula interna que lo guiaba por su mundo; tan suyo y tan lejos de ser el mío. No lo dije para evitar la diatriba del anciano. Lo primero fueron sus flores; después, tropezó con algo entre el matorral, se distrajo, lo vi acercarse, ponerse en cuclillas, tocar, acercar la nariz a la tierra. Era una vid retorcida, dislocada, casi siniestra; también erguida, buscando siempre el sol, con la mirada en alto como la de los que no se rajan. La palpó, la aspiró con absoluta calma. Una hoja ocre, tostada, cayó trémula. Pude, casi juraría que ambos pudimos, escuchar el sonido tétrico que hizo al apilarse con las demás.

La voz de Doroteo fue un sobresalto: regresé a mi muralla de protección.

—Precisamente aquí está creciendo un pámpano de la vid, mas no sé de qué variedad sea y tampoco si fue injertada. Habría que analizar el follaje y los demás brotes y ramas de la planta —explicó mientras sus manos con pecas, morenas de sol, definidas por mi madre como las flores del sepulcro, tocaban las ramas secas—. ¡Ah, exacto! ¿Puedes ver esto?

Asentí con la cabeza y me di cuenta del error. Palpó las hojas y aseveró:

—Tu padre, el gran Arcadio, debió poner esto aquí. Fue un experto, un injertador, un ampelógrafo nato capaz de reconocer la variedad de la uva con solo ver y tocar las hojas. Por su forma, es Cabernet Sauvignon. Fíjate, tiene seno peciolar en lira y lóbulos bien diferenciados. La de abajo es Malbec: la

hoja es poco plegada y de dientes picudos y agresivos. La naturaleza es sabia y asombrosa; pueden reproducirse cepas diferentes en el mismo tronco de la vid. El asunto es que el fruto llega a madurar en diferentes tiempos y no es lo mejor para la vendimia. ¿A poco no te suena a milagro?

—Más bien a una especie de Frankenstein —repliqué.

Le quise preguntar por qué mi mamá me había enviado a conocer tanto el viñedo como a su extraño cuidador, si solo hacía unos días del velorio de mi padre, los familiares y todo eso. En lugar de indagar, desesperado, me restregué la cara y algo dije en tono de reproche, alguna estupidez que no recuerdo. Doroteo levantó las manos y mostró las palmas antes de hablar:

—Igualitos, igualitos. Eres el clon de tu padre. De repente el clamor, la liberación. ¿Siempre explotas de esa manera? Eres como una uva frágil, delicada, de piel delgada que al romperse empieza a fermentar, caprichosa y voluble, aunque versátil y tenaz. En una ocasión, al calor de unas copas de ese vino en este mismo lugar donde hoy nos encontramos, tu padre me dijo que poco a poco te iba admirando, por lo mismo querría que hubieras sido su hermano, casi de la misma añada, dirían los enólogos. Anheló, en su fantasía ante el futuro incierto, que en algún punto tú y él pudieran ser atemporales, sin las barreras que los juicios imponen. De haber alcanzado el tiempo, tal vez hubieran logrado ser hermanos.

Se hizo una pausa silenciosa, casi dolorosa. Me adormeció el sonido de su voz. Para mantener la fiesta en paz, me revestí de todas las aristas de la lección materna: cortesía, paciencia, amabilidad y un toque de fingimiento, por no decirle hipocresía. Masajeé mis sienes con los nudillos intentando deshacerme de los comentarios de Doroteo. Sabía o creía que no me parecía a mi papá y no me iba a permitir llorar por él, ni siquiera ese día. Ojalá nunca, pensé.

Semilla, injerto, clon. La vid puede propagarse de diferentes formas sin alterar su esencia, rompiendo el esquema de la genética convencional. En aquellos años, Doroteo pudo olfatear y probar mi frustración. Le gustó paladear mi hartazgo; se dejó empalagar por él: le supo a brebaje chaptalizado, a compota de frutas, a manzana roja y ciruela negra con un toque de chocolate. Sabía de heladas y estaciones; era un conocedor de las flores, la vid, la vida y sus ciclos, aunque hubiera quien, como yo entonces y hasta que me quité la venda de los ojos, lo considerara un armatoste inútil. Se dio el lujo de anticipar una maduración cercana en mí; se avecinaba un estirón en mi vida, forzado por

la orfandad y por esa tierra que tanto había amado mi padre, similar a situaciones no controladas en el *terroir* que hacen que sufra la planta dando como resultado una aceleración en la maduración de la fruta. La vida no es perfecta, pero hay disyuntivas. La clave está en localizarlas y definir el camino. En aquel día yo estaba ahí, imberbe, inútil ante la ausencia de mi padre.

—De los peores árboles he visto crecer excelentes frutos —remató antes de presumir sus dotes de pinche de cocina.

No sé si fue ofensa o halago, creo que eso pensé.

**Existen vinos por conocer.**

## Pregúntame, me puedo llevar mis secretos a la tumba

### *Fieles guardianes*

Doroteo, como los comensales de alta monta, habló de lo succulento de la langosta con frijoles, frita a la usanza antigua, sumergida en manteca de cerdo. Me condujo hasta una cocina, nada atractiva, de mosaicos verdes similares a los baños de cualquier central camionera. Al andar, el ciego tanteaba las paredes, las bisagras, los muebles. Todavía aturdido, yo tenía ganas de llorar, de gritar, de hacer algo que ni siquiera podía identificar. La sangre hervía por mis venas, como savia en la vid sin poder liberarse. Había cien lugares donde preferiría estar en ese momento; en cualquiera menos ahí, al lado de un anciano con pinta de brujo y alquimista, clavado en un sitio que se sentía como un álbum de fotografías viejas rescatado de un incendio. Hundido en la densidad de un ambiente que olía a algo que me resultaba imposible de identificar: un aroma atávico, de vidas enteras, de huesos enterrados.

Doroteo dejó caer cubiertos, pocillos y platos de peltre en la mesa. Hoy, después de tantos años, cuando por descuido tiro algo, trátese de llaves o de lo que sea, recuerdo ese sonido de objetos chocando con la superficie de la mesa. Hay impresiones que se quedan de manera perpetua, como los tatuajes que tengo en la garganta, los intestinos y el hígado, estampados por los antocianos de la tinta en cada botella que he bebido. Y así será hasta el fin de mi historia.

La personalidad de Dominga era como una cava cerrada, solo dejaba entrar luz cuando te lo permitía. Tan enigmática como él, de anchas espaldas y manos toscas, colocó tres cazuelas: una con frijoles, otra con arroz y una más con las langostas enteras partidas por el centro. Acercó un pequeño molcajete

con salsa martajada; se quedó mimetizada con la pared por si necesitábamos algo más, supongo. Como adivina dijo otra vez la palabra con la que me recibió: *xecué*, y me puso una mano en la cabeza.

—No creo que sepas kiliwa, su lengua. Lo que te dijo significa *amor* —explicó Doroteo contemplando extasiado el espectáculo en la mesa—, es decir, te acepta como parte de nuestra comunidad, algo que debes confirmar con merecimientos propios.

Esa armonía sensorial fue la recompensa del día. Durante un rato forcejeé con la langosta mientras Doroteo, con absoluta destreza, la tomó del extremo de la cola y la pinchó con la punta del tenedor para después sacar la carne entera con impecable habilidad, hasta la cabeza. Dominga acercó un cuenco de agua de pirul con rodajas de limón y un canasto. Vestía un cotón en tonos vivos con ribetes amarillos y como ella decía, *andaba a raíz*, para estar en contacto directo y más *cercas* de la Pachamama.

El ciego sacó del canasto una tortilla sobaquera doblada en cuatro, la extendió, le untó frijoles, le puso una capa de arroz, un trozo de langosta, mantequilla derretida y una cucharada de salsa. Después de toda esa *elegancia* que intenté imitar sin conseguirlo, le clavó el diente a su taco y, en lo que engullía bocado tras bocado, me contó los planes que él y mi padre tenían para el viñedo. Me habló de este mundo, de los vinos con mínima intervención, del cultivo orgánico y ecológico, de las pestes y plagas, de la agricultura regenerativa y hasta de los rosales, de cómo estos son escudo y alarma para los viñedos. Ahí se detuvo unos segundos y, dado que era su especialidad, siguió platicando con emoción, hasta con un brillo especial en su semblante:

—Como obreros de la vid, los rosales crecen al lado de los surcos y florecen con anticipación avisando que el fruto está madurando. Son sus fieles guardianes. En cuanto les cae un intruso que puede ser una plaga, se les nota y funcionan de anunciadores como Hermes en la mitología griega o Mercurio en la romana. Dan señales que llevan a tomar acciones. Las flores son los peones del Rey Midas: con su vida salvan la de la vid y hasta decoran el viñedo.

Reservado, me sentí más añejo que el ciego, más carcomido por el tiempo que la tapa de los saleros de la cocina de esa casa, parecida a un chorizo con paredes de calicanto. No sé qué cara habré puesto. Tal vez advirtió que algo me pasaba, porque subió la voz para preguntar:

—¿Por qué no comes? No te escucho masticar, ¿te duele algo?

Me costó creer lo que escuchaba. Estaba seguro de que dicha habilidad solo era posible en un murciélago o en alguien con oído de tísico.

Terminando de comer, le pidió a Dominga un vaso de leche caliente para su Nescafé. Como si lo conociera, me sorprendió verlo pedir café soluble y dar vueltas a la leche con la cucharita. Juro que no dije nada, pero él apuntó:

—Desde niño me acostumbré a esa rutina. Mira, tú que puedes, las figuras que hace el polvo al disolverse y decantarse en el vaso son postales irrepetibles que todavía tengo fijas en el limbo de mis imágenes.

Me convenció de seguir conociendo la casa. En realidad, quería llevarme, y me lo dijo con palabras desbalagadas, a un museo de ilusiones y realidades para darse cita con el fantasma de un hombre soñador que se convirtió en hacedor.

Entre decantadores, damajuanas, vinilos, libros y acuarelas, encontré un álbum de mi vida, estilo monografía y de color sepia. Ahí estaba yo en los brazos de mi mamá. Ella, joven y dichosa. Fue cuando pensé en qué momento se había deslavado tanto, algo en lo que seguí inmerso por años, hasta que un día me di cuenta, a la luz de los rosales de Doroteo y ya no como aprendiz, sino como una vid paralela a la de ese ciego enigmático, que hay preguntas que deben salir de la mente antes de que hagan estallar el cuerpo.

Otra fotografía de mí a los tres años. Un dibujo con marcador rojo que había hecho a los cinco. Mensajes encriptados en servilletas de papel manchadas de vino con el contorno de una copa, otros en cajetillas de cigarros y etiquetas de botellas. Yo con uniforme escolar a los diez, a los once. Luego un salto en el tiempo hasta mi cumpleaños número quince. Mi rostro enjuto y mi postura recta al centro de la imagen, con mis padres a los costados. El pastel con las velas prendidas. Cerré el álbum.

Conocía trazos de la existencia de mi jefe y esa tarde me pregunté si la muerte de cada persona concuerda con el tipo de vida que llevó, y si algún día podría ver la trama completa, algo que fue ocurriendo por capítulos como las temporadas de una serie.

Tal vez intuyendo que era el momento justo, presumió su armónica Hohner Marine Band 1896. «Es la misma que usa Bob Dylan. Tiene toda la vida conmigo y me va a acompañar hasta la muerte». La sujetó con ambas manos, como se toma ese fino instrumento, con la marca hacia arriba y las celdas graves a la izquierda, ¿cómo podía darse cuenta de estas precisiones? No

me había fijado en que era un hombre delicado: tomaba y soltaba el aire de manera suave, acompañado por algo que traía adentro, algo parecido a la ternura. La dejó en una repisa y puso un momento la mano encima antes de indicarme que siguiéramos. Por mi parte, estaba cansado, iba resistiendo el paso de las horas. Y apenas venía lo más importante.

Se peleó con un manojito de llaves de esas antiguas y oxidadas que pesan como medio kilo cada una, mientras quitaba la aldaba a una puerta de madera con vetas profundas. Le bajé a mi altanería y quise ayudarlo, pero su orgullo no lo dejó y con exagerada soberbia me dijo:

—El día que pida tu ayuda, me la proporcionas.

Iba aprendiendo eso del karma a punta de chingadazos.

—No creerás que el viñedo es lo único que te dejó el Rama Arcadio, ¿verdad?

Hoy con frecuencia bromeo y digo que mi papá no solo me arrastró al mundo del vino, sino que también me heredó un ramillete de terapias con el psicólogo. Aunque, claro, es más barato beber una botella que ir a terapia, por lo tanto, escojo la primera. *Wine is cheaper than therapy*, reza un *adagio* gringo.

El viejo por fin abrió la puerta y señaló el camino. Más de una docena de escalones angostos de piedra nos llevó a una bodega semioscura, según me dijo para ahorrar electricidad la temperatura se controlaba de manera eólica por medio de rotores en la parte superior de la finca; se podían observar animales falsos de rapiña como búhos y serpientes cuya función era espantar a los roedores con el fin de que el lugar estuviera no solo higiénico, sino pulcro. Me invadió el olor a fermento, resina y ahumado; la curiosidad penetró hasta lo más profundo de mis tripas. Una vez despejado, percibí ese aroma seductoramente cautivador resultado de la sociedad entre el vino y el roble: un edén sensorial. Si mis sentidos no me traicionaron, creí percibir el aroma a alcohol, uva, café, nuez, alquitrán, pan tostado, todos los aromas torrefactos, dignos de un vino que reposó en madera. ¡*Saudade!*

Resumí ese momento en la palabra *temple*, y si esta tuviera fragancia, de ser posible la hubiera querido embotellar. Eso fue lo que percibí.

Los muros estaban hechos de adobe, con botellas verdes y marrones encajadas que servían de tragaluces de ese lúgubre espacio. Una cueva que desde afuera tenía un aspecto sombrío y sofocante, pero al entrar instantáneamente se convertía en un lugar de paz y meditación.

Mientras Doroteo tanteaba y revisaba con su olfato botella tras botella, me atreví a preguntarle por qué él y mi jefe habían decidido tener un viñedo. El ciego encaró mi cuestionamiento con desdén:

—Al pan, pan y al vino, vino. Aunque sé de uvas y de su producto, lo mío son las flores. Tu padre era el encargado de la vid. Si un día vas a entrar de lleno a este mundo, necesitas entenderlo —dicho esto, murmuró algo que se fue convirtiendo en una exclamación de júbilo.

Confirmó su hallazgo y me pasó una botella. Nunca olvidaré ese instante. La tomé con ambas manos, la sentí pesada, la puse frente a mis ojos. *Para mi hijo*, decía la etiqueta escrita con pluma fuente de puño y letra de mi padre. La volteeé para ver la contraetiqueta y leí en voz alta con el aplomo de alguien que sabe:

Región: Valle de Guadalupe  
Tipo de uvas: ensamble 80%,  
Garnacha 10%, Tempranillo 5%,  
Zinfandel y el resto destellos  
de Malbec y Viognier  
Contenido: 750 mililitros  
Alc. vol.: 13 grados  
Botella: 1/296

—Hasta ahí. El resto es la letanía de mamarrachadas que pide el gobierno que se deben declarar por ley —indicó Doroteo y explicó que el contenido promedio de una barrica es de 225 litros, lo cual da 300 botellas de 750 mililitros. De ahí las doscientas noventa y seis por la merma, que es lo que se evapora o, como le dicen en inglés, *the angel's share*.

Al unísono conmigo, recitó de memoria el resto de la reseña. Trucos de ciego, pensé.

Descripción organoléptica:

Color: rojo rubí intenso con visos azulados  
A la nariz: frutos maduros, cereza, ciruela negra algo de especias

Al paladar: confirma los sabores de frutos rojos maduros, mora, ciruela y manzana, se encuentra la pimienta negra, taninos sedosos, acidez equilibrada que le da estructura y persistencia, carnoso, de mucho carácter y personalidad, de final largo, muy largo

—Arcadio no bebía ni una gota, ¿lo sabías?

Aunque nunca registré haberlo visto tambalearse o pelear con mi mamá por asuntos de alcohol, me asombró que mi papá tuviera tal devoción al vino y no bebiera ni una gota. Con una marcada indiferencia y desdén hice la botella a un lado, con ánimos, según recuerdo, de querer lucirme frente al ciego. La dejé junto a una cruz de madera y la miré cara a cara por un momento largo, sintiendo con fuerza las palabras del viejo, cáustico, refiriéndose no sé a quién: «Míralo, se anda lamiendo las heridas». Rápido y escurridizo, como si supiera por dónde andaba el tren de mis pensamientos, me pidió acompañarlo a la habitación de mi papá. Asocié la voz grave y ronca de Barry White con cierta cadencia envolvente, cantando «You are the one I need». El aroma, no identificable en un principio, me invadió al llegar al cuarto. Los ojos vidriosos del ciego brillaron. Lo primero que vi fue la cama; su sillón lo percibí de reojo, hasta que al voltear se desplegó completamente. Lo califiqué como un mueble cualquiera, demasiado clásico, de gente grande, hasta que me acordé y registré la tarde en que regresé de la escuela y junto con el revistero y no sé qué más, el sillón no estaba. La colección de acetatos, por si acaso volviera por ella, la escondí en mi cuarto. Algo debió decirme mi mamá, pero mi actuación era impecable y «no me importa», mi frase predilecta. Con el sillón de nuevo en su sitio, frente a mí, tuve la tentación de sentarme en él cuando, urgido por la voz del ciego, mi cuerpo se levantó como un resorte y me detuvo en el aire:

—Todavía no es tiempo, JuanLucas. Vete despacio que tengo prisa, como dice el refrán.

Fue cuando vi la almohada de mi padre, la misma, la de pluma de ganso. La que se quedó en casa durante sus despedidas hasta que decidió llevársela. La acerqué a mi nariz y la dejé ahí por unos segundos que se extendieron como todo el tiempo perdido en mi memoria. Me sentí melancólico; recordé a Grenouille, el personaje de mi libro favorito, *El perfume* de Patrick Suskind. La almohada preservaba los olores a añoranza de mi padre. Ese contacto que pudo

ser meramente olfativo me trasladó a un caleidoscopio de emociones sin control y a los vagos lugares en los que había sido feliz con él. Sobre todo, a tantas preguntas sostenidas allí, en el tablero de los recuerdos, como un montón de Post-its de colores.

**Existen vinos que ni con la crianza maduran.**

## La feria de las arterias y venas abiertas

*Los genes no se equivocan*

Fue mi primera vez en una feria de vinos. La tarde iba a la mitad y el ciego anunció la actividad *premium* del itinerario: asistir a una fiesta vinícola. Dominga era los ojos de Doroteo. Lo ayudó a vestirse con sus mejores garras. Recuerdo que mi papá decía: «Un buen vino no se bebe con huaraches de suela de llanta ni camiseta», pero evidentemente al viejo le valía madre. Eso sí, iba rechinando de limpio. *Thank you caring of me.*

Anduvo de aquí para allá haciendo cosas, entre ellas poniendo pan en una canasta, «para limpiar el paladar entre copa y copa». No entendí ni jota y tuve nulo interés por preguntar. El Gigoló pasó a las seis en punto por nosotros. Me cayó bien, más mesurado, menos enfadoso y concediendo tramos de tiempo y espacio, hasta parecía que le habían leído la cartilla.

Carpas blancas, ríos de vino, grandes comilonas, música de los setenta y cientos de personas vestidas de colores intensos. Nunca he sido bueno para los tumultos: me pareció un gentío desperdigado en pequeños grupos. Hoy me resulta clarísimo que yo no armonicé entre los vestidos y trajes elegantísimos. Con mis jeans rotos y mi playera color púrpura, seguí a Doroteo por toda la feria mientras el ciego respondía con naturalidad a los saludos aquí y allá, como digna reina de la primavera.

Caminé un poco y tuve la sensación de que alguien me observaba. Eso me inquieta, percibir una mirada y no saber de quién es. Al voltear sobre mi hombro con torpeza, casi me estrello con un hombre que parecía no haber recibido el código de vestimenta: iba igual de fachoso que yo. Llevaba un pantalón oscuro y una playera con la imagen de Neil Diamond, incluso noté cierto parecido entre los dos; tenía estampado el título de su famosa canción

«Red Red Wine» en letras grises, discretas, a la altura del corazón. Clavó la mirada en el nombre y apellido de mi gafete. Después de un gesto de sorpresa y de esclarecer de quién se trataba, con un español medio chicano, expresó con admiración:

—*¡Damn*, el mismísimo hijo de Arcadio, del Rama! Siento aquí a tu padre —dijo poniéndose la mano en el pecho, como honrando su vida—. ¿Te gusta el vino? —preguntó con una jovialidad que no coincidía con su edad, en un tono agringado, más bien pocho y demasiado histriónico.

Lucía en su elemento. Su calva socrática le daba un aspecto intelectualoide. El porte, una combinación cerebral y lúdica, sobrado de sí mismo, tenía visos de arrogancia. Hacía anotaciones en una libreta cada vez que daba un trago. Sus ojos oscuros, entre una cosa y otra, me observaban con atención. No registré quién era ese fulano: no supe qué decir. La verdad quería comentar que el vino ahora tenía el sabor de la relación con mi jefe: acaso un sabor que no me fascinó, es más, me disgustó, y que esa noche era un abismo agridulce, pero no me salió ni media palabra.

—Te gustará cuando descubras todo lo que hay detrás y lo que lo envuelve —dijo, y añadió casi sin hacer pausa—: Tienes tanto de él, aunque ahora no lo veas.

Alguien se acercó para ofrecerle un vino al hombre, lo presentó como un *coupage* único, extraordinario. El gringo solicitó dos copas de cristal. Hizo el ritual de cata antes de llevarlo a sus labios; yo, en cambio, apuré el trago sin paladearlo. Después solté una expresión que manifestaba a leguas que no me había gustado.

—¿Es a fuerzas darle un trago a esto? Es que a mí me gusta el *rum and coke*.

El gringo no se inmutó. Según fui descifrando después de ese encuentro, se trataba de un tipo seguro de sí mismo, persuasivo, un conocedor. Copa en mano, soltó un discurso de buenos modales:

—La próxima vez que algo no te guste, ten la delicadeza de decir que lo degustado al menos te resultó interesante. Es un gesto ambiguo, pero amable. No te quita nada, quedas bien y la gente lo agradece. Tienes litros por delante para aprender y un día vas a amar el vino tanto como lo hizo tu padre. —Fijó su mirada en mi cara y no logró sacarme ni un parpadeo, nada de interés, de indiferencia, de *ya me quiero largar de aquí*, ¡nada!—. Un gran vino es el que,

después de observarlo, palparlo, sentirlo, degustar sus propiedades, tu mente, tus sentidos y emociones lo convierten en perenne, perpetuo, abstracto, en suma, inmortal. No cierres la puerta a la oportunidad de conectar la razón con la emoción, JuanLucas. Prepárate para vivir lo que es tuyo por raíz y linaje, que pronto, te aseguro, se convertirá en una agradable adicción. Eres el sucesor de esta fascinante odisea mágica y misteriosa. Te pueden enseñar a memorizar, pero sentir es propio, de uno mismo.

—¿Usted también es un poeta en este asunto del vino? Me parece exagerada la veneración que tienen por todo lo que tenga que ver con una simple botella de agua estancada con jugo de uvas fermentado —exclamé.

Sonrió con un semblante complaciente que me pareció ensayado, actoral. Hasta creí que se estaba burlando de mí, asunto que años después confirmé. Algo en el gringo me parecía de una gran personalidad y al mismo tiempo antipático: una especie de boruca emocional. El día se me estaba haciendo eterno, y todo por cargar con el nombre de mi jefe como si fuera un lastre. Yo metido en una feria ridícula de sabores, aromas, colores y texturas exagerados, hasta fantasiosos para algunos. Fiesta interesante —aprendí rápido el adjetivo — me dieron ganas de decirle, cuando más bien era exagerada y ruidosa. Faltaban años para aprender que no solo se inventan estados de ánimo, también se adquieren gustos.

El gringo se alejó con otras personas, lo que para mí significó un alivio. Mientras aguantaba la fiesta de otros en mi cuerpo tenso, rígido, se me cruzó el ánimo de mi padre hablando maravillas del arte del vino, embelesando y fascinando a los demás. Me acordé de un diálogo que tuvimos, una de tantas luchas entre nosotros:

—¿El vino es arte? No lo creo, papá —declaré con énfasis —, ¿de dónde sacas eso?

Como en aquella ocasión, tuve otras oportunidades de contradecirlo con una simple pregunta muy a su estilo. Me daba gusto descubrir el justo instante en que su naturaleza seductora y segura mutaba al desagrado. Ahí, en la primera feria a la que acudía, después de haberme negado a sus invitaciones una y otra vez, reviví mi entusiasmo esperando el amago defensivo, esa ligera crispación de las manos cuando algo lo enojaba.

Se anunció una fila para probar diferentes vinos. Yo siempre estaba desesperado, incluso mi mamá se encargó de hacerme ver infinidad de veces lo difícil que era tratar con alguien como yo, tan gruñón y esquivo. Por ello, no me extraña lo que hice, aunque ahora mi óptica tiene tonalidades más genuinas, y lo que veía en ese tiempo era el reflejo de mi inseguridad y enojo en los demás. Doroteo se apoyó en mi brazo para ir juntos a formarnos en la fila que parecía no tener final y me dijo casi al oído algo que desde esa tarde se quedó en mí:

—Paciencia, JuanLucas. La espera hace más deseada la recompensa. La vida se va a encargar de ponerte en más de una ocasión al filo de la navaja, en asuntos en los que tendrás que pausar tu ánimo para pensar, analizar o sentir algo hasta el fondo de la botella. A las prisas no se llega a ningún lado, o se llega mal, a trompicones. Recuerda que los platos más sabrosos se cocinan a fuego lento y los mejores vinos surgen de una larga espera. Imagínate, hay bebidas con añejamiento de más de cien años; quien las hizo nunca degustó el producto terminado.

Cuando fue nuestro turno, explicaron que se trataba de vinos monovarietales, o sea, de una sola uva. Doroteo preguntó el nombre de la variedad y habló del color como si fuera pan comido para él. Probó un poco y destacó cualidades específicas en cuanto a intensidad, permanencia, sabor, cuerpo, apreciación global y no sé qué más, mientras yo bebía sin paladear, sin entender aún cómo toda esa gente estaba ahí hable y hable en un rumor que empezaba a dar vueltas en mi cabeza. Me estacioné en su descripción del color y me pregunté si por ósmosis los describía, ¿será que los ciegos sueñan en Technicolor?

Probé más vinos sin escuchar, hasta que llegó el gringo a insistir con su letanía. Presentó a su acompañante como Simona; parecía ser su pupila y a simple vista tenía más litros bebidos que yo. Su belleza natural llamó fuertemente mi atención, eso sin contar la gracia con la que se desenvolvía, como se dice coloquialmente, estaba «de buen ver», esperé que ella pensara lo mismo de mí.

—¿Entonces qué, sigues soportando estar aquí o empezaste a disfrutar?  
—El gringo me picó la cresta. Se estaba divirtiendo conmigo.

—Hola, soy JuanLucas y no soy hijo de este señor —respondí dirigiéndome a ella.

Tocaban «Strangers in the night», en una versión cachonda de la banda Cake. Me sentía volado y estaba por fin con alguien que sí valía la pena el viaje, *love was just a glance away*. Entre el gringo y Doroteo se dio un intercambio amistoso y alegre, un apretón de manos, esa cordialidad falsaria de adultos que tanto me aburría. El vino había hecho lo suyo conmigo: tenía valor para hablar de lo que no conocía sin suponer las consecuencias. Simona se interesó en escucharme y yo en hablar con alguien como ella. Seguí cacareando; ignoro qué tantas tonterías dije, pero recuerdo bien la voz del gringo, destacándose de la del merolico catador, haciéndome una recomendación que no me cayó en gracia:

—Relájate y disfruta. Haz que debuten tus sentidos, parece que todavía están *brand new*. Hay que saber callar para aprender.

Lo ignoré y seguí en una charla torpe con ella, como diciendo «este pendejo». El gringo corrigió mi discurso e hizo pedazos mi grandilocuencia:

—A ver, te lo digo de nuevo. Cuando el grosor de lo que cuelga de la copa es denso, se dice que el vino tiene buena pierna.

—¿Y el que no tiene buena pierna es vino ñengo? —me apresuré a decir ya con unas copas auestas.

—Eso no existe para el vino. El vino enamora, sí, pero no creo que sea lo que está ocurriendo aquí. El vino se atreve a desenamorar cuando se le toma a la ligera.

—¡Vaya disonancia! Se desenamora cuando se toma a la ligera o cuando se toma mucho —dije desde mi sarcasmo fabricado y acicateado por el vino.

—¡Este vino es de un tono rojo cereza intenso con visos azulados! —exclamó el catador.

—Ay, ahora resulta que su color es rojo Pantone H24, *sin igual* —fue la última pendejada que dije.

—JuanLucas, mi recomendación es que regreses a casa. —Escuché la voz queda de Doroteo en mi oído.

El gringo terminó su perorata pasándome el brazo por la espalda sin mostrar antipatía por verme alcoholizado; tal vez entendía que se trataba de la primera borrachera de mi vida. Creo que su mano duró ahí demasiado tiempo, una eternidad, aunque poco es de fiar el juicio de un borracho.

Al llegar al breñal, Doroteo, sensibilero, y que hoy reconozco fue una señal de empatía y comprensión, antes de darme a beber lo que él llamaba *the Rama miracle*, un preparado herbal capaz de resucitar a una vid muerta por cualquier plaga, me tomó del brazo como si el ciego fuera yo y caminamos alrededor de la casa. Ya dentro, creo que tenía hasta fricción Don Juan, ese fomento que usaba cuando era futbolista, o mejor dicho *jumento*, como le decía mi papá.

Estábamos en su habitación, justamente en su cama, sentados frente al sillón. Me contó, mientras yo ingería la pócima, que el gringo, al despedirse figurando un abrazo y con ambas manos en el pecho, dijo unas palabras que resonaron en mí por muchos años, hasta la noche en que yo se las recordaría al gringo junto con la anécdota de mi borrachera. Tal vez de tanto traerlas las he ido cambiando, pero no importa: el mensaje es el mismo, al menos para mí, y hace mucho que entiendo que lo de uno es de uno, aunque hay sabihondos que hasta mis remembranzas quieren corregir. Fue algo así:

—Tu padre amaba desmesuradamente el vino, pero a ti mucho más; nunca lo dudes, camina tranquilo. De estar vivo y, si de otro muerto se tratara, me habría dicho: uno no se puede acostumbrar a que muera la gente que no debe morir. Es la primera vez en mi vida que he registrado cómo una frase se cumple cabalmente en quien la dice. Ah, el Rama Arcadio, *like the raven, nevermore*.

No supe en qué momento llegamos a la casa. Me dirigí adonde estaba la botella, leí otra vez la etiqueta «Para mi hijo»; eso detonó en mi carrusel mental que los recuerdos se encimaran. La agarré, la acaricié, la vi de frente y en mi caos etílico, sin saber lo que hacía, con mucho coraje y resentimiento, la estrellé contra ese piso parchado con mosaicos diferentes, reventando mi furia con total inconsciencia.

El cuarto quedó todo charpeado, empapado de aromas a no sé qué, uvas fermentadas, alcohol, madera, polvo, ira, inquina, resabio. Quedó una escena brutal, digna de una obra salpicada de Jackson Pollock. No estoy seguro de haber sentido vergüenza por mi acción, con el ciego ahí, llevándose las manos a la cabeza; tal vez me inundé de arrepentimiento. En mi ebriedad me acordé de haber bautizado a un vino como ñengo y color rojo Pantone algo; empecé a reír, luego a llorar, como un desenfrenado río que se desborda.

Entre Dominga y el ciego se encargaron de limpiar. La mancha en el piso, con un poco de imaginación y a la vista de un borracho, asemejaba un corazón con sus arterias y venas al aire. Un cuerpo que se rompió y del que solo seguía latiendo la culpa de ser un adolescente.

**Existen vinos que te quiebran.**

## El final del partido, 2014

### *La infidelidad de los fermentos*

El tiempo no para, los años no pasan más rápido o más lento porque te vaya bien o mal, simplemente pasan. Se deslizan en silencio como agua entre las manos y, cuando te das cuenta, se desvanecen, no volverán, no existen más.

Algunos dirán que era muy malo, pero yo seguiré diciendo que no llegué a primera división porque me chingué la rodilla. Hoy sé que mi arrogancia era tanta que no cupo en la cancha. Me sacaron la tarjeta roja y busqué representantes que resultaron ser mercenarios, arengas simplistas para argumentar mi talento que ahora, con los pies en la tierra, creo que no era tanto, ni yo tan disciplinado para vivir de eso. Era como el alcohol que ante el primer calor se desvanece apenas lo untas. La burla me hubiera sido menos amarga. La respuesta de mis entrenadores fue como vinagre: agria, amarga, desagradable, realista, necesaria: «Esta carrera es corta y muy sacrificada; no todos llegan, mejor estudia algo. Nunca vas a alinear si no tienes palancas».

Construí la historia de que me había lesionado un ligamento cruzado al salvar un gol en la raya. Mentira. Yo era agua empantanada, putrefacta en la misma cantaleta de siempre. Yo, el huérfano. Yo, el desadaptado. Yo, el necio. Yo, JuanLucas, el que en plena metamorfosis estaba cambiando de piel y solo tendría expectativas de regresar al viñedo en tiempo de racimos de uvas multicolor, pero nunca a la vida para hacer mejor las cosas.

Durante mi adolescencia fui un dolor de güevos para mi mamá. A mis casi veintidós, una migraña eterna. Ella no entendía mi ambición de ser el 10 del equipo. No digo que su afición era tanta como para ser la porrista número uno, pero cumplía con su parte. Mientras mi papá decía que siguiera mis pasiones, tan dadivoso siempre con los asuntos de entregar el corazón donde

latiera con más fuerza; ella me obligó a estudiar algo que no fuera jugadas ni alineaciones. Busqué engañarme con lo que estuviera más cerca de la cancha y lo encontré: mis ojos miopes se aferraban a que tal vez un día podría brillar, entrenar otra vez, hacer algo relevante. Lo mejor entonces fue estudiar para convertirme en el *mejor terapeuta físico especializado en deporte*, según el eslogan que me vendió un *coach* que en aquel entonces estaba de moda y que tenía un inventario de frases motivacionales para los que han perdido el rumbo más extenso que el del mismísimo Carlos Cuauhtémoc Sánchez: «No importa lo que lles a cabo, sino que seas el mejor, la primera opción para tus clientes». Mucha gente dice y repite: «Hagas lo que hagas y a lo que te dediques, sé el mejor», pero esas mamadas no van conmigo. Resuelvo al fin que solo he sido capaz de competir conmigo mismo, asunto que podría tomarse como cobardía por los más valientes. Mi madre decía: «Haz siempre lo que te hace vibrar, respirar, aférrate a eso. Lo demás vendrá por añadidura».

No me faltaron compañeros para *componer* lesiones y torceduras. Me apodaron el Político, porque querían que les arreglara el hueso; sin embargo, el mote que no me gustaba, pero más me acomodó, lo admito, fue el del Ya Merito. Tal vez surgió porque le iba a las Chivas o me llamaron así porque *ya merito* me graduaba, *ya merito* metía gol, *ya merito* debutaba en primera división. Como pasa con todo en lo que te acomodas, el apodo se encargó de borrar mi sonrisa socarrona:

«*Ya merito* no te abandona tu papá», me dijo una mañana un, desde entonces, examigo. Le partí su madre y le dejé la cara más hinchada que las nalgas de Lyn May y una chinga que le duró más que el programa de Chabelo. Al regresar, me llovían quejas, burlas y rechazo. Empecé la graciosa huida; acción en la que iba ganando puntos hasta volverme experto.

Tengo una imagen que traeré impresa hasta el último día. Todavía no me retiraba del futbol, o más bien el futbol no me había retirado a mí. Tenía ilusiones de hacer algo épico en las canchas. Y así fue, solo que la vida nunca te revela el cómo y un día estaba puliendo el cuentito de que era bueno y hasta me lo estaba creyendo. En fin, esta es la imagen: estadio lleno, seis de la tarde, jugando como locales. Cuando el partido estaba muy disputado, en un instante así de flashazo, sentí una mirada penetrante sobre mí. En las gradas había una

pieza del rompecabezas que sobresalía de las demás. Un vestido impecablemente blanco, un abanico, cabello crespo y corto que no alcanzaba a cubrir ni el cuello.

Era Simona. Solo con pronunciar su nombre en un susurro, me inspiré; me convertí en Maradona, en un hombre con el balón pegado al pie. Como si fuera por la vereda tropical, recorrí la cancha, vi que el portero estaba adelantado y chuté con la parte externa del pie. El balón hizo una comba que el gran Roberto Carlos envidiaría: metí un pinche golazo de tres dedos, bello, sublime, de antología. Todos me felicitaron y hasta al que le había puesto una chinga se acercó para abrazarme y decirme que me iba a morir por lángaro. No me importó. Simona agitaba con más fuerza el abanico. Eso sí fue como dar un paso a ras del cielo.

Nos encontramos primero con las miradas. Más tarde nos vimos en el Bananas de avenida Chapultepec, donde acaricié sus hombros pecosos. Ella estaba en Guadalajara por un par de días con la misión de encontrar una marca de tequila para exportación. Su presencia en el partido tuvo que ver con que su patrón, un inversionista de Ensenada, papá de uno de mis compañeros de equipo, quería entrar al negocio de los destilados.

No sé si se debió al entusiasmo, al cansancio del día, al gato que está triste y azul o a una luna menguante, como uñita, que apenas alumbraba, pero para romper el hielo y bajar la adrenalina de los nervios, le platiqué la leyenda del descubrimiento del vino, una que mi mamá contaba para romper el ritmo cuando había alguna discusión entre mi papá y yo. Y dice así: «Resulta que hace miles de años, en un pueblo de la antigua Persia llamado Shiraz, hubo exceso de uvas de esta variedad y, al no ser consumidas, se fermentaron. Gobernaba un rey ojo alegre, con varias esposas; una de ellas estaba muy enamorada de él, en un ataque de celos y despecho se quiso suicidar, pensando que el oscuro y pestilente brebaje fermentado era veneno, lo bebió. La sorpresa fue que esta mujer quedó influenciada bajo los efectos de los azúcares que se habían convertido en alcohol y en unos minutos era la más feliz de la reunión. El rey dijo que quería lo que ella estaba tomando para experimentar esa felicidad indescriptible, y colorín colorado... vivieron muy felices para siempre».

Simona sonrió con una cara de mal chiste con la anécdota y soltó una risotada tan falsa como una promesa de político en campaña. Me estaba pasando algo que no podía controlar y me pregunté si eso sería el amor. Recuerdo que al escucharla se me enchinó la piel, me descubrió y cobijó al mismo tiempo. Dijo algo sincero que entendí o quise entender como que ella había despertado sus sentidos al conocerme. Del sobresalto, me quedé sin arsenal de conquista. Como siempre, el conquistador acabó conquistado. Luego entendí que se refería a la feria del vino, a aquella borrachera vergonzosa. Me gustó escucharla.

—Bebemos vino y nos transformamos, empezamos a fanfarronear, somos *tiranetas*; si le hablas a una mujer te ensanchas y alardeas, y si es hacia un hombre te pavoneas y te haces la digna. Desplegamos nuestras alas y queremos impresionar a la persona delimitando nuestro terreno y a la vez expandiendo nuestros alcances. No es para avergonzarse, JuanLucas. No todos los días se puede catar con tanto experto. Todavía tengo en la boca el regusto de esa noche.

Ilusa la humanidad: cree que en los sesenta conquistó la Luna, cuando ella desde hace miles de años, al asomarse, nos conquista a cada uno de nosotros. En ese momento creí que ella, discreta, me mostraba el camino hasta Simona, dejándome migajas al estilo de Hansel y Gretel solo para engolosinarse. Cuando creí que estaba cerca de la miel, mi ignorancia me hizo trizas.

—¿Escuchas esa canción? —dijo con un gesto de *sé que no sabes cuál es*.

—Canta con dolor, de rompe y rasga, sentida y conmovedora, ¿verdad?

Se acabó mi léxico.

—Al autor le decían hijo del pueblo. Empezó a escribirla cuando tenía diecisiete años, de puro despecho porque su prima no le correspondía, aunque hay otra versión de haber sido compuesta para la diva María Félix. La letra original decía «y brindé con ella», pero no eran tiempos para normalizar el hecho de que una mujer bebiera y, además, en una cantina. Por eso quedó «Ella».

Se detuvo repentinamente, acercó su rostro al mío y me lamió la comisura de los labios.

—Tequila —dijo—, sabes al tequila que más me gusta. Para los destilados la fidelidad sí existe, para los vinos, no; siempre estás buscando algo diferente que probar. Aquí el poliamor se hace presente, ni más ni menos.

Empiné mi trago; si me distraía, iba a alejarme de su portería y ya estaba en el manchón penal, pero Simona no quería ceder tan rápido. A ojos cerrados, se deleitó con la letra de la canción. Fui testigo de cómo el espacio en el que estábamos se expandía, casi literalmente: las mesas, los demás comensales, las ventanas y los meseros. Todo fue empujado lejos de nosotros, mientras la voz, los violines, las guitarras, trompetas y guitarrones del mariachi se entrelazaban como sarmiento en la vid. Me acordé de una de las frases de José Alfredo que sí sabía: «¡Cuánto me debía el destino que contigo me pagó!».

Su abstracción fue tan suya, tan genuina, tan coqueta, que tuve que hacerme el despistado y acomodar la servilleta de tela en mi entrepierna para que no viera lo abultado de mi pantalón. Cuando los demás elementos volvieron a su lugar en el mapa cartesiano, no supe cómo liderar la charla. No era el tequila. Ella me hechizó, mejor dicho, me embriagó.

Cinco alcoholes después y un tarjetazo, Simona pidió un taxi. No me dejó llevarla a su hotel. Me agradeció por la noche. Apreté la mandíbula y quise decir algo interesante para seguir las indicaciones del gringo en aquella, mi primera feria del vino, pero solo dije entre dientes: «Gusto en saludarte». Se me daba más fácil lo pendejo que lo romántico.

Se llevó el abanico. No me dio ni una mínima pista para encontrarla, solo una frase casi salvaje:

—Ven a probar el Valle sin equipaje, desnudo, solo con los sentidos bien puestos.

Me quedé con ganas de más como los vinos golosos que con su sola presencia, sin hablar, te dicen «devórame».

**Existen vinos descarados.**

## Ensamblés únicos

*Sé bueno, pero ten malicia*

Simona me quitó el sueño. Mi madre, de gran sabiduría, meticulosa e intuitiva, notó el cambio en mí. De plano, un día lo soltó: le recordé a mi papá cuando lo sentía enamorado, casi obsesionado.

—¿Quién es esa mujer? —preguntó.

Elegí las palabras para contarle un poco del reencuentro con aquella *extraña*.

Ella insistió:

—A veces la conexión pesa más que el conocimiento. La química sobre la física. Hay combinaciones de comida con bebida que exaltan el resultado, eso es armonía o maridaje, como dicen. Es lo que te está pasando con esa mujer —concluyó.

Lo de *esa* sonó a rudeza innecesaria. Una faceta de mi mamá que no conocía. Aunque pensándolo bien siempre fue buena para leer a las personas. Desde la óptica de una madre, no existe mujer ideal para un hijo. No respondí.

Mi jefe la eclipsaba, entendí después. Alguna vez desperté crudo, amodorrado, con los ojos hinchados que apenas podía abrir, pero con mi personalidad filosófica inquieta por saber.

—Oye, mamá, ¿alguna vez fuiste feliz? —pregunté con espontánea curiosidad de gato.

Alzó la mirada como buscando a mi papá en el infinito, puso a funcionar su hipocampo, me dio la espalda para irse a su cuarto y respondió, rascándose la cabeza:

—Ya ni me acuerdo... ¿tú qué crees? ¡Claro que sí!

Mi mamá era una beldad y cuando mi jefe se murió le dije que se cuidara, que no se fuera a arrugar como uva pasa. Siempre le ha preocupado más su espíritu que su apariencia. Practicó desde siempre yoga y meditación trascendental. Me daba mi bendición cada vez que salía a la calle. Ese era su manto protector, mi cábala, mi placebo, mi talismán para salir a la vida. Al santiguarme, tenía la delicadeza de parafrasear en latín a San Pedro con el enunciado más sagrado: *In nomine Patris et Filii et Spiritus Sancti. Amen.*

Si el tema vínico salía a flote, sonreía y me hacía preguntas que solo llevaban a una historia suya, como cuando mi papá le dijo que era la mejor catadora que había en el mundo, o el día que lo sorprendió con la cátedra de que los vinos debían ser francos y genuinos, bien hechos y con ausencia de defecto; su sabor debía ser aquel que prometía ser.

Conmigo soltó la analogía de que había vinos que eran como Rambo, potentes, robustos. De gran carácter y carnosos: desde que los ves parece que traen un cuchillo entre los dientes y te pones en guardia, como los de uva Cabernet Sauvignon. Otros, de matices frágiles, sutiles y mesurados, le recordaban, ni más ni menos, a una bailarina de ballet fina, grácil, sensual, que te seduce y ronda. Y siguió:

—Muchas veces en lo sencillo está la distinción; la Pinot Noir, silenciosa, se viste de levaduras, polifenoles, taninos, antocianos y terpenos que discretamente le aportan elegancia natural. El carácter diferente de ambos estilos enamora, eso no tiene remedio. Deben ser honestos, como las personas, congruentes con lo que dicen ser. Tu papá abrió los ojos, así como tú ahora, y dijo: «Mujer, explícame y pláticame más». Así era él, pedía explicaciones por el simple gusto de entrar al mundo interno del otro.

Alguna vez, refiriéndose a mi mamá, el jefe llegó a parafrasear al escritor Sándor Márai: «No he conocido a nadie que fuera capaz de alegrarse como ella de las cosas sencillas de la vida: personas, animales, estrellas, libros. Todo le interesaba y su interés no se basaba en la vanidad, en la pretensión de convertirse en experta, sino que se aproximaba a todo lo que la vida le daba con la alegría incondicional de una criatura que ha nacido al mundo para disfrutarlo todo».

Yo solía interrumpirla con algún pormenor de mi vida. Sus comentarios me hacían sentir como un ladrón, alguien que le había robado el amor de su vida. Con mi nacimiento, mamá suplió los corchos y las copas con la cuna y la

andadera e hizo a un lado los camafeos y los lladrós. Se enfocó en conseguir una casa bonita para los hijos venideros que nunca llegaron y para las mascotas que pediríamos en Navidad, pero mi papá desarrolló otro tipo de amor. Uno con reflejos ámbar y violáceos y que solo se daba a kilómetros de distancia.

Ana, mi madre, de un solo nombre y una sola pieza. Firme como un roble. Refinada, respetuosa, íntegra y directa: oí decir a mi papá que era un ensamble único de Cabernet Sauvignon y Pinot Noir. Una Greta Garbo guapa, elegante, sin perder el porte, la fuerza y el carácter. Venía de una estirpe trabajadora, dependiente del campo, de gente que enterró su ombligo y lo hizo florecer sin olvidar sus raíces. Su perfume era a frescor, a tierra mojada. Gracias a ella tengo principios y bases, supe de sonidos, colores, aromas, texturas, sabores y hasta de gustos, esos que, por costumbre, tradición y hasta por legado, buscas que te complazcan. Aprendí a agradecer al ser superior desde el sexto sentido: en un inicio Ana me lo reveló como algo exclusivo de las mujeres, con los años me consideró partícipe de la magia intuitiva; me explicó que uno de los grandes milagros de Jesúscristo no solo fue convertir el agua en vino, sino también conceder la felicidad que provoca.

Acompañarla al mercado era ver a una artista en acción. En el camino entrenaba su olfato cortando lavanda, romero y lo que se cruzara en su andar. Ya en el mercado hacía lo mismo infringiendo la regla primordial de los locatarios: «Si no compra, no mallugue». Veía, tocaba y acercaba a su nariz y hasta a sus oídos cada fruta, verdura, flor, especia, durante el tiempo que le diera la gana. Tomaba la pieza en su mano, la palpaba y olfateaba. De niño fantaseaba con que podía ver las cascadas brillantes de arcoíris que salían de cada alimento hasta la nariz respingada de mi mamá. De ella aprendí que el olfato puede ser corto en alcance, pero largo en memoria. Algo que me dijo varias veces:

—Te acercas algo a tu nariz y se activa lo que ya viviste, tus recuerdos o remembranzas.

Ana, como la mamá de María, y muchas otras Anas en el tiempo y en el espacio: Ana Frank, Ana Bolena. Ana, la mujer sencilla de las tres letras, como la uva.

Por ella sé que hay pocos sabores, miles de fragancias y un sinfín de combinaciones. Que los aromas son vehículos de la memoria y auténticas máquinas del tiempo. Despiertan a los demás sentidos, accionando el aguijón

que evoca reminiscencias que tanto pueden darte vida o llevarte al cadalso.

Una vez, en mis veintes, le pregunté por qué había aceptado vivir con un esposo como si fuera soldado de la Primera Guerra Mundial. Le dio risa nerviosa mi pregunta; casi escupe su bebida.

—Fue lo que viví y lo que seguía.

Remató diciendo:

—No dejes crecer hierba en el camino porque se pierde el sendero.

Por esa frase sabia decidí ir a buscar a Simona. El fútbol pasó a mejor vida sin pena ni gloria y pensé lo que todos dicen cuando no logran algo: si volviera a nacer, sí sería futbolista. También aderecé mi historia con ese conocimiento popular de que la trayectoria del futbolista es fugaz como lo son muchos amores. *Sic transit gloria mundi* (así pasa la gloria del mundo), repetía la consigna que mi papá tomó del latín.

**Existen vinos reveladores.**

## El vino no tiene patria

*La felicidad tiene su ración egoísta*

En fin, decidí buscarla. A mi madre le dije que necesitaba ir al viñedo, que algo tenía que aprender si ya no iba a jugar ni a *componer* a la gente. Acomodé mi narrativa por miedo a caer en una mentira. Su sexto sentido, ¡chingados!, su sexto e indomable sentido. Era totalmente una bruja de Salem, qué digo de Salem, ¡de Catemaco!

Le pedí el número de Doroteo, mismo que ignoró mi llamada. Luego le pedí el del Gigoló, quien sí me contestó. Casi me truena el tímpano cuando fingió un grotesco orgasmo que puso a prueba mi soberbia de vino barato a precio caro.

Viajé al Valle a principios del verano. Creí que iba a ser fácil dar con el contacto de una chica llamada Simona, de cabello con rulos, ojos de gata, nariz respingada y hombros con pecas. El Gigoló bromeó con que me cobraría por la chamba de encontrar a mi Marilyn Monroe, y le respondí que no me interesaba aprender de su creatividad al hablar. Aunque pensándolo bien sí, por la labia e inventiva que tenía. ¿Qué sería de la vida sin estos fabuladores inofensivos?

La encontró y le llamé. Se quedó tan sorprendida que necesitó varios segundos para corroborar que se trataba de mi voz. Dijo que estaría encantada de verme pronto y agregó tantas frases sugerentes que mis piernas comenzaron a temblar. En esa visita no pude verla, se dio a desear y ni siquiera pude obtener su dirección.

Sin embargo, no claudiqué; en la siguiente visita el plan siguió siendo similar: volaba por la madrugada, el Gigoló me recogía en el aeropuerto de Tijuana y recitaba su sarta de sandeces durante todo el camino. Las playas de

Rosarito, el Cristo del Sagrado Corazón, la casa en Puerto Nuevo con arquitectura en forma de mujer con los pechos al aire, la playa La Misión, las dunas, el Castillo del Diablo, y casi llegando al mirador desde donde se ven las granjas de atún y Salsipuedes, los ocho kilómetros de carretera que habrían de desplomarse años después un Día de los Inocentes. En esos regresos, siempre satisfacía mis caprichos y me echaba mis tacos Ramsés de Marco Antonio en pleno Ensenada, unas tostadas Singapur o de erizo con almeja de doña Sabina, la famosa guerrerense, unos sopos de abulón de La Manzanilla y, con doña Estela, el borrego tatemado, y el postre que no podía faltar, los *hot cakes* de elote. Mareada la lombriz, me llevaba a buscar a Simona a algún lugar. Siempre uno apetecible.

Mi disco duro se llenó de antojos y paisajes aún más que mi estómago. Construí un álbum mental al que regresaba cuando me acosaba la nostalgia. Cada color, aroma, sabor, textura y hasta sonido se filtraron en mi ser y fui capaz de llevarme Baja California más allá del tiempo.

Por fin, en ese viaje, a mis veintidós, pude verla y conocer todas las piezas del rompecabezas de la escurridiza Simona. Nos habíamos prometido disfrutar el atardecer en el Bar Bura de Cuatro Cuatros, ¡qué estampa de puesta de sol, montaña y mar!

—Ese es un gran maridaje, JuanLucas —comentó con voz de sapiencia—. El resplandor de este espectáculo combina con el rojo encarnado de tu tintorro.

—¿No te aburre el vino? —intervine.

—¿A ti te aburre una puesta de sol? Te apuesto a que no. Pues el vino es como verla, apreciarla. Es diferente a todas las demás, se puede disfrutar más de acuerdo con tu estado de ánimo, según la compañía, desde dónde la veas y depende del maridaje, ya sea comida o bebida, un libro, música, las nubes, el mar o el lugar.

Mejor callé.

Nos hospedamos en una de las cabañas. Se oían los grillos y uno que otro coyote; encendí la chimenea y nos quedamos embobados con el crujir de la leña y la danza de las llamas. Solo nos faltó un caminito de velas y un corazón de pétalos de rosas en la cama. Descorchó una botella de Malbec argentino. Al

estilo de José Alfredo, alcé la copa, iba a brindar por ella y me ganó mi espíritu de aprendiz de catador: con suma exageración y girándola me la llevé a la nariz para describirla y, órale, que me da un *soplamocos*.

—No es el momento para esas mamarrachadas, JuanLucas. Disfruta, ve la película completa.

Se acercó al oído y me susurró:

—No se necesitan más que dos.

—¿Por qué no beber un vino mexicano? —dije desde un encabronamiento romántico por mis raíces. Y como el personaje El Acertijo de Batman, una pregunta fue su respuesta, no sin antes poner «Dos en la ciudad» de Fito Páez.

—¿Acaso el vino tiene bandera? El vino no tiene patria; escucha y bebe, conecta con tus sentidos. El vino cambia con música, asimismo esta es diferente sin vino: ¡siéntelo!, ese es el maridaje musical. Este es un maridaje intimista, raya en lo melancólico. Te sensibiliza.

Solo le faltó decir: ¿me entiendes? Siguió con «Otra Luna». Tuve deseos indecentes: una alucinante combinación sensorial con ese Malbec. Cuerdas de chelos, violines y el contraste con el bandoneón penetraron mis sentidos con la brillantez, taninos, frescura, acidez, azúcares, alcoholes, flores y frutos. Equilibrio y armonización absoluta.

Me mordió una oreja con los labios; escuché el jadeo de su respiración; tuve escalofríos y puse una sonrisa nerviosa por su atrevimiento:

—Pusiste ojos de tango. ¡Me encanta esa mirada!

No pude responder ni una tontería, nada; me hechizó con ese maridaje musical. Solo sé que me sentí engarrotado de todos lados, ¡sí, de todos lados!

Simona tenía grabado un tatuaje que asemejaba un corazón, diseñado con la boca de dos copas. Ella sabía lo que quería y lo tomaba sin culpas ni remordimientos. Me vendó los ojos y jugueteamos. Primero con los sentidos: colocó una fresa en sus labios, dirigió mi olfato y se la arrebaté de un mordisco diciendo su nombre; después untó en su cuello chocolate derretido y dijo «pruébame», le di un lengüetazo; fue redundante, ricura con ricura. Me sentí Drácula ante ese sabor pecaminoso cerca de su yugular. Percibí que a los dos se nos puso la piel de gallina. Después tapó sus pechos con rodajas de naranja; solo dije «cítricos», para pronto acerté. Deslizó en su vientre unos granos de café: imposible no reconocer ese aroma que despierta hasta a los muertos.

Terminó derramando un poco de vino en su ombligo. La curva de su vientre lo hizo resbalar entre encajes, empapando su lencería antes de deslizarse hacia lo más profundo de su cuerpo. Sorbí hasta la última gota que se mezcló con el sudor, no quise adivinar siquiera si era blanco o tinto. Qué más daba, para mí fue la gloria: un Romanée-Conti de cualquier año le quedaba corto. Hubiera querido que esa noche fuera eterna.

Al día siguiente, con resaca y media auestas, pero acurrucados, preguntó, seguramente para romper el hielo:

—¿Por qué la gente pide más vino tinto que blanco?

Con aliento bubónico, pero sin perder seguridad, la miré a los ojos, me inspiré en las fantasías del Gigoló y solté una barbaridad a su estilo.

—Haz de cuenta que el vino blanco es como los amaneceres: por estar dormidos no vemos cuando sale el sol. Los tintos son para la parte fuerte de las comidas, pues los atardeceres todo el mundo los ve. Dado que las personas no se levantan tan temprano, hay más demanda de vino tinto. Es un simple asunto de mercado. En resumen, el blanco es para cuando clarea el sol y el tinto es como los crepúsculos.

Estuve seguro de haber soltado una pendejada. Simona echó la cabeza para atrás y sabiendo que estaba diciendo una payasada, esbozó un «seeeee», y soltó una carcajada burlona diciendo:

—Prefiero los blancos por ser más frágiles y frescos. Nunca hay que pretender saber, si no conoces del tema, exprésalo. —Después me saltó encima y me llevó con perfección por su geografía. A diferencia de Baja California, Simona no tenía desiertos, más bien desniveles que me encantaba recorrer y uno que otro atajo para llegar al punto en donde se juntan las ingles... *todos los caminos llevan a Roma*. Sus palabras me condenarían, pero en ese momento mi mente, mi espíritu y mi sangre apuntaban hacia la misma dirección. Era ella, envolvente como una constelación, necesaria como el agua para el viñedo. Ella veía un horizonte que yo ingenuamente ni siquiera presentía.

A veces se necesita una buena sacudida para reaccionar. Ahora le llaman resiliencia; no me acostumbro a las palabritas de moda. Ella tuvo que toparse contra la pared unas cuantas veces para darse cuenta de que su destino estaba en el Viejo Continente. Incluso en su presencia, comencé a venerar los ríos de

sudor que le corrían por la espalda luego de estar conmigo. Intuí que para ella el sabor de mi cuerpo tardó en sedimentarse hasta que paladeó mi inexperiencia, esa que más vale ensayar sin tapujos ni vergüenza.

Pasó el domingo entre risas y cortejos; al anochecer, fuimos a un viñado: cielo estrellado, luna nueva, vides viejas, la savia impasible en las venas de la vid, un tablón, una vela derretida, dos copas, una manchada con bilé y la otra rota. Me tomó de las manos con naturaleza maternal.

—¿Sabes lo que es un consumo indulgente?

Algo en su tono, en la mirada intensa y penetrante, me alarmó.

—Es ese consumo o gusto que nos damos porque creemos que ya no habrá más. El momento especial que no puedes dejar de ver, escuchar y paladear, digamos disfrutar; es ese, de apariencia atractiva, de sabor irresistible, de aroma apetecible, de sonido sugerente y textura aterciopelada. —Marcó con dos dedos mi frente, lo cual me pareció la antesala perfecta del infierno—. No hay pretexto para no vivirlo. Si escuchas, por ejemplo, que no habrá más de ese vino. —Señaló la botella a un lado de nosotros—. Seguro lo comprarás y disfrutarás con mayor placer y sin cuestionamientos.

Abrí la boca para interrumpirla. Hizo una señal de que guardara silencio.

—Fuiste mi consumo indulgente, querido. Esto llegó a su puerto. Soy como los agaves, no echo raíces. Tengo listo mi pasaje. No hagas preguntas. En este caso, odio los clichés, pero no eres tú, soy yo: te dejo.

Cambiaron los papeles. La silencié ahora yo con el dedo, con mis labios, con lo que pude. Le dije que nos fuéramos juntos, que quería aprender más de ella, que estaba enamorado de sus lunares, su retórica, su manera de ver la vida, sus bromas, su sencillez, su simpleza, sus reproches. Su voz fue lapidaria:

—Esto es definitivo. Algún día sabrás el por qué tú no puedes entrar en mi mundo secreto.

Desde mi decepción y coraje, vi a Simona monstruosa, como una bruja del mar, un auténtico leviatán.

Sueños, caricias, quimeras, intenciones, sensaciones y pasiones fueron depositados en el limbo de mi anhelo: ese territorio de la sinrazón, sin dueño ni apoderado, franja injusta de los que no merecen. Incliné la cabeza, tapé mi cara torpemente con las manos. Me resistí a una pérdida más en mi vida, aferrándome a todo menos a la resignación. Tarde entendí que para ella era un *cogemos hoy y mañana me olvidas*. Me quedó claro que el egoísmo tiene mala

propaganda, que no hay que abusar de tanta dopamina ni confundir el placer con la felicidad, muchas veces fugaz; uno debe de estar alerta para no dejarla escurrirse y que caiga un día de golpe la añoranza de darse cuenta de lo feliz que eras cuando jurabas que eras infeliz.

De putazo aprendí: no fue mi primera muerte idílica. Murió el futbolista. Murió el niño de papá y mamá. Murió mi personalidad de adolescente engreído. Murió mi inocencia de un solo tajo.

**Existen vinos que no volverán.**

## Deshoje y lloro

*Hay amores fugaces que dejan huella para siempre*

Si Simona no volvió, fue porque no me quería tanto. Hay muertes de olvido, que nada tienen que ver con dejar de respirar y descarnar el cuerpo, como le pasó a «*La niña de Guatemala*». No quería que Simona fuera una muerte más, aunque al final aprendí que hay despedidas que llevan su ritmo y nadie puede detenerlas. Que si un sabio hablara en su oído quizá le diría: «inténtalo, pero todo está escrito».

Se marchó. Me quedé rodeado por álamos y olivos, por vides chismosas, por una damajuana más vacía que yo sin Simona. El olor a tierra llegó a mí y me arrastró al breñal de mi papá, me jaló por las escaleras hasta el asesinato de la botella que nunca pudo ser mía. Vi la mancha con ese corazón abierto y sangrante, siempre pensé que era el de mi padre y el mío, ambos unidos en una extraña simbiosis de dolor, zozobra y desconsuelo.

Fui al surco abierto donde debía caer la semilla, pero en cambio se regó con vinagre. Ahí mismo lo maldije todo: a ella, al futbol, al *ya merito*, al papá que no me correspondió, y a la vida futura que tenía que enfrentar. De tanta vulnerabilidad quise beberme medio fudre, ahogarme en los misterios de la pretensión, rumiar adónde se había largado Simona, ¿para qué?

El Gigoló pasó por mí y me salvó de ese territorio paterno que no era mío, de la sombra kilométrica y fantasmal del viñedo. Mordiéndome los labios, lloré de coraje en el asiento trasero hasta que llegamos a Tijuana. Era de madrugada y la Revu estaba plagada de turistas tomándose fotos con los burros pintados de cebras. La escena era más *fake* que un vino en Tetra Pak, manipulado, alterado, tan no franco que en realidad parece una burla. Él

señaló un edificio de dos pisos; subió y bajó bruscamente el volumen de la música para hacerme abrir los ojos, en lo que yo secaba una lágrima furtiva. Me sacó plática para distraerme:

—¿Ya viste ese lugar? En la planta baja hay una iglesia, y arriba está el *table dance*. Se llama King Kong-al, lo que representa poder y equilibrio, el *yin* y el *yang*, es una mofa a la vida, a veces se está arriba y otras, abajo. Imagínate, los pecadores de la planta alta van a limpiar sus pecados al primer piso, no dudo que regresen en chinga sin sentimiento de culpa. Aparte, fíjate bien, atrás del anuncio del *teibol* con la imagen de una señorita, donde están las nalgotas, se ve el campanario. Ahí pica y repica la campana llamando a misa. ¿Casualidad? No lo sé.

Lo vi revolcarse de la risa en su asiento con ese mal chiste y me pregunté cómo llegué a ser el ranchero chido de esa gacha película de la época de las ficheras, de Jorge Rivero y Sasha Montenegro. Lo agarré del hombro y me acerqué tanto a él, que aún hoy en día recuerdo su tufo a tugurio de cuarta cuando las sillas están patas pa'riba en las mesas y el hedor y las feromonas quedan atrapadas en el ambiente.

—A ver, pinche Gigoló, hoy te me pones guapo. Me tienes que llevar a ahogar mis penas, a que se me olvide de quién soy, a no saber de mí, que sepan todos que hoy tomé, que hoy me emborraché por un amor, como dice el filósofo de Ciudad Juárez.

—Muchacho, con esa rola te pusiste muy nacionalista. Te llevaré a donde nos mandó una vez Pink Floyd, *The dark side of the wine*, así no es, pero en mi *english* rima. En chinga te rescato de tu secuestro emocional.

Me vio como lo que fui en ese momento: una piltrafa, un adulto en potencia cagado ante el sufrimiento.

Casi me llevó de la manita al King Kong-al, el mejor antro, según él, de ambiente familiar, iluminado con luces de neón, la entrada decorada con el contraste entre una esfinge de Luzbel y un cuadro de alas de ángel para posar solo o acompañado. La alfombra quemada por las bachichas olía a casino barato. Le preguntaron si quería su lugar de siempre, en la pista danzaba una curvilínea dama alrededor del famoso tubo, la canción de fondo de Bad Company, *Here come the dancers, one by one your mama's calling, but you're having fun...* En la barra, saludó de beso a la *bartender*: una escultura viviente de piel canela, sus labios pintados de negro azabache, cuyo escote terminaba en

su ombligo: dejaba asomar un *piercing* en forma de racimo de uvas. Traía zapatos transparentes como los de La Cenicienta. No podía dejar de verla: lucía una blusa entallada que dibujaba la silueta de sus perfectos y redondos pechos que me jalaban la mirada como abeja al panal. Ella sonreía como creyendo que iba a subir mi mirada hacia su rostro. Después de media docena de margaritas empecé a olvidar a Simona. Al final, con tanta cortesana me hubiera bastado con un Kist de grosella.

Entre el *table*, mi penar, las damiselas y la verborrea, le conté al Gigoló todo lo que pude. Saqué las vivencias tapizadas de Simona como si se trataran de un veneno y él extrajo lo restante como un chamán de a deveras, como el don Juan de Carlos Castaneda o como la mismísima María Sabina.

Cuando quise ofenderla con lo que se les dice a las mujeres que ejercen el oficio más antiguo del mundo, el Gigoló me detuvo. Segunda vez que me mandaba a callar sin sutileza. Solo para decirme que hay que saber cuándo hablar y también cuándo callar.

—Eso no, mi JeyLu. No hables mal de la dama de la nariz respingada, nunca hay que escupir para arriba. Puedes intentar engañar a tu cerebro, pero nada puedes hacer contra tu corazón. Escucha a tu cuerpo y lograrás burlar a tus sesos y a tus sentidos, pero no a tus sensaciones y sensibilidades. Nunca será lo mismo *sense* que *sensibility* ni tampoco *love* que *affection*. —Me tocó el pecho a la altura del corazón.

—¿Sientes eso? Obvio sí. Recíbelo. Lo viviste, porque la mente lo entiende y lo registra. Lo recuerda y lo revive. Por ejemplo, si te digo que este lugar huele a no sé, a flores, digamos a nardos, te podría persuadir y convencer, aunque no sea verdad.

—¿Dijiste nardos?

—Por decir cualquier cosa, sí, nardos.

Mi jefe volvía a colarse en la historia, era su flor favorita. Quise tanto tiempo desarraigarlo, que su presencia ahora parecía tener vida propia. De pronto, sentí un piquete de urgencia por lavar y expiar los remordimientos. El Gigoló se convirtió en un cura, un sacerdote, en el mismísimo papa. Lo vi como la figura perfecta para confesar mi pesadumbre contra Simona y para desenredar la madeja de hilos que se me atoraba en la memoria con respecto al jefe. Desembuché lo que traía adentro y con ello se me alivió la carga.

Se abrió un silencio comprensivo; no hubo penitencia ni me mandó de rodillas a Zapopan para rezarle a la Generala.

—Lo único que puedo decirte es que nunca se olvida el primer amor ni la primera cruda. La iglesia ha hecho de la sexualidad un pecado, pero Dios no, Dios perdona, así que bájale el olor a tu perfume. Y ya vámonos que si tu mamá se entera de dónde andamos, seguro manda a tu jefe del más allá a jalarme las patas.

A las cinco de la mañana salí del antro como vino corrompido y derramado. Me convertí en ciempiés, entré a gatas al auto; casi canto Oaxaca en el asiento de atrás. Esa mañana dormí con el olor a nardos en la almohada de mi papá. No sé ni cómo ni dónde durmió el Gigoló. Me valió madres.

Sentí decepción al no encontrar a Doroteo al día siguiente. Supongo que más de una parte de mí quería que él fingiera verme con los ojos para proceder a darme una conversación filosófica e intelectual. Quería el regaño para soltar culpas y quería que alguien me pusiera las reglas y fronteras de la vida. Lo que más deseaba era la fricción del ungüento de Don Juan, la promesa de que pronto estaría mejor.

Obtuve una imagen improbable. El viñado deslumbrante me robó las palabras y se alzó grandilocuente. Las flores altivas competían con las tenaces vides, tan soberbias que ni se hacían el favor de voltearse a ver las unas a las otras. Estas, cuando tienen poca agua, más se esfuerzan por hundirse en la tierra para encontrar sus nutrientes. Se estresan para sobrevivir y ser más fuertes, pero yo todavía estaba bien pendejo para entender esas lecciones. El pozo profundo del viñado era suficiente para hacerlas recorrer un maratón. Lo que hubiera dado por enterrar mi dignidad con ellas.

Aprecié los enjambres de racimos variopintos, turgentes, esplendorosos, nítidos, desbordantes. Algunas uvas mostraban una coloración diversa, estaban mudando del verde al tinto, pasando por el morado. Me fascinaron los distintos tonos que encontré en un solo racimo. Todavía no lo sabía, pero estaba apreciando el envero, el momento de transición en la uva, el punto clave en el que muda a su color definitivo. El todavía adolescente niño caguengue intentando mudar de piel de una vez por todas.

Entre los claroscuros de la colosal cruda, me recriminé por perder mi celular en el tugurio. Comí más de lo que vomité y Dominga se convirtió en una especie de nana bondadosa. Dos días después estaba listo para regresar a

mi casa. Mi mamá me debía un montón de bendiciones, una birria de chivo y una Pepsi con un par de gotas de limón como le gustaba a mi papá.

El Gigoló pasó tarde a recogerme, anunciando que tenía una sorpresa para mí. Llegamos rayando al aeropuerto de Tijuana.

—¡Te tengo un regalo!

—¿Simona? —pregunté.

—No mames, tu celular, lo otro ya entiérralo. Toma tu StarTAC plegable. Ni digas nada. Te lo quité por tu bien para que no le marcaras a la Marilyn región cuatro, la de los ojos de gata. Supéralo. Recuerda, *never drink and call*.

—En mis emociones y en mi miedo mando yo, pero gracias. Se valora.

—No digas tonterías. Si para olvidar debes alejarte, y lo sabes, eso haz. Si la vereda no se camina, los pasos se encharcan, o no me acuerdo cómo va, pero también rima. Ese dicho me lo enseñó tu mamá.

Le tumbé su texana con el abrazo que le di, tan efusivo que casi le trueno los huesos: mi especialidad.

Esos viajes Guadalajara-Ensenada-Guadalajara me curtieron: hubo aprendizaje, exploración, calentura, sudor, satisfacción, desventura y curiosidad: sobre todo por mis acercamientos al viñedo. Llegué a jurar que de la mano de Simona se habían alertado mis sentidos después de un letargo producido por tanta hamburguesa, papas fritas y por vivir en la pendeja. Ahí creí darme cuenta de lo que era la pasión por algo o por alguien, pero me equivoqué. Fue la península la que me sacudió, la que me enseñó a hablar. La sal y la piedra en la boca, la acidez y el tanino. El clima extremo, la dualidad, el envero.

A los meses llamé a Doroteo. No sé qué pasaba en mí, era algo discordante, como atracción fatal o un bonito accidente, pero quería escuchar la voz del viñedo: ahí dio comienzo el flechazo. Se acabó el coqueteo con el viñedo y empezó el amorío. En esa temporada mi incipiente consultorio de terapia física estaba en números rojos y hacía mucha tragicomedia para simular el éxito. Estaba muriendo el *componedor* de huesos.

Casi pude oler al viejo a través del teléfono. Las frases huecas lo molestaron y prefirió abrir apetito con una anécdota sobre el famoso Rama Arcadio.

—Tu papá no cotejó. Le sobró vino y le faltó vida.

Tragué la frase como si fuera un *sal de uvas*. Sus palabras activaron un temporizador en mí. Me volví a sentir arrastrado al chorizo angosto, compuesto por un pasillo y un par de cuartos, que conformaban la cueva de mi jefe. En la casa de mi mamá los espacios eran amplios y las paredes hablaban, pero no entre ellas. Me entró la inquietud de que lo hicieran en voz alta para enterarme de las historias de mi papá.

—Tengo que dejarlo ir —le dije a Doroteo.

—¿Otra vez me hablas de usted?

Soltó esa sonrisa, igual a una rebanada de sandía con chile.

—¡Vaquita marina! ¿Las conociste en tu *honeymoon* con Simona?

—¿Cuántas lunas de miel se pueden tener en la vida, Doroteo?

Casi lo vi contar con los dedos.

—Tantas como la cordura, más bien, como la locura lo permita. Conozco una pareja que hizo el compromiso de casarse cien veces alrededor del mundo y llevan ocho. Lo único que viene a mi mente es que da alegría que estén más preocupados de cuándo se volverán a casar y de sus lunas de miel, que en los posibles cien divorcios. Pero volviendo a tu pregunta, todas las lunas tienen fases y tantas como las muertes que vivimos y los duelos que pasamos. Y hablando de jirafas, me voy que dejé prendidas la tele y la olla de los frijoles.

Que mamón, pensé entonces y rememoro ahora, cuando, por más que quiera, ya no puedo escuchar su voz ni sus bromas. Al mencionar el caviar de los pobres me hizo salivar. Cual si fuera manda, toqué la bolsita de piedras ilusorias que cargaba en el cuello, haciendo del autoflagelo mi deporte favorito.

No podía seguir fingiendo una memoria vacía, aunque repleta de Simona a la que imaginaba viendo la luna llena mientras yo la veía menguante.

En la espalda me pesaba una culpa descomunal por los malentendidos. Reuní el poco dinero que pude para completar el pasaje a cualquier ciudad europea, según yo. Por tonto que parezca, mi afán era encontrar a Simona en otros lares. Su personalidad era más compleja, imposible pretender encontrarla en la estantería de cualquier tienda de la esquina.

**Existen vinos obsesivos.**

## Si no es pasión es pasatiempo

*El envero*

Como si uno pudiera ir tarde a su propia vida, casi me quedo dormido y no alcanzo el vuelo. Mi papá decía que hay que llegar siempre en el momento justo. Al vendimiar, si es antes o después, no tienes buena uva. Si te duermes en el preciso tiempo de cosechar, lo más seguro es que no pegues el ojo el resto del año.

Mi mamá estaba junto al auto, con las llaves en la mano y su ánimo de «madrugué solo porque eres mi hijo».

—Cambia esa cara que haces para que no te descubra, conmigo no puedes fingir. Te conozco mejor que nadie y sabes que puedo ver cuando las máscaras nomás no te quedan —algo así le dije, con el afán de despertar en ella un choro mareador para calmar el clima de expectativa y ansias por haber decidido dejar volar a aquel puberto que se veía ni más ni menos que como un huevo sin sal.

Con mi reproche de escuincle inmaduro de veintidós años entrados en catorce, intentaba esconder a toda costa lo mucho que me dolía saber que no iba a recibir sus regaños cara a cara en un buen rato. En ese punto, ándale, claro que me iba a soltar un pedacito de sabiduría precisamente cuando me iba. Su voz sonó frágil, como la de un muñeco al que se le están acabando las pilas:

—Saber despedirse sin decir adiós es una de mis actitudes más utilizadas. Es un hábito que se repite y se repite, como las olas y su envite convirtiéndose en una costumbre. Con tanta graciosa huida de tu papá me gradué y, por cierto, con honores. Sé que quieres una imagen convencional de la mamá llorando como una Magdalena porque su retoño está a punto de cruzar el

charco en busca de otras oportunidades. Pero, por favor —dijo casi con ironía—, deja de verme como a una mamá típica de la tierra de la torta ahogada, JuanLucas.

Uno de sus dones, la expresión. Hay gente que hasta puede prostituir dicho talento. Ella lo resguardaba para esos días que huelen en mis recuerdos a bombón quemado, a la planta huele de noche que nos deleita con sus aromas al pardear la tarde, a tierra mojada, a birote recién salido del horno, al sonido del silbato del carro de los camotes o del bote pateado.

En el trayecto al aeropuerto, desgajamos la mañana como si el cofre del auto fuera una garganta metálica y se tragara el camino y a la vez dejara semillas para un futuro prometedor. No sé cómo ni en qué momento fabriqué esa figura en mi mente. Creo que iba amodorrado y figuré cosas extrañas, como sentirme *rockstar* y tocar ante más de cien mil personas en el concierto de mi vida. Tras nosotros se dibujaba una estela de luz, o eso percibí mientras mi mamá, al volante, ocultaba su tristeza mientras yo iba a un rincón remoto para entrar en mi juicio y descubrir algo que se convertiría en pasión y en manera de vivir. Para mi mal de amores, el Gigoló me había recomendado poner distancia entre surco y surco, dejar de rascar la costra y de meter el dedo en la llaga. Ya estaba siguiendo el consejo.

«Parece que no escuchas», me dijo mi papá cien veces cuando ponía cara de *¿y de aquí pa'dónde y ora qué hago?* Ponía el dorso de su mano bajo la barbilla como si la sacudiera hacia el frente; era su manera de decirme: «Es tu pedo, tú sabrás cómo le haces». Entonces me intimidaba, no lo puedo negar, pero un día tuve claro que cuando paro las antenas, las cosas no se me olvidan.

Sí, ya sé, iba bien Paquín, disfrazado de galán, uno de esos que por un bajón está a un pelito de volverse anacoreta en una ermita de un paraje del País Vasco. Aunque me esforcé por parecer indiferente al cañonazo de la ausencia, sabía la verdad. Me iba a Europa porque anhelaba reencontrarnos allá. Que Simona me vería mordiendo un *baguette* con una tortilla española y suspiraría. Aunque parecía de esas novias que el papá no quiere que se casen y las mandan a viajar, mi caso fue el contrario: me iba a un incierto, pero deseable encuentro.

Algo me decía que Simona estaba allá, porque no pertenecía al nuevo mundo. Estaba chapada a la antigua, como un vino concentrado, amaderado, brillante, intenso y expresivo. Así, especiado, que tuvo paso por barrica

francesa. Delicado y refinado. Un vino que se para solo, intenso y que deja un profundo, largo y rico gusto en la boca. Uno que no da ni pide explicaciones.

Eso fue lo que originalmente me hizo comprar el boleto, pero conforme pasaron los días y se acercó el momento del vuelo, el afán mediocre se congeló. Entonces me llené de dudas caprichosas y miedos heredados. ¿A qué chingados me marchaba? ¿Ser enólogo, *sommelier* o buscar a Simona? ¿Alguien me lo podría explicar? Era la pregunta de los sesenta y cuatro mil.

Mi mamá manejaba con su blablablá y yo estaba inmerso en mis puñetas mentales, viendo el paisaje llovido a través de la ventanilla empañada por mi propio vaho. Iba a extrañar la investidura paterna del ciego. En ese entonces era un mentor, un ente vigilante y protector, un monje que sabía de antemano lo que yo había vivido y estaba por vivir; un maestro que se había adjudicado el deber divino de dosificar esa información para que, poco a poco, yo entendiera el porqué del aparente sinsentido de mis experiencias.

Mi mamá era otro tema. Como un rosal al que le florecen los botones y se llena de pétalos, se había ido abriendo a mis ojos con una naturaleza única, a prueba de recuerdos fallidos. Ignoro si alguien ha vivido algo así, pero fue como la reconfiguración de una nueva madre desde la vieja. Para esclarecer mi mente, un par de meses antes de mi épica travesía, desde su autoridad vigilante de mis acciones, preguntó al azar con el afán de armarme una ruta succulenta y que el viaje valiera la pena. Se quedó atenta a mis respuestas, extraídas todas con arrogancia y de lo que alcancé a husmear por aquí y por allá:

—¿Burdeos?

—No, clasismo exagerado.

—¿Borgoña?

—Tampoco, demasiada elegancia y arrogancia.

—¿Champaña?

—Exagerada efervescencia.

—¿Napa?

—Mucho *marketing*.

—¿Mendoza?

—Demasiado tango.

—¿Oporto?

—Relajación total.

—¿La Toscana?

—Perdición.

Desvió el horizonte, a ver si despertaba algo en mí:

—¿Barossa Valley?

—Brincoteo.

—Pues para todo tienes un pero.

—El vino es mejor sin peros. Es como los chistes, si se explican pierden el sentido, la sorpresa y la frescura. —Me apropié de una línea de Doroteo—. Ahora les encanta ver el negrito en el arroz con todo.

—Bueno, vete a España. Ahí no sufrirás por solo saber en francés *le chuchú le mató le guaguá*. —Después de decir ese chiste malo e infantil, mi mamá agregó—: o al menos aprende a decir *voulez vous coucher avec moi* y ¡protégete! El vino, para que lo sepas, convierte a quien lo bebe en políglota. —Recuerdo que me vio con cara de «no te aguanto, ya vete» antes de soltar esto. Así lo percibí.

Quedó resuelto. El vuelo llegaría a Madrid. Si no fuera por los contactos de mis papás y que Doroteo había movido sus piezas, jamás hubiera tenido al tiro la triada de techo, comida y empleo en una de las capitales del morapio en ese país. Entre muchas otras cosas, no sabía que el ciego conocía a tanta gente del viejo mundo.

El camino traficado que llevaba al aeropuerto, la lluvia *mojapendejos*, de esas aisladas de invierno, mis pensamientos a un volumen más alto que la retahíla de mi madre: un buen resumen de esa escena. Ella estaba más nerviosa que yo, preguntó varias veces si llevaba mi pasaporte; me hizo revisar la fecha de expiración, estuvo a nada de agarrarme la cara y compararme con la foto del documento. Luego insistió con lo mismo: si llevaba el adaptador de corriente; si había guardado la carta de recomendación de Doroteo; si estaban bien envueltas las botellas con salsa que llevaba en la maleta.

—Claro, nadie querría que la Valentina manchara mis camisas blancas.

En ese punto guardó silencio. Se generó uno de esos vacíos en los que prefieres que el otro diga algo en vez de interpretarlo.

—¿Para qué llevas camisas blancas? Sí te acuerdas a qué vas, ¿no?

Sonreí con suspicacia, me hice el occiso y fijé la mirada en las rayas del camino que siempre parece que avanzan con uno. De repente me sentí melancólico y pensé en qué estaría haciendo si no tuviera un boleto abierto sin

fecha de regreso. Seguiría en los brazos de Morfeo, posiblemente seguiría buscando debutar sabiendo que nunca entraría a la cancha.

—No se te ocurrió traerte la cámara de tu papá, ¿verdad?

En algunos puntos, la vida está para quedarse viendo la lluvia por la ventana como si fueran lágrimas de vino que resbalan por la botella para servir esas famosas gotas de la felicidad. La última curva antes de llegar al aeropuerto de Guadalajara me sacó de ese brote con mi madre y me llevó a otro: ella, Ana, era lo único que me quedaba de mi jefe. O eso creí entonces.

Doroteo me dio muchas recomendaciones y direcciones de sus *conocencias*. Ese viejo quiróptero me siguió guiando con su andar lerdo, sin distancias ni tiempo entre nosotros. Incluso tuve telarañas mentales desde aquel trayecto con mi mamá al volante soltando recomendaciones. Tal vez lo que entonces vi como una angustia en sus ojos por lo que pudiera pasarme, era en realidad una alegría que ella, como buena madre, maquillaba con dejos de preocupación para no perder el gran papel que le tocaba representar.

Cuando llegamos al mostrador, no dejé que mi mamá cargara ninguna de mis chivas, pues ya había tenido que cargar con mis inseguridades por muchos años. Antes de verme cruzar las puertas de abordaje, se atrevió a pellizcar mis cachetes como cuando era niño. Sabía que no me gustaba, pero ambos intuimos que quizá era la última vez: estaba llegando la metamorfosis de la todavía persona inmadura que se niega a ser hombrecito. Ya no tenía rostro de preocupación ni de angustia; se le había secado el cansancio y en su piel solo había retazos de melancolía.

Vi sus ojos temblar, iluminarse y agrandarse.

—¿En qué momento pasó tu envero que no lo vi?

No entendí bien la analogía. Por arte de magia apareció una imagen en mi mente como un videoclip ochentero. Me acordé del racimo multitonal de uvas detenido en los límites del tiempo y el sabor. De los fundamentos secretos del vino. ¿Pretendía pensar igual que Doroteo?

—¿Te pusiste otra coraza? ¿Te cambiaste de nombre? ¿Ahora quién te crees y a quién te encomiendas? —insistió mi mamá, incansable.

Antes de que consiguiera desgastar mi inmadura madurez con sus escrupulosas pedradas de conciencia y de que me mandara a enmicar junto con sus santitos y plegarias, opté por tatuarme su bendición como me gustaba

hacerlo: tomé su mano, me persigné con ella desde un innegable fervor y estampé la señal de la cruz en mi frente, pecho y hombros. Viniendo de ella, representaba plena custodia y protección.

Primero el gesto le provocó risa, después hasta me besó la nariz y la cabeza antes de darme su último consejo:

—No hagas cosas que te hagan arrepentirte de ser quien eres.

Preguntó por enésima vez si tenía el boleto, mi pasaporte y hartos calzones por si ocurría un accidente. Me abrazó antes de impulsarme con un pequeño empujón. Sentí como cuando las aves impulsan a sus polluelos de su nido para emprender el vuelo. Sé que siempre seré su bebé.

—Recuerda que hablar es bonito, pero dar ejemplo es mejor. —Creí que era su último encargo, pero remató—: Cuando sientas que eres la última Coca Cola del desierto, deja que llegue tu otro yo a darte un chingadazo y decirte «¡este eres tú, bájale a tu estéreo!».

No sé si me quedé pensando más en su recomendación o en que nunca la había escuchado decir una mala palabra.

En el avión, a unos treinta mil pies de altura sobre el océano Atlántico, intenté relajarme después del trajín y las carreras.

Mientras buscaba mi iPod y los audífonos en mi mochila —Porque mi mamá me advirtió que los guardara juntos para no perderlos—, me encontré una carta dentro del libro *Cuentos de imaginación y misterio* en el capítulo de «La barrica de Amontillado». Ese escrito que mi papá, tiempo atrás, me hubiera dado el día de mi cumpleaños, pero ya no le alcanzó la vida. Doroteo se dio a la tarea de entregármela. Yo la había conservado esos cinco años, *olvidada* a propósito, esperando el día justo para tener el coraje de leerla. La hoja, ya amarillenta, al desdoblarla mostraba las líneas color ocre marcadas por el tiempo. No sé por qué, pero de inmediato me vino el ingrato recuerdo de la botella que rompí, que también era parte del regalo. Ahí todavía estaba en el piso, inerte, la mancha eterna que simbolizaba mi enojo por todo, por nada, por no sé qué. Me lo imaginé sentado en su escritorio con su Mont Blanc Meisterstück Classique que tanto me presumió, escribiendo desde la emoción, con caligrafía temblorosa. Respiré hondo, puse una mano en mi corazón dispuesto a transportarme:

*Hijo, el envero es uno de los cambios que sufre la uva en su desarrollo y es cuando muda de color. En su juventud todas las uvas son verdes hasta que llegan a la previa madurez y toman su matiz definitivo, ya sean tintas o verdes.*

*En las personas, alrededor de los diecisiete años suele darse la etapa del envero.*

*Hay muchos cambios; es un periodo para apuntalar tu seguridad, una fase donde empiezas a tomar tus propias decisiones, fortaleces tu carácter, dejas la adolescencia y sales a conquistar. Así nomás, a conquistar lo que se pueda y lo que se deje, porque el mundo es tuyo y te queda chico, como debe ser. Mientras tú consolidas tu madurez y «agarras tu color». Espero que me toque verlo, ahí siempre estaré. Te observo cómo eres por dentro y por fuera, me gusta tu arrojo, tu coraje y tu altivez, los que un día vas a pulir y a domar para que ni te relinchen ni te tumben.*

*Creo que algo se está haciendo bien. Ve por lo que sigue, vive lo mejor que puedas, con seguridad, pasión y felicidad.*

*Siempre te amaré.*

*Tu papá, Arcadio.*

Con discreción sequé un par de lágrimas que rodaron por las mejillas; dentro de mí corrían mares. A los minutos, con el rostro seco pero el alma empapada, una azafata pasó ofreciendo bebidas. Para hacerme el importante y relajarme pedí un whisky, era lo que necesitaba en ese momento. La ironía: se había terminado y solo quedaba vino tinto. Lo acepté: hacía juego ya que resultó igual de corriente que el vaso de plástico, aun así, hice el ritual que me enseñó Doroteo. Lo tomé, lo vi, lo olí y lo bebí.

Reviví la época de la niñez cuando mi padre me daba a oler sus bebidas y quería que yo describiera lo que percibía; según él, mis sentidos eran más confiables dado que eran vírgenes.

El primer trago me supo poco más que desagradable, los otros, como los gustos adquiridos, me fueron convenciendo y los quise disfrutar a como diera lugar, no solo por su sabor en sí, sino por lo que viví y por lo que estaba viviendo.

Fue como un vínculo virtual entre mi padre y yo; nunca sucedería esa degustación en vida, pero sí me quedaba en la añoranza. Fue como una foto de esas que él tomaba, pero impresa para la eternidad, en la remembranza.

La nostalgia me alcanzó. Nunca podría compartir con él mis opiniones sobre un vino malo de avión ni de un gran vino del mundo. No lo había reflexionado hasta ese momento. Gocé el trago y, por fin, apagué el ruido que me rodeaba para subir el de mi iPod. A pesar de que el vuelo iba hasta el tope, y a mi lado dormía un panzón que, aparte de agandallar asiento y medio, roncaba como tráiler en bajada, me quedé conmigo mismo meditando con las melodías a todo volumen en mis oídos, pero sin escuchar, solo concentrado en los silencios de la música. Aislado, vi pasar todo con detalle a mi alrededor. Quizá fue por la euforia de la embriaguez tanto emocional como alcohólica que me ubiqué dentro de la película *Big Fish* de Tim Burton, despidiéndome de mi padre como lo hace el protagonista. Yo bebiendo un vino mediocre que mi mente y mi efervescencia lo convirtieron, no en el mejor, pero sí en uno inolvidable, imborrable por lo que estaba pasando en mi vida y también por lo que estaba a punto de suceder.

Todas las confusiones y conflictos en mi interior se desarmaron. La nostalgia terminó por traspasar la barrera de lo sutil: me envolvió en lo imposible, en lo nunca vivido o peor, en lo que jamás pudo ni podría ser disfrutado. Poco a poco iban aflorando y estaba reconociendo los arraigos y quereres de mi padre que alguna vez pensé que debían haber sido arrancados de raíz. Casualidad o destino, la canción que cayó en el *random* me llevó a sentir a mi papá más cerca que nunca:

*Disarm*

*Disarm you With a smile*

*And cut you like you Want me to*

*Cut that little child*

*Inside of me and such a part of you*

*Oh the tears burn*

**Existen vinos que te desarman.**

## Robles y alcornoques

### *El cauce del vino*

Solo hasta que vi las cabezas de toro colgadas como trofeo en las paredes, escuché el seseo como víbora de cascabel y me ofrecieron una cañita, me cayó el veinte: estaba en España. Había oído de la región de La Rioja, al norte de ese país, como en la primaria uno se aprende el himno sin saber quién es *masiosare*, o como los niños guías en Guanajuato que narran de corridito la leyenda del Callejón del Beso sin comprender su encanto, su embrujo. Es decir, conocía el lugar por pura prosa, sin saber realmente nada de él, como Agustín Lara en un par de sus canciones.

Tenía la alucinación, el loco sueño, de que en la Pamplonada un toro de lidia iba a embestirme, que sus cuernos se teñirían peor que el color de las camisas de los monosabios en cualquier plaza. La Rioja y sus castillos medievales me parecieron un paraje largo, larguísimo, diseccionado solo por las líneas rectas de vides en un paralelismo que se perdía en el horizonte. Sus crepúsculos, rojos, blancos, verdes y amarillos rojizos bien pudieron haber sido un *copy paste* para alguna obra de Rothko, me hacían pensar en que Dios existe, y que en este lugar se había puesto una borrachera de buena copa y sin resaca, con la simple intención de que se reconociera su existencia. Tal vez por eso la lengua euskera es tan extraña, para cubrirse la cabeza usan la *txapela* y juegan a la pelota vasca. A la luna le dicen *ilargia* y al sol, *eguzkia*.

De Guadalajara a la Ciudad de México, de México a Madrid, y de ahí, tras un trayecto abrumador por el cansancio y el cambio de horario, aguardaba la capital medieval de la Rioja Alavesa, donde un letrero en el camino anunciaba: «Laguardia ciudad amurallada, tierra de buen yantar y buen vino». Para entonces apenas existía internet; de haberlo tenido, habría pasado horas

*googleando* cada palabrota incomprensible. Avanzamos unos kilómetros más y, a pocas cuadras de la vinícola, tras presumir que se trataba de una bodega centenaria, el chofer pidió que bajara del auto: no había dónde estacionarse. En las callecitas empedradas solo había espacio para las casas, las banquetas y uno que otro árbol.

En una esquina de San Vicente de la Sonsierra, por la puerta de nogal labrada de una finca discreta de tres metros de frente, se abrió para mí un mundo de insignias, escudos, blasones y símbolos que narraban la propiedad y su historia.

Una alquimia de aromas entre pasado y presente invadió el aire; rogué que se guardaran por sí solos en mi jardín de los recuerdos, como el caballo de Troya, jamás habría imaginado lo que se ocultaba tras esas paredes de piedra, con una cava como de cien metros de fondo y varios pisos descendientes. Vasijas, fudres, barricas de roble francés, americano, húngaro, ruso. También huevos de hormigón, tinas de concreto, depósitos de acero inoxidable: las vueltas del tiempo en cuanto al vino y sus procesos, en suma, un paraíso del vino.

Con el hombre que me recibió cruzamos paredes tapizadas de botellas silenciosas apilando polvo y tiempo en su reloj líquido, esperando el día en que salieran de su claustro como Aladino de la lámpara maravillosa. Ahí estaban, todas acostadas. Al principio creí que era para que cupieran más, pero explicaron que el contacto con el corcho lo hincha, impidiendo que el líquido escape o el oxígeno, enemigo mortal del vino, entre. La lección continuó: el mejor tapón para la evolución del vino proviene de la corteza del alcornoque, árbol muypreciado que tarda más de cuarenta años en desarrollarse y ceder su primera capa. Luego, esta se regenera en ocho años para de nuevo sacrificarse y se vuelve a *donar* para conservar una buena agua de vides en un ciclo de cientos de años. El alcornoque vive hasta doscientos cincuenta años y su existencia está debidamente resguardada como un bien valioso de la humanidad. ¿No es esto mejor que los tapones sintéticos que tardan más en degradarse? Al menos, es más romántico. Los árboles más cotizados eran y siguen siendo los de Portugal y los de este hermoso país hispano. Las cosas no cambian. Hoy siguen siendo como entonces. La cátedra comenzó desde el primer día.

Botellas oscuras, transparentes, verdosas, ámbar. El ambiente se volvía más húmedo y frío a medida que descendíamos por cada piso, al menos dos grados de temperatura se evaporaban. Recuerdo con nitidez la sensación: giraba la cabeza de un lado a otro para no perder detalle. Entre el asombro y el respeto, apareció la botella más antigua, de 1894, ante la cual casi hice una reverencia por deferencia a su edad y discreción.

Me asaltaron aromas que creí de cedro, de la caja de habanos de mi abuelo, del alhajero de mi mamá; el picor alcohólico del fermento de la uva se quedó un instante en mi nariz hasta que el cuerpo se acostumbró. Después supe que no era cedro, sino barriles de roble de la región más boscosa de Francia: la mejor madera para añejar vino. Quedé impávido ante las barricas colocadas en pirámide, apiladas en varios niveles hasta casi tocar el techo, el mobiliario escaso de materiales diversos, los colores terracota mezclados con la cantera, todos con más historias que cualquier decoración presuntuosa de diseñador de marca. Un paisaje singular, un regalo que a todas luces parecía inmerecido.

La virtual presencia de mi papá me acompañaba, revisando actitudes, oteando lo que yo era y lo que aspiraba a ser. Me adentraba en su universo como un intruso, metiendo el pie donde no me llamaban, esculcando su vida para instalarme en su historia o, peor aún, para ser su continuación. Hoy todo parece un encuentro entre lo desconocido y lo esperado, dadas las dudas existenciales y la cáscara tierna que cubría al que verdaderamente era, aferrado a los pocos elementos con los que contaba para lucir bien entre las vacas sagradas del vino.

Sentí que caminamos litros y bebimos kilómetros a lo largo de esa bodega exquisita, hasta salir por una puertecita poco reveladora. No supe si el mareo se debía a que el cuerpo por fin asimilaba estar viviendo otra cultura en otro continente, o si era el deseo de permanecer más tiempo en ese paraíso, o bien al resultado de las varias degustaciones que me convidaron. Al final, si hubiera sido un examen de opción múltiple, habría escogido todas las anteriores. Empezaba a contagiarme del vino y su cultura, aprovechando el valor agregado de quienes saben transmitirla.

Entre los rumores del río Ebro, chismeando sobre que ahí corren las venas del vino, y escoltada por paredes montañosas, la vinícola, en el fondo, resultó ser una abadía instalada en un pueblo típico que resguardaba un

secreto. Decían que en aquel sitio nació la veta poética de Gonzalo de Berceo y le adjudicaban otros misterios medievales. El dueño, al verme, alardeó conmigo como si estuviera bordado a mano. Me señalaba y repetía, gritando: «Este es el hijo del Rama Arcadio», mientras me jalaba por pasillos cuyos aromas revivían estampas del pasado, jugando a catar con mi papá antes de despreciar todo lo relacionado con él. Quizá fue entonces cuando confirmé que los sentidos tienen memoria.

Después de su emotiva pantomima y de recorrer ese Disneylandia etílico, comentó:

—Aquí tu papá hizo su primer vino fuera de su país. Le salió un refrescante líquido para frenos.

No me cayó en gracia el chascarrillo. El tour siguió por aproximadamente una hora; compartió historias, anécdotas y las generaciones familiares que habían cobijado ese dominio. Después de pasear por túneles, subimos a la finca, me llevó hasta una parcela y esperó a que me pusiera en cuclillas como él.

—Llegaste en la dormancia, joven Arcadio.

—Me llamo JuanLucas.

—JuanLucas, el joven Arcadio.

¡Qué güeva de cabrón, apenas estaba construyendo una identidad y ya la sobajaba con su impertinencia! Ni siquiera me miraba a los ojos. Era un devoto de la uva y las palabras:

—Observa: terruño y vid vinculan; sarmiento y uva seducen; vino y plática enamoran y el resto te puede llegar a apasionar.

Explicó que ya habían hecho la poda, y que la vid estaba en reposo. La simple mención de esa palabra casi me hizo caer de espaldas. Llevaba más de un día sin bañarme y me urgía una cama, dura o blanda, como fuera, oliera a lo que oliera.

Manolo, el del Bombo, así lo apodé por ser idéntico al personaje famoso en los mundiales de fútbol y como venganza por su bromita del joven Arcadio, aplicando el viejo dicho de «el que quiere carrito, se pasea», continuó:

—En esta etapa, el ciclo vegetativo soporta temporales, nevadas y luego sigue el lloro que ya podada la vid, son las primeras gotas de agua que fluyen por los vasos leñosos hasta caer en la tierra, así florecen para que emerjan con

más energía los nuevos brotes de la vid y el fruto llegue sano. Es como cuando te cortas el cabello y crece fortalecido, con más ganas. Espero que resistas con nosotros todo este andar de la vid y la felicidad que nos da.

Sus palabras fueron provocadoras, con la clara intención de enfrentarme al espejo y de que yo viera el camino inmenso que aún me faltaba recorrer para estar a la altura.

Pasaron años, no sé calcular cuántos con exactitud. El tiempo mostró su fugacidad y recurrencia. Ahí, en La Rioja, pude dejarme llevar y jugar a no entender nada, solo para permitirme pensar dos veces antes de responder. Me escudé con más orgullo que vergüenza. Sentí el palpar de la uva y la semilla, de la raíz y el sarmiento, del hollejo y el tanino.

Las palabras del legendario Rama Arcadio, antes ignoradas por pura arrogancia, cobraron sentido cuando tenía las uñas llenas de tierra: «Nunca pierdas tus objetivos, pero ten la voluntad de cambiar. Para vibrar, hay que llenar la vida de pasiones. No deben acabarse antes de morir; pueden disminuir, sí, pero no desaparecer. Ahí están, ayudando a forjar tu historia. Algunas se intensifican, otras se transforman, como la vid y sus cepas: puedes injertar una o varias, pero no dejes que mueran porque entonces te dejarás morir. Si estás en pausa, es fácil: poda e injerta otra pasión en tu vid-a».

Caí en cuenta, podé y escogí otro injerto. Aparté lo que ya no servía; tomé atajos distintos. Agradecí las lecciones, por fin las valoré, las entendí. Eso sí, no me atreví a enseñarle el padrenuestro al señor cura luego luego, quizá porque intuía que mi jefe aún guardaba trucos en la chistera.

El vino es como las canciones: puede alegrarte, disimular pena, descarnar recuerdos hasta hacerte llorar de tristeza o de júbilo. También te mueve, te inspira, te lleva a lugares y vivencias medio olvidadas en tu disco duro. Pero hay que visitar vinos y canciones, porque el tiempo cambia el punto de vista. Lo entendí una noche que tomamos un descanso del trabajo para probar quesos y charcutería. Manolo nos hizo beber: tanta delicia pedía un vino para maridar.

—A ver, joven Arcadio. ¿Con qué acompañarías este queso Camerano?

No supe si lo preguntó para ridiculizarme o porque realmente le interesaba mi opinión. El resto de los empleados me observó y, de forma milagrosa, recurrí a mis genes para contestar:

—Claro que con uno de por acá. —Sin saber, atiné mi respuesta—. El mejor maridaje es el vino de la región con la comida del mismo lugar. —Nombré dos que había visto en el súper—. Un tempranillo de Carmelo Roderio o, quien quite, un tinto de vides centenarias de Bodegas Riojanas —agregué con seguridad y tuve razón, como el burro que tocó la flauta.

—Tranquilo, tranquilo, bien contestado. En inglés dicen: *it goes where it grows*. Si cansas al paladar con tantos vinos, todos te parecerán pardos, como los gatos al atardecer. Bebamos lo que tenemos, que la mesa está puesta.

Manolo hizo varios ademanes y aspavientos, abrazando botellas desnudas con delicadeza, como si fueran bebés. Decía que le gustaba beber vino, no etiquetas, porque influyen para bien o para mal. Así, el razonamiento es más puro, más honesto. Las botellas y sus etiquetas son cosméticos del vino, pero no toda la ropa le queda a todo el mundo. Si lo de afuera es bonito, por dentro puede ser feo. Repartió copas y lanzó un «¡que aproveche!».

Llevé el vino al paladar: en un espejismo, viajé a otro momento y dimensión. No sabía cuándo ni dónde, pero ya conocía ese sabor. Estaba tan eufórico que pensé: si Dios tuviera una orquesta de ángeles, ellos interpretarían «Hoppípolla». Dejé de ostentar un nombre, de sentirme responsable por estar tan verde con mis pocos años. El vino me enfrentó. Éramos solo él, la música y yo. Poco a poco, con el corazón tocado, se me fue adelgazando la piel. Empecé a entender que mi papá resultó ser el mejor maestro. A veces se aprende más de los que ya no están que de los vivos, y se cumple el dicho: «mucho mejor muerto que vivo».

**Existen vinos que solo se amansan con el tiempo.**

## La boda y el maridaje, 2016

*El vino, alquimia de uva y tiempo*

En esa temporada aprendí e hice de todo, enlodarme al remover la tierra, pisar uvas, encorchar botellas, colocar etiquetas y hasta vender. Al desprenderme de cada cosecha, sentía una mezcla de tristeza y alegría; no sabía que se podía tener cariño por ciertas obras de la naturaleza. También estuve en el campo, aprendí desde a hacer el surco, arar, sembrar, plantar, podar, injertar, deshojar, vendimiar, prensar, macerar, fermentar, trasegar, añejar y, si me apuras, hasta armar barricas. Si no se cuidan los parámetros, las condiciones, la ubicación, la temperatura... bueno, sobra decir que los dioses etílicos de todos los rincones del mundo vendrían a castigar el descuido.

Todas estas acciones solo eran verbos en infinitivo hasta que me amarré un güevo y, por primera vez, hablé con Doroteo. Después no me aguantaba, le llovían llamadas con excusas pendejas: que si el grosor del vidrio de las botellas, que si plantamos en espaldera, que si el jazz ayudaba en la fermentación. A veces, solo por joder, le preguntaba el por qué los colibríes vuelan hacia atrás y hasta de qué color es la piel de Dios.

Él decía que parecía una hija recién casada llamando a su mamá por cualquier tontería. La verdad: quería obtener más datos del viñedo para no quedar como estúpido y seguir aprendiendo en Europa. Mentira, bueno, media mentira. Me interesaba el ciego, indagar en su interior, ese viejo bodegón donde se guardan objetos valiosos, como «*Aquellas pequeñas cosas que dejamos en un rincón, en un papel o en un cajón*». Me seducía la idea de cruzar esa línea de asombro que aún hoy, con Doroteo fuera de este plano, me tiene sorprendido ante todo lo que sabía y lo bien que se inventaba las respuestas. Lo busqué mucho, sí, con ganas de escuchar su voz aguardentosa y algún mensaje

que iría traduciendo en los días siguientes, como se interpreta un buen vino hasta entenderlo mejor, porque el vino nunca se llega a descifrar plenamente. Hay que darle vuelta a la tortilla. El chiste es que, por medio del vino, te entiendas a ti mismo y comprendas, sin tanta jiribilla, que la vida es más fácil de lo que parece.

—Entonces ya sabes hacer todo eso —cuestionó con cierta susceptibilidad.

—No todo termina ahí. También cargo cajas y muevo lo que se necesite mover hasta que aparece el famoso dolor de rabadilla.

—¡Cálmate! Estás en tu primer hervor. Permite que se fermente tu idea. Deja de verte tanto en el espejo y atiende lo que te rodea. Siente la tierra, ara descalzo, escucha la lluvia, observa las hojas, huele la vid, prueba la uva por más verde que esté, como la vida misma; siente su amargor y su dulzura, vive el proceso, la transformación. Madruga y contempla las tonalidades del viñedo conforme pasan las horas. ¡Despierta! Verás que la gente del campo no es *quedabien*, es bonita, honesta, auténtica, real. Después de cosechar, tu compromiso con el universo es entregar la tierra mejor de como la recibiste. Descubre que hasta los aromas tienen densidad, igual que el amor y el agua: en ambos es casi imperceptible, pero existe.

Corté. Me sentí incomprendido, desorientado, paralizado y solo. Como el toro de mis fantasías, el del anuncio de brandy Osborne en las carreteras de la península Ibérica. Desde que llegué a La Rioja, me colgué al cuello las medallas de mi papá. Cada leve cumplido eran palmaditas para mi ego: esa puerta falsa que me hizo creer un montón de veces que yo era un chingón, cuando en realidad hablaban de él. «Vanidad, mi pecado favorito», ya lo dijo Al Pacino en *El abogado del diablo*. El pasado de otros no puede definir tu presente. Me cayó de sopetón que quizá algún día podría emular a mi jefe, aunque fuera poquito, y ser un hacedor de vino como él.

Las palabras de Doroteo me seguían destanteando porque, para no variar, siempre fueron certeras:

—Los puntos cardinales son cuatro, pero tus coordenadas no son las de otros. Todo depende de dónde estás parado y cuál es tu punto de referencia.

No era solo conjugar un verbo. Era agregar una letra a la vid y convertirla en vida. Sí, ese juego de palabras que en el futuro me empeñé en interpretar, juntas o por separado.

Después de esa verdad que calaba hasta los huesos, me envolví en las entrañas del vino. En posición fetal dormí con un sarmiento en una mano y una foto de mis papás en la otra. Los escuché, los soñé, no sé si dormido o despierto. Se me iba ablandando el alma.

Mis manos se forraron de callos como mis pies cuando jugaba tres partidos seguidos. Algunas veces, a pesar de usar guantes, estaban resacas como lo que es hoy la laguna de Sayula. No me perdía el regalo del sol y me acostumbré a verlo nacer alumbrando el rocío cada mañana y morir entre arreboles al ocaso. También a mirar, azorado, el enigmático destello verde que despide el sol sobre las colinas rebosantes de La Rioja como diciendo «hasta mañana». Sonaba a cursilería, pero creo que sentí el amor otra vez, no hacia una mujer, sino por otras figuras que se perdían en el horizonte adornado de rojos y amarillos a punto de extinguirse. Empezaba a ver el mundo desde otra perspectiva, no sé si consciente o inconscientemente, pero estaba emulando a quienes admiraba.

Y un día, por fortuna, comprendí aquello de la densidad de los aromas. Llegó a la vinícola un grupo de mujeres hermosas. Ninfas excelsas de piel aduraznada. El grupo lo conformaban la próxima novia y sus tres madrinas. Estaban como gallinas culecas cacareando que habría boda y buscaban el vino para el festejo.

Manolo, el del Bombo, encantado ante tanta belleza, sumió la panza, se puso zalamero y lideró un pequeño recorrido. Luego pidió que lo acompañara a la cava para ayudarlo. Tenía lista una mesa bien puesta, de tableros carcomidos y manchados por el trabajo, el vino y la conversa, con quién sabe cuántas vivencias acumuladas.

En un espacio abierto, cómodo, húmedo e iluminado, el aroma de las ninfas cobró vida. A primera nariz, unas olían a curiosidad, alegría, cordialidad, entusiasmo, ignorancia y algo de cansancio, pero al brindar o abrazar a su amiga, los aromas secundarios salieron a flote: prosperidad, ventura, felicidad, regocijo y esas cosas bonitas. Afloraron los aromas terciarios, los que a veces pulen y enriquecen al vino: buenaventura, dicha, fortuna, suerte y, sobre todo, amor. Desde esa cata singular, tengo la esperanza de que nunca figuren otros aromas que enturbian el vino y la vida: envidia, rencor, celos, codicia, odio... y si aparecen, con suerte son volátiles, pero de que existen, existen.

La novia era todo afecto y aprecio, armonizaba con el ambiente. Su fragancia, con toques de jazmín y lavanda, inspiraba. Me provocaba ayudarle, en serio, a encontrar el vino ideal. Su perfume despedía templanza, discreción, humildad, modestia; también notas acarameladas: sutileza, garbo y refinamiento. Incluso más concentrado quizá por el momento que vivía, y su peso específico era firme, tanto que hasta nuestras palabras se atoraron en el enunciado. Cuando se marcharon, coincidimos en que todas eran encantadoras, a veces sofocantes, para lo que aplicaba otro dicho en inglés: *nice to see you come, nice to see you go*. Sin embargo, escogimos no solo un estilo de vino, sino tres para maridar de principio a fin: blanco para acompañar las entradas, tinto para el plato fuerte y, para cerrar, vino de postre, con más azúcar residual, hecho para armonizar con el último tiempo. Solo hay que advertir que lo dulce puede ser como el maquillaje, si existe en exceso, enmascara la verdadera personalidad y llega a empalagar. A cada etiqueta se le llamó, en orden: «El obsequio», «El presente» y «La ofrenda», aludiendo a que la boda era un regalo para los novios y para quienes los acompañaban, y también por el hecho de conmemorar el momento especial.

La novia y sus compañeras se fueron complacidas y alegres después de tanta degustación.

Me quedé en la bodega con Manolo, empujando el codo y queriendo ver el fondo de las botellas que se habían descorchado para la prueba. Hablábamos de la inmortalidad del cangrejo, del gol de chilena de Hugo Sánchez al Logroñés, que al revés es Señorgol, del papa Francisco y de la esperanza depositada en Mariano Rajoy. Los temas más polémicos que puedan existir: nimiedades, fútbol, religión y política. Los escuchaba, sí, pero mi atención gravitaba en algo más interesante: las barricas. Texturas, tamaños, porosidad, acabados y marcas diferentes.

Manolo explicó que hay dos orígenes principales de roble para añejar vino: el americano y el francés. Fue entonces cuando compartió una anécdota:

—Hay un episodio que bebí... perdón, ¿dije «bebí»? Quise decir viví, sí, viví con tu papá. Ya tienes veintitantos, ¿no? ¿Veinticuatro? Ya pasaste más de un lloro.

—Tu papá y yo fuimos a Francia, andábamos buscando madera en los bosques de Allier y Vosge. El roble de esa zona es ideal y longevo, lo usamos para hacer barricas, es costoso y complejo conseguirlo. Es un árbol especial: hay

que pedir permiso para talar a un ser vivo de cientos de años. Dicen que hay que cortarlo con la Luna, esperar la fase de Luna nueva o cuarto menguante, cuando la savia se concentra en las raíces y el tronco tiene menos humedad. Esto no ha llegado a comprobarse científicamente, pero quisimos intentarlo. Arcadio estaba obsesionado con cada etapa de la hechura del vino, por eso me seguía en todos mis menesteres. Pues sucedió que no querían darnos el permiso para cortarlo. Me entristecí, porque es una de las partes esenciales del proceso. Luego hay que esperar años para convertirlo en barricas. Hay que tener paciencia como en todo proceso que involucra hacer vino.

—¿Y por qué esa madera precisamente?

—Aporta carácter, matiza y da cuerpo e intensidad. Su porosidad y grano fino y compacto enriquecen con aromas delicados a vainilla, miel, especias, caramelo, frutos secos, además le da una personalidad elegante. El roble americano es más resistente, ofrece notas exóticas: coco, cacao, tabaco. Su poro es más abierto y grande, la madera se impregna rápido. El francés es más sutil, pero no te distraigas, volvamos a la historia.

Me hice el sordo:

—¿Es mejor el roble de los gringos o el de los franchutes?

—Son distintos, pueden complementarse. Depende del estilo que el enólogo busca. Y te anticipo: ya se están usando otras maderas del Este de Europa con buenos resultados. Vaya, ahora tengo que irme. ¿Ya es tarde? ¡Ostias! Carajo, joven Arcadio, hay vivencias que te marcan. Esta fue una de ellas.

Me quedé pensando en la similitud de características de la novia y el roble. En fin, sí, ya era tarde. También me fui a descansar.

**Existen vinos que ensamblan almas.**

## La naturaleza se entiende, no se doma

*Somos tenedores pasajeros del terruño*

Al tiempo de tener trabajo, comida y alojamiento, al servirme agua de una vasija de barro, supe que a aquel lugar le faltaba algo. Pregunté de dónde se proveían del líquido vital, si había un pozo profundo: estallaron en carcajadas.

—¿No es ese el drama de hacer vino, joven? Precisamente esa es la cruz de todos los que amamos esto —me contestó a quien reconocía como capataz, pero que no pasaba de ser otro aprendiz como yo, aunque con más años—. La Rioja tiene agua, y para seguir así toma precauciones por el cambio climático y la falta de lluvia.

Pensé en alguna frase que Doroteo se había aventado en cierta ocasión sobre la bondad de nuestro viñedo en la Baja. Así lo remarcó: *nuestro*. Luego me contó que los que tenían más recursos, los más elitistas del Valle de Guadalupe, los que hacían los vinos más artificiosos, exóticos, distópicos y hasta manipulados, envidiaban nuestra sencillez y autenticidad, aparte del pequeño océano que teníamos bajo la tierra. «Nosotros» hacíamos vinos auténticos, genuinos, francos, honestos. Hacíamos vinos como son, no como queremos ni los demás quieren que sean. La gente nos preguntaba si eran naturales, veganos, orgánicos, biodinámicos, qué sé yo, todas esas palabras y tendencias de moda. Doroteo solo contestaba:

—No jodas, aparte de cultivar flores, hacemos vino desde que tengo memoria: parece vino, huele a vino, sabe a vino, total, es vino. Si eso no basta, ¿qué es? Nuestros vinos tienen impresa su propia tinta, su estirpe o ralea desde que se embotellan —y remató con lo que me decía siempre cuando quería cortar la plática—: *Enjoy the ride!*

Doroteo, con sus palabras sabias, tenía razón. El ciego siempre atinaba. A la naturaleza hay que entenderla y no intentar domarla. Nuestro vino era como esas mujeres guapas, plantosas, que se pongan lo que se pongan se ven bien, sin esfuerzos, niñas caralavadas que no necesitan aditivos, cosméticos u operaciones vanidosas. Pero, aunque me lo dijo, lo repitió y casi me hizo decirlo a mí en voz alta; no lo comprendí hasta que viví en La Rioja. El agua trae vida, trabajo, dinero, cambia los humores, aligera la carga, evita que el dueño del viñedo se mortifique, tenga insomnio, se muerda las uñas y acabe jorobando a todos a su alrededor. Y sí, la carencia de agua podría ser el achaque o el dolor de muelas para todos. Como lo es y ha sido en gran parte del Valle de Guadalupe; sin duda, en el breñal teníamos un gran tesoro.

Convivía mucho con el enólogo y el ingeniero agrónomo, piezas fundamentales de la bodega riojana. Una vez que entré al comedor estaban tirando a la cañería una vasija de vino con defecto, me explicaron que no había fermentado bien por falta de control de temperatura, que estaba *p'al perro*. Ninguno se hizo responsable de la falla, suele suceder, como decía Napoleón: «La derrota es huérfana y la victoria tiene muchos padres». Al observarlos, visualicé a un director técnico y al preparador físico de un equipo de futbol. El primero, el enólogo, planea la estrategia para ganar, define la táctica y la alineación. Para eso necesita que el preparador físico o ingeniero agrónomo le entregue el mejor producto, uvas o jugadores, al cien por ciento, maduras, con la acidez exacta, la cantidad de azúcar, el pH y la tanicidad adecuadas, así como los demás elementos, en suma, sanos. La pelea era, justamente, porque el enólogo, como buen DT, exigía perfección y se fijaba en los errores más que en los aciertos. Decía que el vino se hace en el campo, no en la bodega, ahí solo se «vigila y rectifica», se cuidan los detalles «finos». La bodega es una consecuencia de la viña; el buen vino se hace en el viñedo. El ingeniero lo encaraba, con una sien *in crescendo* y la cara emulando a un tinto joven que pedía barrica, como yegua briosa cuidando a su potrillo. Él era el que se llevaba el trabajo duro en la viña de sol a sol y se lo seguiría llevando, era lo que lo hacía respirar. Algunos roles nunca cambian.

Quise probar los restos en la garrafa para saber de qué se estaba hablando; siempre es mejor conocer a los buenos y a los malos. Medio me serví una copa con los residuos del intento de vino que quedaba, en el que había

más sedimentos que líquido. Miré el techo abovedado de ladrillo expuesto mientras decía en voz alta palabras que alguien desde el más allá puso en mi boca:

—Huele a acetona, vinagre, cartón, azufre, a huevo podrido, regurgitación de vómito de bebé, fruta podrida y hasta a perro mojado. —Con asquito di un pequeño sorbo y confirmé lo que había olfateado. Me di cuenta de que seguía aprendiendo, que había que conectar lo que sientes con el cerebro y las palabras.

Tanto el enólogo como el ingeniero agrónomo estaban junto a mí en pocos segundos. Querían escuchar más. Los vi embobados, según yo, con mi aprendizaje pragmático, empírico y mi lírica del agua de vides: llamó su atención mi manera de comunicar el vino. Abrieron una botella de vino *bueno* y me pidieron explármelo. Me concentré; hice contacto con mi sentir y dije, a mi entender y con plena seguridad, lo que después iba a ser la anécdota de mis pininos como catador:

—Color rojo Ferrari con un ribete similar a la tierra colorada de los Altos de Jalisco. Huelo una gama de aromas como si estuviera caminando por el pasillo del Mercado de Santa Tere: cerezas, manzanas, moras, nueces y hasta flores de jacaranda apachurradas por los carros. —Después me lo llevé a los labios con toda parsimonia, lo probé, y me remontó además a ciruelas, manzanas, guanábanas y almendras. No quise decirlo, pero también percibí algo de madera, algo así como la de las cajas donde se transporta la fruta.

—Con esto que describes ya entendimos algo de tu ciudad. Deberías ir a una cata, eres bueno para eso —dijeron—; sería ideal para ti, así vas puliendo tus cualidades.

Me encogí de hombros y dije algo como «ya veremos». Igual no iba a dejar de salir el sol ni las uvas iban a dejar de crecer si lo decían en serio o no.

Supuse, y no me equivoqué, que en esas constelaciones de aromas y sabores iba a descubrir que el mundo del vino es una representación de la sociedad moderna. «Para ser hay que parecer», «el pez grande se come al chico», o bien, quien dice más palabras y con aplomo es el que más impresiona y toma el papel de líder. En una representación hasta despótica, se ponen el vino en la nariz y empiezan a decir sandeces de librito: regaliz, sotobosque, cassis, elementos incluso desconocidos para muchos que solo los leen, se los aprenden, imaginan y confirman como si hubieran notado esa infinidad de

aromas y sabores. A veces pensaba, y lo sigo haciendo ahora, que parece un concurso de ver quién la tiene más grande. Poco a poco, y con el lema de mi jefe machacando en mi cabeza «al vino siempre se le aprende», seguí forjando mi historia. Contra lo que pensé primero, fui recolector de uva y aprendiz de todo por varios años seguidos en La Rioja. No sé si me atrevería a decir que fue mi segundo hogar o si solo jugué a ser satélite un rato. Al final de cuentas, todos mis pasos acalambrados condujeron al primer lugar del que tanto renegué.

**Existen vinos de contemplación.**

## De magias y analogías

*Cuando manda el imperio de los sentidos  
y dejas de lado el ego*

Dicen que el primer amor y la primera borrachera nunca se olvidan. Es cierto. En mi afán de no ser mamoncete y sabihondo, leía, estudiaba y asistía a eventos *diferentes* con ganas de cultivarme y, obvio, *beber para aprender*, ¡qué bonita frase acuñé como pretexto para beber más!

No quería perderme ninguna experiencia. Al saber de otra, que me la presumieron como exótica y diferente, tomé mi bici para recorrer unos kilómetros y llegar a una casona. Así que, con un ánimo optimista, listo para cualquier vivencia, esperé a que mi anfitriona, una chica pelirroja y pecosa, me recibiera. Me indicó dónde dejar mi bici, la seguí por un túnel ambientado con extravagantes luces neón, paredes tapizadas con diferentes texturas, sonidos de voces, trinar de aves y copas chocando; rematamos con aromas de elementos alrededor del vino, todo esto para sensibilizar los sentidos. Salimos a un pasillo adornado de esculturas de todo tipo y con una colección tejida por telarañas de botellas acomodadas cronológicamente.

Tomé mi lugar, crucé las piernas y entrelacé los dedos. No sé por qué, pero estaba nervioso, no sabía cómo comportarme y lo aprendido no iba a ayudarme en lo más mínimo en esa situación. Minutos después se apagaron todas las luces. En un parpadeo, un foco amarillo, punzante, alumbró al centro de la pieza y, por más extraño que suene, estaba entre nosotros el MagoSomm, así se presentó.

Usaba guantes blancos y un par de anillos, uno de calavera y el otro de un dragón enfurecido. Sus brazos lucían tatuajes de henna. Hasta peló los dientes para resultar más exuberante. Sorpresivamente, este personaje comenzó

a platicar sobre los sarmientos, pámpanos, racimos, mostos, taninos y la importancia de estos últimos como antioxidantes y preventivos del envejecimiento celular. También comentó que estas sustancias orgánicas las utilizan los taxidermistas para curtir pieles. Todo esto lo explicaba mientras vertía líquidos en recipientes de acero inoxidable que más bien daban la idea de ser calderos humeantes de los que brotaban burbujas que cambiaban de color.

La presentación, entre didáctica y estrafalaria, atrapó mi atención cada segundo de su hora de duración. Nos explicó cómo se puede desarticular un vino en el paladar, sus componentes, el sinfín de aromas que podemos identificar, los sabores que debemos buscar y la importancia del color.

—Ahora, mis compañeros enófilos, escépticos de la magia, olviden todo lo que acabo de decir. Como con el vino, déjense sorprender; no traten de descubrir los porqués, el truco, así se disfruta más. Hagan lo que quieran; si quieren seguir una rutina, háganlo. Que, a probar el vino, solo lleguen los hombres y mujeres libres. No los agachados, los rotos, los ingenuos. ¿Quién se va a preocupar por cepillarse los dientes o ponerse perfume antes de probar un vino? El inseguro, la que quiere quedar bien, los que tienen miedo de mostrarse como son, no vengan. ¡Viene el encanto!

Sirvieron varios vinos. El MagoSomm pidió probar y retener la experiencia gustativa, sin hablar, en nuestra memoria. Después tomó dos esquinas del mantel de su mesa y, con gran destreza, las jaló. La luz se apagó a la par que el sonido de vidrios rotos y cubiertos caídos lo inundaba todo. Regresó la iluminación tenue y el mago tenía una chistera y un moño. No había copas rotas por el suelo. Dio dos golpecitos sobre su mano con la varita mágica y las luces volvieron a cambiar; parecía que flotaba brillantina en el aire. Un grupo de meseros ceremoniosos entró en fila india por un pasillo donde salía humo blanco. Me sentí dentro de la película *Fiebre de sábado por la noche*. Todos tenían ramas de parra entrelazadas en su cuerpo. Se detuvieron frente a nosotros; cada uno humedeció con vino la yema de su dedo índice para después frotarla con el borde de la copa, emitiendo el típico rechinado con diferentes tonos hasta interpretar una melodía. Argumentaron que así participaba el sentido del oído; posteriormente leyeron al unísono la etiqueta de la primera botella.

Fue una cata vertical, es decir, probamos el mismo vino de la misma casa, de distintas añadas para ver y comparar la evolución y hechura del vino. El mago se paseaba entre las mesas y las sillas, se escondía tras su capa y, sin que hubiera aparente necesidad, se carcajeaba de manera aterradora. Pensé que nadie iba a creerme lo que estaba viviendo; las sonrisas nerviosas de los demás asistentes confirmaron que no era el único sorprendido porque había mucho por conocer de ese seductor y virulento mundo.

—Es una bonita puesta en escena. —Escucharía después.

—Debe ser única para que el buen sabor se quede.

—Si te dicen que encontrarás más de trece aromas, sabores o uvas diferentes, no creas nada. Confía en lo que percibes. Además, el trece es de mala suerte —dijo el MagoSomm con la evidente intención de tratar de confundirnos más—. El imperio de los sentidos manda, pero con una guía comprobada. Los sentidos, mientras más los desarrolles, mejor es tu sensibilidad; es decir, para mejorar tu porcentaje de goleo hay que tirar a la portería. El día que vayas a catar, asiste en tu jugo; deja que tus cochambres también disfruten.

En la cata-show de magia, relajado y poniéndome serio, intenté aplicar un poco de todo lo compartido por el mago. Diseccionar, integrar, paladear y, algo muy valioso, recordar; es decir, asociar lo anterior con nuestras vivencias. Y lo más importante, disfrutar del placer. Y bueno, así hice otra lista de verbos en infinitivo que todavía no conjugaba con mi personalísima historia de vida.

El mago aclaró su garganta y rompió con la atmósfera cargada de adjetivos calificativos que yo apenas iba digiriendo.

—Se aproxima el vino más especial de la noche. Enciendan su radar, preparen sus sentidos y sensibilidades, señoras y señores.

Retiró una capa de terciopelo rojo, descubrió una botella austera y exagerando la nota, expresó:

—Nació en épocas difíciles. Sobre este mundo se disputaban la corona naciones cegadas por el odio y el poder. Bajo ese dominio, las raíces de estas vides han visto guerras, terremotos, inundaciones, erupciones de volcanes, pandemias, y han luchado para sobrevivir, por encontrar agua y nutrientes. ¿Acaso no es este el preámbulo de una gran bebida? ¿Acaso no es el conflicto lo que nos forja? Cuando disfrutamos de un buen vino, estamos bebiendo

historia, nostalgia, alegría, pasión, arrepentimiento, lujuria, arrogancia, poder y hasta mentiras. ¿Qué nos cuenta esta botella? ¿Qué se encapsuló aquí? El vino debe entenderse en el espacio, pero se valora más con el tiempo acumulado. Tengamos esto presente: cuando adquirimos una botella de vino, estamos adquiriendo satisfacción a lo largo del tiempo y del espacio. Por favor, disfruten y ahora beban solo un sorbo, casi al final de la presentación vuelvan a dar otro trago; perciban el cambio de aromas y sabores en la copa; esa es la verdadera magia de esta noche: un mismo vino, con el paso de las horas no es igual, evoluciona en diferentes expresiones, mejora.

Los meseros, sincronizados, cada vez con mayor precisión, sirvieron el vino. Para esta acción se retiraron las ramas de parra y, como zombis, evitaron el contacto visual con los asistentes. Tenían una sola tarea y debían cumplirla con los mejores estándares de calidad.

A lo largo de la velada, el MagoSomm se fue quitando su investidura, los guantes, el moño, la chistera y la capa: quizá para verse franco, como un vino de calidad. Con sus prendas oscuras y rostro tácito, el dueño del viñedo habló de ese vino como la última carta de amor que su esposa escribió para él antes de morir.

—Por eso amo el vino, amigos, cómplices bebedores *culturales*, porque es una bebida milenaria, la que me conecta con mi tierra, mi tribu, mi gente, mis antepasados, mis orígenes, mi presente, y con esto no sufro ni ansío lo que esté por venir.

Hubo una ronda de aplausos, las emociones aguaron algunos ojos.

Hay amores a primer sorbo, pensé. En mi boca, el vino supo a una caricia de mi mamá, años atrás, cuando ella creía que yo dormía. Una caricia doble: yo la recibía, pero estoy seguro de que era también para ella misma. Lo probé y supo a la inspiración que mi padre, sin estar presente, me seguía transmitiendo. También a la ceguera valiente de Doroteo, a los ayeres de los que hablaba, a los misterios enjaulados. Ese vino cobró cuerpo y forma en mi paladar y, aunque meditabundo, me conmovió. Eso sí que no iban a creerlo en el viñedo. Sentí placer, así: crudo e inesperado, ralo y sensato. Algo se encendió muy en mi interior, y fue gracias al vino. Bueno, al vino y a los elementos que lo hacen redondo, complejo y equilibrado. Se me estaba quitando *el joven Arcadio*: un cambio de piel sufrido, aunque necesario. Luego de ese vino me sentí un poco más experimentado.

Pregunté el precio de la botella. El MagoSomm, sorprendido, levantó las cejas. Me explicó que no estaba a la venta y añadió:

—El vino se debe pagar no por expectativa ni por lo que vale, sino por lo que te satisface. Hay vinos de varias guardas. Se almacenan en la memoria, en los sentimientos, en la piel, en el alma y pocas veces en la cava, ya que su razón de ser es para ser vaciada. Tú ponle precio: ¿cuánto vale lo que viviste?

Revisé el año de la botella; me asombró que fuera el mismo del nacimiento de mi padre.

**Existen vinos de guarda y guardados.**

## A prueba y error

### *El glamour y la sencillez del vino*

Seguí rumiando por semanas la cata del Mago: un show teatral a veces innecesario, pero efectivo para enganchar a uno que otro enófilo incauto. Mi anhelo de seguir aprendiendo continuó. Fui invitado a una bodega vecina; la habían presumido muy moderna, algo así como *state of the art*, una nave interminable dividida en cuatro puntas, literalmente una cruz, pisos de cemento pulido, muros de mampostería. Se veían rocas de varias toneladas a medio pasillo que, según ellos, no las retiraron para respetar el entorno, mucha palabrería, pero creo que más bien no pudieron moverlas ni con un trascabo. En fin, la bodega en cada final de la cruz tenía su porqué: en un extremo recibía la materia prima, la uva que por medio de gravedad caía en los depósitos. En el otro lado de la cruz se procesaba el vino, de la otra parte del *aspa* estaban almacenadas cientos, casi miles de barricas añejando morapios: otra vez ese aroma hipnótico de madera y vino en el que uno bien podría quedarse clavado por horas. Y la parte final: embotellamiento y embarque.

Ahí conocí a Macarena, enóloga e hija del dueño recién fallecido. Usaba zapatos de tacón y camisa blanca entallada, lucía impecable, algo inusual en una bodega. Su piel era color caoba, de esas terrosas. Pude haber hecho otra comparación, pero era como un juego de *piensa rápido* y cuando las ideas se asocian no hay remedio; hubiera querido que me viniera a la mente otro color, quizá castaño, pero lo que más llamó mi atención fue su sonrisa cautivadora. Macarena había hecho sus especialidades de enología y *sommelier* en Davis, California, por la cercanía con México le fascinaba la cultura de mi país, su

cocina, condimentos y especias, aparte de ser una gran amante del tequila. Fui aprendiendo poco a poco que las mujeres del vino tienen mucha sensibilidad y guardan complicidades con el agua de vides y las bebidas espirituosas.

Otra vez mi interior se erizó; algo magnético y seductor en ella me obligaba a espiarla por el rabillo del ojo. Era su comportamiento simple, porque lograr que cualquier actividad, como hacer vino o catar, pareciera fácil, es virtuosismo y en ella así era y de manera sencilla, cachonda y divertida, aparte *le daba alegría a su cuerpo, Macarena*.

Era muy discreta y agradable, no como otros enólogos que se creen semidioses y en su arrogancia piensan que son Jesucristo convirtiendo el agua en vino. En nuestros primeros minutos de conversación, me llamó mucho la atención que cuando sonreía después de beber se notaban sus dientes manchados de tinto: más tarde supe que era por los pigmentos y la acidez que contiene la bebida. Saltaba a la vista que la gente la idolatraba, pero por su notoria humildad, le costaba trabajo asumir su papel de *rockstar*. La veían de abajo para arriba, la buscaban para preguntarle cosas, compartir vivencias y anécdotas con ella.

Ese mismo día me tocó la suerte y el lujo de estar en una de sus presentaciones con cata incluida; agandallé una silla para sentarme a su lado. Me capturó su manera de hablar, su inteligencia, su garbo y elegancia que nunca son lo mismo, su aroma natural a muy mujer y sus pulseras tintineantes; me sentí embobado. Después quise decirle que se las quitara para no distraerme en su explicación, aunque también servían para espabilarme. En ocasiones, me había pasado que algunos *sommeliers*, por su tono de voz y poco dinamismo, parecían *somnoliers*; después de escucharlos un rato, empezaba a cabecear con su rollo mareador antes de dar el primer sorbo. Al comenzar con la degustación, y como si hubiera escuchado mis palabras no dichas, se retiró sus brazaletes para dar paso libre, primero, al sentido del oído que participa de manera activa en la cata. Instantáneamente sentí que alguien, quizá del mismo cielo, había subido al volumen de mis sentidos volviéndolos más avisados. Nos dijo a todos:

—Déjense llevar por lo que sienten. La figura del *sommelier* se ha magnificado porque no nos conocemos a fondo y al primero que nos habla bonito y con firmeza le confiamos nuestras percepciones. Dejamos que vaya moldeando e influyendo en nuestras impresiones; en otras palabras, con

nuestro consentimiento, permitimos que secuestren nuestros sentidos. Es ahí donde ese personaje suele ponerse por encima de los demás, al ver la fragilidad sensorial de quien lo escucha. Él debe ser su guía, pero siempre contacten lo degustado con sus propias vivencias y experiencias.

Estuve atento y me abandoné a mi sentir. Sin dejarme llevar por la vana palabrería de los asistentes, puse atención al evento, pero más a la orientación de Macarena. Me gustó el sonido gutural del vino al verterlo en la copa y el del choque de las copas al brindar también me excitó; me resultaba algo placentero, único para mis oídos. También me sedujo ver el color bermejo, casi cereza; nos explicó que el vino tinto con la edad pierde brillantez y color, mientras que el vino blanco gana color y pierde frescura. Tomé el tallo de la copa con cuidado de no ensuciar ni transmitir el calor de mis manos al cáliz, vi el contenido a contraluz para adivinar sus colores, después la giré —dicen que es para que se oxigene—, posteriormente metí la nariz al fondo hasta que casi se llega a humedecer; el vino *abrió*, como dijo Macarena, se expresó mejor. Era una gran mezcla de aromas convertida en uno solo que tratas de deconstruir. En unos instantes, llevé su boca a la mía. Se dice que el primer trago es darle un beso a la copa, lo cual, según yo, salió muy bien. Paseé el líquido por todo mi paladar. En un éxtasis, dejó fluir palabras fascinantes:

—Los aromas vienen de la tierra, de la planta, de la fruta, del proceso y del añejamiento; estos van acariciando, abrazando al mosto, al concentrado que después se transforma en vino y deja sus particularidades para que nosotros las apreciemos. —El silencio se asentó entre la acidez, taninos, sedimentos, madera, alcohol, frutos rojos, regaliz, hojarasca seca, azúcares y demás elementos asombrosos. Siguió con una analogía—: El azúcar es para las plantas, lo que el sexo para los animales.

No lo había pensado así, pero tenía sentido. Aunque por ahí alguien para participar salió con su domingo siete y exclamó: «sabe saladito», la respuesta no se hizo esperar: «¡saladitos los cacahuates, esto es de carácter mineral». Concordé con los primeros atributos y, sin tener certeza de lo que significaba todo eso, sonreí. Macarena fijó sus ojos en los míos y dijo:

—Participa, describe un par de vinos.

Avergonzado, sin fijar la vista en nadie, con voz nerviosa, no sé ni de dónde ni cómo me aventé sin red y me iluminé con una *cata divina*; apoyado por la prosa de mi madre y la primera cata con Manolo, empecé a hacer

analogías del vino, no propiamente las clásicas que se dicen como autómata sin conectar sentidos con cerebro, más bien conectando intestinos con elocuencia. Describí los vinos de una manera no muy ortodoxa, no sé por qué, quizá quería impresionar:

—Este es un vino joven, da la impresión de que está decorado con florituras y filigrana, como una mujer con gracia, alegre, que pareciera agitar un cascabel. Al girarlo, hipnotiza, es como ver contonear las caderas de Shakira o a Joaquín Cortés bailar flamenco. Su aroma es fresco y suave, como agua de colonia refinada. En la boca hace suertes como si danzara en el espectáculo del Cirque du Soleil, tratando de complacer a quien lo degusta. En su paso por la garganta sigue dando placeres hasta desvanecerse, dejando que el gusto permanezca en el paladar unos minutos más, pero la memoria logra que la sensación perdure hasta tus últimos días. Es un baile sin fin. Hay vinos que te transportan al infinito: este es uno de ellos.

Aplaudieron, casi me sacan en hombros. Disfruté hacerlo; mi atrevimiento o quizá más mi ignorancia, que a veces bendigo, me llevaron a catar un segundo vino. Empezó a gustarme el protagonismo de los reflectores; la tribuna y los aplausos nunca se desprecian, pero pueden llegar a marear.

—El segundo es vino maduro, refinado; otros, como este, ya peinan canas, van de frac y zapato de charol o vestido largo con tacón y lentejuela. Los pares traen un clavel en la solapa o una diadema dorada. En las olas de la copa se ve la coreografía del *Lago de los Cisnes* con toda su pléyade de bailarines. Su aroma, con mucho garbo, es íntimo y rememora lo más sagrado y sublime de los recuerdos de antaño. El gusto es un espectáculo de fuegos pirotécnicos y, aparte, regocijante como volver a vivir *Lo que el viento se llevó*. O bien brindar de nuevo como Ingrid Bergman en la película *Casablanca*, en la escena que le pide a Sam tocar otra vez *As time goes by ... a kiss is just a kiss, a sigh is just a sigh...* Su permanencia dura y perdura en la remembranza; es inmarcesible como el amor maternal.

Al hacerlo, me sentí cobijado por mi mamá y su enorme suspicacia, aunque los demás apenas empezaban a descubrir de lo que podía ser capaz en ese mundo tan superior a mi tamaño.

Quizá mi exterior, la coraza y la fachada, mi *hardware*, era como el de mi papá. Hasta el dueño de la bodega dijo ver en mí el físico, la fortaleza y hasta el carácter del Rama Arcadio de quien alguna vez le platicaron y que dejó huella

en esas tierras. Y quizás mi interior, la pulpa y semilla, mi *software*, era como el de mi mamá: el espíritu, la habilidad sensorial y la delicadeza me los dio ella. La capacidad de convertirse en un vaso conductor por el cual brotaban formas de nombrar a los aromas y sabores sin caer en lo ridículo, pero asemejándose a la vida real, de una manera no sé si complicada o adornada, pero peculiar. Al final de esa cata, Macarena me felicitó con los pulgares arriba y me dio un abrazo tan fuerte que sentí sus pechos bien centrados magullarse con los míos: fue un momento hermoso. Preguntó cuántas *horas-litro* llevaba, como si pensara que era lindo ver a alguien en sus primeros tragos. Se dio cuenta de que no había entendido la frase.

—Ya sabes, como los pilotos cumplen con horas de vuelo, nosotros con *horas-litro*. —Sí, dijo «nosotros». Me incluyó en el Olimpo inmaculado de catadores de La Rioja.

—Eres de buena cepa, por eso de la reminiscencia, la metáfora y la sensibilidad. Eres joven para hacer esas descripciones, se ve que tienes buenos maestros. En fin, a mi parecer, la memoria es en lo que se sustentan los sentidos. Sin ella no se puede recordar y traer la palabra precisa. Escucha, hay un sinfín de aromas y más de mil trescientas variedades documentadas de uva para hacer vino. ¡Cuánta riqueza por explorar! También hay imprecisiones que a nadie le estorban: por ejemplo, si el vino nació en Rusia o en Mesopotamia. Lo importante es cuando nace en uno. Hay fanfarrones y gurúes, y también hay diferentes capacidades sensoriales y limitaciones en cada uno de nosotros. Por cierto, la próxima vez huele el vino a copa quieta; esto es, estacionar tu nariz en la copa sin girarla, antes de beber, al menos por treinta segundos. Aunque no es cuestión de tiempo, deja que el contenido te transmita algo y lo relaciones en tu cabeza. Después de girar la copa, el líquido se oxigena, hueles otra vez, comparas, analizas y a beber. Es como entrar a un parque de diversiones. Y, atención, no consideres el primer trago. Este es el que cura al paladar para recibir al segundo, al tercero, y así. Con el primero ponte flexible: recorre con él la boca completa; siéntelo debajo de la lengua y frótalo en las encías, rechina los dientes, casi casi haz gárgaras, siente el pasaje retronasal que ahí es donde se percibe la permanencia del vino.

Hizo una pausa y agregó:

—Apréndete el término *caudalias*: es la persistencia aromática de un buen vino en boca, se mide en segundos, es decir, después de tragar cada segundo en el que permanece la sensación placentera; esta permanencia se llama *caudalia* y mientras más tiempo perdure en el paladar, es mejor el vino. Después, en el segundo trago podrás degustar y describir todo lo que saboreaste en el primero. Continúa con esa meticulosidad, entendiendo que cada nuevo beso del vino es otra experiencia *per se*, un capítulo más, otro amor, otra gran caricia. Y el *grand finale*: al vino se le tutea, te revela su ser desde el primer trago hasta el último, solo que tienes que desnudarlo con paciencia, delicadeza y sensualidad. Es en cada sorbo donde entrega lo más íntimo, su secreto, su integridad y profundidad. Es ahí cuando realmente puedes hablar de determinado vino. Le prestaste tu ser, se repite y te regresa más, siempre más, esos son los vinos que me gustan, los que hacen que parezca que estás en deuda con ellos, que sientes que les debes algo extra y no siempre se trata de dinero.

Ese último consejo lo abracé tanto que lo convertí en un ritual personal. Habló más y más. No quería que parara, por mí que siguiera así hasta que terminara el día.

—Ya que estamos en los consejos, evita los vinos pornográficos; esos son manoseados, artificiales, al primer sorbo te revelan todo su ser, no son ni eróticos ni seductores, en un instante quedan en cueros, se abren, te dicen lo que son en minutos hasta llegar a un hastío que te enfada. Y con seguridad, como en la putería, tarde o temprano te cobran factura.

Macarena tenía una forma de hablar muy neta, aparte de ser clara, cautivaba: me deslumbró. Explicó que solo hay cuatro sabores: dulce, amargo, salado, ácido, y se le suma uno más reciente que es el que potencia, amalgama y estimula a todos los demás: el famoso *umami*. Me dijo algo que ya sabía, pero lo quería escuchar de ella:

—Un vino bien logrado tiene tres niveles de aromas. El primario proviene de la fruta y la tierra; el secundario, del proceso; y el terciario, de la guarda o añejamiento, y en España a esa parte del proceso le dicen crianza.

Cuando estaba absorto con sus definiciones, números y clasificaciones, me pidió olvidar todo eso y solo concentrarme, confiar en mí, en lo que yo apreciara y en lo que ella llamaba el umbral de los sentidos.

—Cada uno percibe su magnitud de forma diferente.

Me acordé de la visita de la novia y de sus amigas. Agradecí tanto que no preguntara «¿entiendes?», después de cada afirmación. Cada uno carga con sus traumas de niño. Hasta me dio valor para imprimir mi participación en el diálogo:

—El cuerpo es sabio, el cuerpo habla, siente, pero los sentidos y la sensibilidad no son lo mismo.

Saqué esa cursilería del Gigoló. Tanto le agradó a Macarena que se fijó en mí con ojos que sentí de admiración, quizá de algo más. Uno no sabe quiénes van a ser sus maestros de vida, hasta que aplica sus frases o conocimientos.

—El vino construye como la harina y el agua: amasa, amalgama, moldea, enamora, crea, guía, juega, hace reflexionar... Como enredadera, entrelaza vidas y también hay que respetarlo; puede hacer que te pierdas un par de copas que te pueden hacer feliz, pero otro par te puede llevar a perder la razón. El que hace vinos corre el riesgo de seguir un solo patrón, se puede encasillar en un solo estilo, es como el ADN, las tijeras del sastre o el acta de nacimiento. El catador juega a ser el capo, pero uno insaciable, de los de antes, de los que lanzaban rayos y centellas. Vive por y para probar. Cada uno tiene su definición de vino, pero para mí el mejor es el que te llena, te llega y te lleva... eso puede ser itinerante —puntualizó Macarena.

—Y cuando haces vino, ¿qué prefieres, *terroir*, ensambles o monovarietales?

—En una época, al nuevo mundo le dio por hacer vinos de una sola variedad de uva y a cada país se le reconocía por tener su propia uva insignia. En el viejo mundo que es básicamente Europa, aun cuando muchas regiones tienen su variedad de uva, se nos reconoce por el *terroir*, se le da valor tanto a la fruta como a la geografía o región del vino. Respondiendo a tu pregunta, prefiero los ensambles, uno puede *colaborar* con la naturaleza y dejar manifiesta su creatividad en cada vino que se hace. Y, dicho sea de paso, el acto más ingenuo que existe es el de creer que *hacemos* un esfuerzo sobrehumano en algo que se nos da de manera natural.

¡Vaya curso de maestría que me dio! Algo en esa mujer me atraía como la luz a las polillas. Para no variar, le hablé de ella a Doroteo, ese viejo pariente de Batman, y se burló de mí como si fuera un don Juan. ¡Pero no era eso! La única atracción que sentía por ella era ante su curiosidad nata; sus formas, a veces inquisitivas, de sacar información, de armar planes, de hacer una trazabilidad

del viñedo a simple vista o volando en globo aerostático. Tenía unas ganas locas y coloridas... luego hasta mitológicas, porque se llenaba de proyectos y viajes enológicos, y no se sabía de Macarena por unas semanas.

Doroteo me soltó otra bocanada de sabiduría. Comenzó diciendo que le daba gusto que conociera a alguien como ella. Luego sentenció:

—Traer sombrero de copa, corbatín, tirantes, gazné, un puro en una mano y una copa de coñac en la otra, no te hace un caballero. No es moda. Conviértelo en un estilo de vida o no le hagas perder el tiempo a esa señora. Y sé inteligente, tampoco pierdas el tuyo. Hay un dicho que dice que puedes ocultar la mano que roba, pero no la que gasta. Es lo mismo en el amor: puedes disimular tu sonrisa, pero no tu mirada. Es difícil esconder la alegría.

**Existen vinos que te hacen filosofar.**

## La práctica hace al maestro, 2017

### *Atracción y recato*

Formamos un grupo ecléctico de estudiosos catadores: algunos aficionados y otros con más camino recorrido. Un grupo indiscriminado. Me enteré de que la Denominación de Origen Calificada Rioja apoyaba este tipo de causas, buscar sangre joven y mezclarla alrededor del vino sin perder de vista la responsabilidad que implica. Me gustó ver a otros tan perdidos —o encontrados— como yo. Justo fue así.

Macarena, que era una de las instructoras, nos sacó de la bodega donde guardaban barricas viejas ya cubiertas de moho y telarañas, sin líquido, listas para la leña o para intentar darles otro uso, pero ya no para albergar vino, que, lejos de aportar algo bueno, lo contaminaría. Así nos veíamos, en el limbo del olvido: el calcetín sin par junto al paraguas roto, la cartilla de vacunación o una nalguera de alpaca sin tapa.

No sé qué me pasaba, pero me atraían las mujeres distintas. Y no lo digo por la edad, sino porque ella manejaba una Harley-Davidson estilo militar, sí, de las que fabricaron los gringos para la Segunda Guerra Mundial y que, años después, ya desechadas, presumían los cuicos en Guadalajara. Desde niño soñaba con treparme a una. Macarena lo supo y, al terminar la sesión, se ofreció a llevarme a casa.

No sé si me emocionó más el rugido de la moto o abrazarme a su cintura. Otra vez se me engarrotó todo. Uno no es de palo, pues. Su cabellera me golpeaba la cara mientras transpiraba un olor a queroseno, como si estuviera experimentando con uvas Riesling o Godello, su aroma típico, o quizá era el olor del combustible de la moto.

Por controlar mi excitación y romper el hielo, compitiendo con el viento y siguiendo mis reglas familiares de la *buena educación*, le grité una pregunta pendeja:

—Oiga, ¿y usted combina el vino, hace sus calimochos?

Con semblante molesto, *orilló su moto a la orilla* y dijo:

—Chaval, para empezar no me hables de usted si somos casi de la edad. No mezclo el vino con nada, le tengo mucho respeto y espero que tú tampoco lo hagas. Aunque en tu caso, veo que ni la ropa combinas.

Llegamos a mi piso, un lugar que solo me servía para dormir, porque la vida estaba afuera. Agradecí el aventón y con un beso en cada mejilla nos despedimos. Antes de irse me invitó al día siguiente a una cata-maridaje en una abadía.

Por la tarde, ya terminada mi labor, pasó por mí. Llegamos al restaurante dentro de una vinícola en Haro, un sitio que a simple vista prometía mucho. Imaginé armonizar bebidas con chuletillas al sarmiento, pimientos rellenos, pochas con codornices y, obvio, vino riojano. Pero la realidad fue otra.

Primero lo primero: nos obligaron a descalzarnos. Acomodé mis zapatos industriales, raídos por la chamba, junto a los de los demás. Agité los pies para disipar cualquier mal olor. Macarena, ahora sin tacones, sufrió al quitarse sus botas lilas, también marca Harley-Davidson, y calcetas del mismo color para no desentonar. Me dio risa que hasta las uñas de sus pies tuvieran personalidad. Estaban pintadas alternadamente: una de blanco y la otra de tinto, así una tras otra.

Luego, según ellos, para sensibilizar al grupo, nos pidieron formar una fila india, tomar distancia como en el *kindergarten*, posar las manos sobre los hombros del de enfrente y caminar. Pasamos del adoquín a caminos granulados, hechos con residuos secos de semillas y hollejos que, para no desperdiciarlos, se derramaban en el pasillo. Le daban un toque vistoso, aromático, y así podíamos sentir la textura bajo los pies.

A unos metros, se alzaban dos construcciones que al principio creí que se trataba de temazcales, lo cual me extrañó; parecían caparzones gigantes de tortuga. Eran guardaviñas. Desde ahí nos llegaban cánticos profundos. Finalmente alcanzamos un templete ubicado en lo más alto de la finca, el sitio ideal para contemplar los estertores del día en variaciones rojizas y purpúreas.

El lugar tenía flores exóticas, uno que otro raro experimento con vides e injertos; ahí nos ofrecieron tapas. Todo era hecho en casa: pan, compota, aceitunas, quesos, mermeladas e incluso carnes curadas de jamón ibérico de bellota. Nos ubicaron en una mesa larga hecha con el tronco de un árbol partido por un rayo, lo cual, según contaron, había convertido la *tragedia* en el inicio de la bonanza.

—¿Y el vino? —preguntó Macarena.

El organizador del convivio, también fundador del viñedo y del restaurante, se acercó a saludarla con un abrazo; luego continuó explicando los diferentes procesos, entre ellos la vitivinicultura biodinámica, que se contrapone al vino convencional y al industrial. Más allá de lo natural, lo vegano y lo orgánico, es un enfoque que incluye aspectos lunares, astronómicos e incluso espirituales para crear un ecosistema agrícola sostenible. Ya lo dice la poesía persa: «la luna es espejo del tiempo».

Se trabajaba con preparados biodinámicos para fortalecer las plantas, mejorar su crecimiento y aumentar su resistencia a enfermedades y plagas. Lo explicó así:

—Podría parecer cosa del más allá, pero a nosotros nos funciona. Por ejemplo: en uno de los preparados se llena el cuerno de una vaca con su propio estiércol, se entierra en primavera apuntando al cosmos, en el solsticio de invierno se desentierra. Increíblemente, sus aromas cambian a lavanda, rosas, notas florales... una delicia.

Se respetaba cada periodo para cosechar, plantar, arar, lo que fuera: los ciclos lunares eran clave. El *terroir* estaba aislado para no contaminarse con plaguicidas; si alguien quería visitar el viñedo, debía consultar y buscar la fecha adecuada.

Era tanto el cuidado que rayaba en la exageración; el organizador advirtió:

—Hay etapas en las que no podemos aceptar la energía diversa de los visitantes.

Sonaba a brujería, alquimias diferentes, pero son tendencias que desde entonces aprendí a respetar. Nos sirvieron *ese* tipo de vino, quedamos escépticos. Ella, sin opinar, solo me volteó a ver y yo recurrí al antiguo truco de

decir «me pareció muy interesante», ese comentario ambiguo lo aprendí en la primera cata con el gringo, en la feria. Tiene la gracia de no hacerte quedar ni bien ni mal. Quizá tenía que aprender más para disfrutarlo.

Salimos de la propiedad y Macarena, hablando en general, fue tajante:

—Gusten o no, estos vinos son honestos. Son el resultado de lo que dan la tierra y el hombre, vinos francos. Hay tantas opciones que el consumidor termina confundido. Los vinos son como los amantes: algunos quieren impresionar, prometen mucho en nariz y en boca, pero en el desempeño global se caen, se desvanecen, se encogen, se achican. Se les cae el teatro apenas se destapan. Hay otros que, en cambio, parecen corrientes, arrabaleros, con una presentación fea, pero al descorcharlos... ¡Oooh, la la! Cumplen con creces tus expectativas, no quieres que se acaben.

En mi contraataque, como si se me sintiera acusado de juzgar por la primera impresión, no me aguanté:

—O como esas mujeres que se ven muy bonitas, maquilladas, acinturaditas, piernas torneadas y todo en su lugar, pero cuando se despintan y se despojan de sus atavíos, la fuerza de gravedad hace lo suyo.

—¡Ah, cabroncito! —Fue lo único que respondió, con un gesto chusco de reclamo.

El miedo no anda en burro. Le cambié el tema porque se acercaba la hora de la cena:

—¿Cómo se elige el vino para acompañar cada comida?

Ella respondió:

—Maridaje. Hoy en día le llaman maridaje a cualquier unión. Ni que fuera concubinato. No, JuanLucas. Mira, dicen que cuando vino y comida se enaltecen, es maridaje, pero la palabra correcta es armonía. Aunque no me disgusta decir emparejamiento, no tiene poesía. El maridaje transforma los ingredientes, pero por nuestras costumbres y creencias te encasilla en una relación uno a uno. La armonía permite combinar más elementos y ensalza cada nota cuando se amalgama con el trago. Si la bebida supera en intensidad al plato o viceversa, no hay equilibrio.

—¿Tú armonizas con picante? —interrumpí.

Hizo una pausa antes de responder a mi mordaz pregunta.

—Con el picante hay que tener cuidado, no abusar. Es una exquisitez abrasiva, adormece los sentidos. Imagínate, JuanLucas, si ya de por sí la mayoría vive sin estar pendiente de sus sentidos, ¿para qué dormirlos más? No, al armonizar puedes jugar con los elementos. Se nota ahí quién es realmente bueno y receptivo con la lengua, el paladar, las papilas gustativas, quien sabe de antemano qué ingredientes deben ir juntitos, de la mano. Así es este mundo, JotaEle, quien lleva un paso de ventaja, bebe más vino y conoce de comida. Pero en este caso, si no puedes contenerte, busca burbujas ya sean blancas o rosadas. Caen bien y dan la sensación de que disminuyen la pungencia.

Ya en la mesa del restaurante, la charla nos abrió el apetito. Devoraba asado de cordero y bacalao a la riojana con singular alegría. Como buen jalisquillo, fiel a las costumbres, pedí limón y salsa Tabasco a falta de Huichol, para aderezar una orden y poner en práctica el maridaje cáustico con un buen cava de Sant Sadurní d'Anoia. Dicen que el vino relaja, suelta, afloja, lubrica, baja tensiones. Después de un par de copas en ese halo de confianza, se abrió de capa. Me habló de su divorcio, sus pasiones, sus visitas al otro polo del mundo para hacer vino, sus vendimias en Australia, donde, a diferencia del hemisferio norte, la cosecha ocurre en abril y mayo, mientras en el norte se desarrolla la floración. Platicó de sus años de estudio sobre la uva. Macarena era un libro abierto con muchas páginas escritas y otras aún macerando. No tuvo que preguntar por mí. Yo quise contarle.

Me sorprendió escucharla decir que había conocido a mi jefe.

—De esto hace unos años. Yo era muy joven, JuanLucas. Tu padre hablaba con mucho orgullo de ti, decía que eras su mejor creación. Has de haber sido un niño entonces. Me acuerdo, más que nada, de su pasión por el vino y de que siempre estaba listo para tomar una fotografía. Algo así como que su proyecto de retiro era enoturístico, un artista del vino y de las imágenes. Parecía conocer al vino antes de que fuera vino, acompañaba a la uva desde su germinación en la vid, al regazo del racimo; vigilaba los cambios físicos y químicos hasta llegar a su moisés de madera y embotellamiento. Una encantadora metamorfosis, como la de la mariposa que basta verla para deleitarse. Yo más bien lo observaba con admiración mientras robaba racimos. No interactuamos mucho. Era una temporada de aprendizaje para mí, vivía para estudiar y hacer vagancias. Pero, cosa curiosa, luego nos enteramos de que un vino que hizo tu papá en México fue bien calificado por la crítica

internacional. Tú sabes, los 100 puntos de Parker. Quién lo diría, aquel fotógrafo disfrazado de enólogo o viceversa, hizo vino y vaya que gustó. Parker es el Maradona, es más, es el mismo Pelé en esto de los vinos, el mejor paladar del mundo, ¿quién iba a pensar que un gringo macdonalero iba a ser el mandamás en el tema?

Pasé saliva. Recordé la botella con la dedicatoria «Para mi hijo». La que reventé en el acto más pueril de mi desfachatada inmadurez. No pretendí regresar el tiempo contándole, ni quería quedarme más pasos atrás, tampoco beber menos vino.

Terminamos, agradecemos el pan, la sal y la conversa. Nos montamos en la moto de regreso. No pude pronunciar palabra, tenía el pecho comprimido, otra vez la melancolía aceleró a fondo; el viento azotaba mi cara, era un buen pretexto para llorar, pero esta vez me aguanté como los machos de Jalisco, aunque el desconsuelo no desapareció.

Esa noche, cuando Macarena se despidió, volvió a mostrarme dos pulgares arriba en señal de solidaridad.

—Con esta me despido, y es consejo de mujer que ha vivido más que tú: aprende a decir «no sé» y conecta la lengua con la razón, el corazón y la mente de vez en cuando. Ah, por cierto, si no te has dado cuenta, el lloro también existe en las personas. Siente, así sufrirás menos, créeme.

Me dejó en mi casa. Vi su cabellera enmarañada revolotear mientras esa estampa se difuminaba a medida que la Harley ganaba velocidad.

**Existen vinos intrigantes.**

## El sombrero, 2018

### *La verdadera magia del vino*

Durante aquella temporada descubrí que los sentidos no se limitan a cinco. En mi estadía en España, me sumergí con entusiasmo en el arte de hacer vino y en el ritual de aprender de él. Hay una diferencia profunda entre conocer el vino desde sus entrañas —su esencia viva, fermentada— y limitarse a identificarlo por sus botellas y etiquetas.

Asistimos a catas que iban desde lúdicas, hasta serias y formales, ¡cómo degusté aguas de vides de todo tipo! Blanco, rosado, tinto, espumoso, fortificado, de aguja, orgánico, natural, biodinámico: y cada semana se sumaban más.

Para desaburrirme del lugar de siempre, *en la misma ciudad y con la misma gente*, de vez en cuando me aventuré al sur de Francia para probar algunos vinos de estilo atrevido y moderno en el viejo mundo. También visité el norte de Portugal, la región del Vinho Verde. Bebí vino alegre escuchando Fado y a Madredeus, música atribulada, o quizá así la sentí, y me entregué a maridajes musicales de contraste. Al inicio fue de difícil digestión: vino vivaz que te prende y melodía que te invita a meditar.

Simona, en la que ya no pensaba, me había hablado de esta experiencia, pero hasta entonces comenzaba a entenderla. Ella solía usar esta analogía: «en la música, el bajo y las percusiones marcan el ritmo y la cadencia; en el vino, la estructura la conforman agua, alcohol, acidez y taninos. Esa base da forma y equilibrio. Así se obtiene un vino redondo, agradable, placentero y armonioso, como la música. Esto lo hace entendible y congruente».

Vislumbrando el regreso a mi país, me propuse llevar de vuelta un buen cargamento de botellas de distintas uvas y regiones, con etiquetas coloridas y un buen bonche de CDs.

Para no perder el compás, seguí con mis frecuentes llamadas a Doroteo. Hasta Dominga llegó a hartarse de mi insistencia. La escuché varias veces gritarle que colgara, que ya era hora de sobarle *las riumas* con sus menjurjes. Me la imaginaba ancha y presta, pies descalzos, un manojo de hojas de laurel, lavanda, jazmín y mariguana en la mano. Si no sanaba, al menos disfrutaba un buen coctel aromático. En otras ocasiones, lo llamaba para advertirle que iba a hacerle jaque a su reina. Nunca volví a conocer a alguien que jugara ajedrez con el tacto, ¿o sería por el olfato como el sabueso de los Baskerville? Después entendí que su pericia habitaba en la memoria.

En una de esas, le pregunté a Doroteo si habían pisado juntos las uvas. Astuto como zanate, esquivó el albur y se escabulló con una historia de almas gemelas, que resultó de regular a mala. Será que en el amor no hay palabras que valgan. La mejor explicación se hace pedazos ante la contundencia de los hechos. Esto podría seguir siendo un enigma. Pero él se salió por la tangente con una analogía:

—Las plagas, las enfermedades y las heladas dañan a las almas gemelas, y en el secreto de la lluvia y la luminosidad del sol se cuidan entre ellas. La mejor manera de envejecer es hacerlo bien o, mejor aún, no envejecer, que es imposible. Y te preguntarás hasta cuándo, JuanLucas: conozco tu curiosidad. ¿Dónde está el equilibrio entre edad, gozo y salud? Es como en el amor, debe haber lo justo. Ni tanto que se incendie, ni tan poco que se extinga. Lo suficiente para ser feliz y hacer felices a quienes te rodean.

Pude haber decantado varios retruécanos sobre la dichosa sobada a Doroteo, pero me detuvo el saberme triste y apartado. Me preocupé, creí que ya estaba madurando. Tan lejos de todo y tan cerca de nada, como Win Wenders en la película *So far and so close*, donde Doroteo había encontrado a su ángel guardián en Dominga.

Medio curado de mis asuntos de amores y conflictos internos, según yo, digamos *más pa'allá que pa'acá* y a punto de tomar las riendas de mi vida, una gran decisión me partiría en dos para recomenzar con pasos torpes, casi de ciego, pero con un plan de vuelo clarísimo: reconocía que había aprendido de los mejores maestros.

Podía ver la mano de él sobre el hombro de ella, cuando Dominga hacía las veces de su lazarillo y lo guiaba para reprender a algún intruso entre las vides. Doroteo contaba que mi padre solía decir que los animales hacían de las suyas: lo visitaban el señor jaguar, el señor jabalí, roedores y alguna que otra parvada que se comía las uvas. Su mirada en todo esto era tolerante. Decía: «Esas bestias algo tienen que comer y lo tomo como un acto tributario a la naturaleza, así pienso que quedamos a mano, ni le debo ni me debe».

Me los imaginaba: ella se acercaba a él para limpiar su rostro. Sus ojos boquiabiertos, sin visión, pero más expresivos que nunca, como los del Gato con Botas cuando pide más vidas. Se quedaba ahí, observándolo con asombro, creyendo haber visto al Ánima de Sayula.

Quizá por mi morbo mental y mi cultura jalisquilla quería emparentarlos. Era una intimidad tan extrema. Creo que, a mi madre, la viuda más guapa de la ciudad, y a mí, nos causaba envidia y enfado. Tal vez ocurra lo mismo con el que lea estas líneas. El amor, cuanto más parece imposible, más se antoja: el fruto prohibido, el que abrazas en tus sueños, el que moja las sábanas, el que sabes que no pasará, pero quieres que llegue y no se logre para que permanezca como una utopía eterna. Aunque da miedo hurgar en los detalles, por eso te quedas en su dimensión desconocida. Lo idealizas, como al vino que no bebiste ni beberás.

Dominga y su Doroteo, o al revés, Doro y Minga —no sonaba mal— enclavados en un viñedo escondido, con un tesoro más oculto que valoré después. Me refiero al agua, no a la intentona de tórtolos, consumada o no, qué más da. Esa es una gran historia de amor como tantas otras, con un final que para hacerlo feliz le tuve que poner de mi cosecha.

—El predio era rico en agua: el oro translúcido que se convierte en el tinto y blanco de los viñedos. Por eso pactamos con los ejidatarios un acuerdo razonable. Arcadio y yo sabíamos del tesoro, como otros también. Teníamos la manzana de la discordia, lo que originó pleitos y trifulcas, aunque todas solucionables.

Así surfeaba por el tiempo y en otra de mis múltiples llamadas para tocar base, Doroteo me dijo que por mi carácter le recordaba a mi papá: como un vino moderno. Pero por mi sensatez, medida, sensibilidad y espontaneidad, me veía más parecido a mi madre. Según él, eso me daba un estilo convergente entre el nuevo y el viejo mundo.

—Tienes esa chispa indomable. Ella supo que había cosas por enseñarte y tú por aprender, pero entendió que lo que sentía no podía injertártelo. Eso es personal. Lo que no se hurta, se hereda; pero bien sabemos que recibiste el sexto sentido de tu mamá. Te lo impregnó de alguna manera, como la cáscara de la uva colorea al vino.

—Eso suena bien. En una de esas, si soy más como ella, ojalá no muera tan joven como mi jefe.

Nunca había escuchado la versión de Doroteo así que aproveché para preguntarle:

—¿Qué le pasó?

Me lo imaginé encogiéndose de hombros. Respondió:

—El Rama Arcadio quería hacerlo todo por su cuenta, sin ayuda, tanto que ni siquiera probaba el vino ni pedía a alguien que lo hiciera por él para comprobar su calidad. Desde que supo lo de su problema hepático, me dijo que no volvería a beber. Nunca más tocó el tema. —Hizo una pausa, se le quebró la voz y suspiró antes de seguir—. Por esa terquedad de no pedir ayuda, tu papá pasó a la otra vida sin irse. Se nos fue por el «sombrero», no el que usaba, sino el que se forma en la parte superior de los tanques. Ese era de varios miles de litros. Los hollejos, pieles, pulpa y granos de uva flotan y se concentran arriba del depósito durante esta conversión, así se le nombra: *sombrero*. Para que el contenido tenga contacto con todos los elementos y se liberen más compuestos, hay que hacer remontados, es decir, mover la parte superior hacia abajo. Este proceso es soporífero, diluye el oxígeno y en su lugar libera dióxido de carbono en grandes cantidades. Es muy tóxico y en cuestión de pocos minutos puede asfixiar, con justa razón le llaman *el tufo del vino*. Como no teníamos máquinas, tu padre subió a lo alto del tanque para hacer el remontado con su propio peso. No calculó la saturación de CO<sub>2</sub> y cayó en la trampa. El resto ya lo sabes. Podría decir que el vino lo traicionó, pero prefiero interpretarlo como una irónica y bonita historia de amor en la cual dejó de existir donde empezó a vivir.

Doroteo agregó que hay gente que quiere adelantarse a los hechos, hacer con antelación las cosas, como si anduviera de prisa o se estuviera acabando el tiempo. Enfatizó en que tal vez mi papá se había ido para quitarse el *pendientito*

—¿Cómo es eso? —pregunté.

—Sí, el *pendientito* de vivir, un malentendido en su cabeza. Nunca dejaba tareas inconclusas. Para evitar el fastidio de dejar cosas sin poner el punto final, se murió de un jalón. Como esos vinos que se embotellan y están listos para tomarse o también consienten guarda. Tu papá ya estaba listo. Se fue entonces, como pudo haberlo hecho más tarde. Ojalá te sirva de ejemplo y acabes con tus ganas de demostrar. Anda por la vida más ligero, sin egos, sin prisas, con temple y tolerancia. Nunca dejes de ser por pretender.

Luego cambió el tema, otra de sus costumbres:

—¿Y cómo son los *sommeliers* o sumilleres como les dicen por allá? ¿También sufren de verborrea diarreica? ¿Cómo si cantaran las cartas de la lotería?

—¿Cómo?

—Ya sabes, esos merolicos que dicen sotobosque, regaliz, sin saber qué es, esperando el «sícierto» del público, mientras creen que levitan alzando la copa y girándola presuntuosamente. Con falsa modestia, parece que imploran a la mismísima virgen de Guadalupe para que el verbo encarnado los ilumine. Poco les falta recitar una letanía y que el público responda «ruega por nosotros» o «se va y se corre» antes de empezar a dizque catar.

—Algunos sí, pero no dicen ni el «nopal ni la chalupa» —intervine.

La risa de Doroteo siempre fue franca y meritoria.

—Ese tipo de *sommelier* siempre le atina. Aunque no sepa ni del vino ni de lo que habla; como dice Macarena «son capaces de influir en los menos conectados con su sensibilidad».

Lo noté con buen ánimo como si se hubiera echado tres de Viña Tondonia después de caminar dos kilómetros de los más de cuatro que tiene su cava subterránea. Así que cambié el tema y me atreví a preguntar algo que esperaba que respondiera con los sentidos que le quedaban: ¿deseaba volver a ver?

—¡No! Así veo lo que el resto no ve y desde otro punto de vista, ¡qué ironía! Observo con mis manos, mi paladar, mis oídos, mi olfato y mi intuición. Esos son mis cinco sentidos, y lo mejor, ¡siento y contacto! Lo más difícil fue dejar de lado la vergüenza de que los demás pueden ver con los ojos y uno no. Ese fue mi enemigo. A quienes perdimos la luz nos queda la

creatividad, la imaginación, el ingenio, la ilusión, el optimismo y la esperanza. Hasta podría decirse que vamos dos pasos adelante, llevamos ventaja porque vemos lo que no se ve. Y lo más importante, aprendimos a confiar.

Iba a decirle que se tropieza y se levanta antes que el resto, pero me gustó lo que dijo y preferí quedarme callado. Cerró con una reflexión:

—Todo mundo tiene sus cinco sentidos para ver, pero pocos se permiten el lujo de observar; oír, pero pierden la riqueza de escuchar; oler, y pocos se conceden la grandiosidad de olfatear; probar sin sentir el gozo de paladear; y todos pueden tocar, pero pocos aprecian las caricias y se permiten acariciar. Ahora, hablando de elefantes, me voy porque ya me anda de las aguas...

—Espera, tengo una última pregunta: Cuándo vas al baño, ¿cómo sabes si le atinaste o no a la taza?

—Muchacho insolente, ¡para eso tenemos el sentido del oído! ¡Soy ciego, no sordo!

Me morí de la risa y cortó la llamada.

Como siempre, hay desaires que se agradecen. Colgó justo a tiempo para que yo llegara rayando a una de las últimas catas en ese país, dirigida por la *Líder Líder Macarena*.

Me pone nervioso andar a las carreras, pero al llegar la vi. Me sonrió tan natural como siempre y me había apartado un lugar en primera fila. Se acordó de un comentario mío en una reunión reciente, algo sobre que los mejores vinos son los que te hacen filosofar o sobre el efecto cosmético del alcohol, la necesidad de tener fe en los vinos. Ni ella se acordaba bien. Volví a perderme en la admiración de su discurso, desde la tierra y la experiencia.

Antes de dirigirse a los asistentes, extendió su mirada sobre todos y cada uno, como si lo hiciera de manera espacial. Se dispuso a empezar la cata, como queriendo decir «Aquí mis chicharrones truenan».

Tomamos nuestros lugares y le quitamos el candado a los prejuicios, a las influencias y al mentado umbral, esa llave que te lleva en un instante del temor al gozo. Era momento de sentir. Ese día, mis emociones estaban dispuestas y despiertas. Extraño. Experimentaba algo parecido a una apnea que se iba para dejarme suspendido en mis percepciones. Luego la emoción volvía con fuerza y me golpeaba, como si por esas aristas sensibles valiera la pena estar vivo.

La enóloga, muy en su papel, analizó características, posibles defectos, virtudes, sabores prometedores y más. Jugaba con su algoritmo mental gustativo, un descarte entre errores y atributos. Descifró, mediante el color, la mineralidad, la acidez y el dulzor, la región y añada probable de aquel vino y la mezcla de uvas.

La admiré por no utilizar un lenguaje enrevesado. Comenzó diciendo que vino, criterio y gusto no siempre evolucionan al mismo ritmo, y continuó:

—Al vino se le vincula con el tiempo: este es un Rioja Gran Reserva, cinco años de guarda. Lo indica que tuvo como mínimo paso por barrica de veinticuatro meses y treinta y seis en botella. Lo siento pleno, ¿lo notan? Ya no refleja en el color todo el brillo de su esplendor, está en pleno crecimiento por su edad, hasta veo los tonos ladrillo. Se puede beber hoy y en el futuro, dentro de veinte o veinticinco años o hasta más si se cuida bien, sin luz, sin vibraciones y a la temperatura y humedad adecuadas.

La observaba analizar la copa a contraluz, para inspeccionar su densidad, las lágrimas o *piernas*.

—Aromas a nuez, almendra, frutos secos, notas especiadas, balsámicas y torrefactas, como cajas de puro y los ahumados. En boca confirma frutos maduros, gran estructura tánica. Encuentro coco y vainilla de una madera de roble americano de segundo uso. Vino complejo, de gran carácter, bien definido y de mucha presencia.

La contemplé con fascinación. Mentalmente me fui de ahí. Catamos tres vinos más de su hechura. Los vinos se parecen a quienes los producen: estos eran elegantes, con personalidad, armoniosos y sofisticados. También se distinguían por su potencia, carácter y atrevimiento sin ser agresivos.

Me regodeaba al escucharla, ya estaba ebrio de vino y de felicidad. «Voy a extrañarte, Macarena. Es un hecho, me vas a hacer falta».

Macarena dio un trago a una de sus expresiones y aseveró que estaba balanceado entre mineralidad, acidez, dulzor, alcohol y tanicidad. Incluso podría mejorar más con la crianza. Para madurar el vino suele pasar por madera y botella. Hay que tener cuidado con la barrica, ya que al vino le aporta aristocracia y así este hace una presunción de notas que pueden arrebatarse los toques frutales a la uva. Regresó a su esquema habitual, a su personalidad pragmática, y decidió que el momento ceremonioso merecía una broma:

—Por cierto, vi que algunos llegaron tarde. Para la siguiente, lleguen tempranillo, como la uva que debe su nombre a que madura antes que otras variedades.

Chiste malo y choteado, pero nos reímos. Siguió con el vino que estaba degustando:

—No les diré la añada. Ustedes adivinen, pero les daré una pista: sus taninos todavía son ásperos y un poco agresivos, les falta suavidad y refinamiento. Digamos que no están pulidos, por lo tanto, es un vino joven y consciente la guarda: puede beberse ahora, pero el paladar agradecerá si se consume más adelante. Se me antoja con un chuletón de buey a la parrilla y, para terminar, una barra de chocolate amargo.

Por el halo azul en el ribete y su brillantez, adiviné que era un 1996. Para Rioja, una añada excelente. Verla catar con tanta exactitud, sin lanzar adjetivos superfluos a diestra y siniestra, y dejándose llevar por sus sentidos, fue un acto de magia irracional. Combustible, motivación, pilas para algún día hacer eso. Desarticular adentro y articular afuera una esencia única, conferida exclusivamente a un sorbo.

Terminó la degustación y, no sé de dónde las sacó, pero Macarena se despidió de los presentes con estas palabras que dijo de memoria:

*Amigo del vino:*

*Háblame de su magia, su seducción, sus encantos, sus demonios, sus alquimias, sus conjuros, sus locuras, sus agonías, su éxtasis y del placer que provoca.*

*Háblame de sus colores. Explícame los matices que conmueven, los que hacen vibrar, estremecer, ver la vida desde una perspectiva diferente.*

*Enséñame a apreciar esos tonos intensos como el caminar de este viaje. Descríbeme la paleta de cromos que el vino puso en tu copa para que nos acompañemos en esta travesía.*

*Háblame de algo más profundo que tinto y blanco. Ayúdame a interpretarlo con mirada simple y llana, como la vida misma.*

*Quiero ver estilar su mancha color sangre, como la que corre por las venas y translúcida como el sudor que brota en la piel.*

*Háblame de sus aromas. No me hables de frutos rojos o sotobosques, de ambigüedades. Quiero indagar en los olores que hacen revivir, los que retan al futuro, sienten el presente y remontan al pasado. En sí, los que emocionan, los que impulsan a vivir, los que conmueven.*

*Deléitame con el bálsamo de felicidad y dicha, y también con el que rememora la nostalgia con un dejo de tristeza y júbilo.*

*Quiero sentir la esencia que transporta a otra etapa de la vida. Evocar ese aroma que lleva a la fragancia de los amores consumados.*

*Mi amigo, dime a qué sabe ese elixir. Se habla de aromas y sabores, pero nunca de las emociones y los sentimientos provocados. Convénceme de que al beberlo se desatará esa cascada de pasiones.*

*Ilusióname con ese vino que sabe al beso del amor platónico que nunca se dio, que sabe a placer y gloria.*

*Explícame por qué me lo quiero empinar a borbotones, como si fuera un trasiego en la misma bodega.*

*Dame ese vino que hace grandes conversadores, que saca demonios buenos o quizá malos o musas inspiradoras, qué más da.*

*Amigo, dame del vino que sepa a vino y me pierda en su cauce...*

*Que haga transgredir y que lo recordemos de por vida; ese es el mejor vino.*

Todos aplaudimos de manera interminable. Se formó una fila para saludarla y tomarse una foto con ella. Macarena solo sonreía con falsa timidez.

Igual que al vino, la iba conociendo. A veces me sorprendía, como cuando la encontré dando sus vueltas al terruño en pleno brote. Me gustó la imagen: ella en medio de la bruma, rondando entre las parcelas. Analizaba las vides de una en una, y se rascaba la cabeza cuando creía ver señales de plaga. Me dijo, simplemente, que la naturaleza no tiene palabra de honor. Si el *terroir*,

es decir, la tierra, el clima y la vid, se encapricha, no da buena cosecha. Nada se puede hacer. Incluso si hay un diluvio justo antes de cosechar, ni encomendarse a Dios funciona.

Tomó un puñado de guijarros de canto rodado. Se extrañó, ya que ese tipo de suelo no era muy común en la zona. Me recordó que las uvas deben tener cierto tamaño y equilibrio entre pulpa y piel, que debe ser gruesa. Esa es una de las grandes diferencias entre una uva de mesa y la que se usa para hacer vino: el cocinero busca pieles delgadas, fáciles de digerir; el enólogo, lo contrario, piel gruesa, que junto con el raspón y las semillas aporta tanicidad, color y compuestos aromáticos, dando personalidad, carácter y longevidad al vino.

Explicó que hay que ser cuidadoso para no romper el grano al cosechar, si no fermenta a destiempo. Se recolecta en cestas que no sobrepasan los nueve kilos cuando están llenas. Sin embargo, hay uvas que ya llegan lastimadas, cuya piel algún pájaro o insecto rompió. Esas son las peores heridas: internas, invisibles, difíciles de sanar. Se transforman, se cuecen. Si lo comparas con las personas, llegan con arañazos infectados.

Su cátedra sonaba más a poesía visceral, metáfora del corazón humano, brazos entregados; y su frente estaba perlada por un sudor excesivo en una noche de luna llena.

Sin duda los vinos se asemejan a sus creadores. El suyo era regio, sincero, profundo, franco, equilibrado, intenso, de carácter. Yo lo había probado en las catas. El mío, a ella, le mereció el adjetivo que escuché por enésima vez: «interesante». Quien sabe apreciar, puede leer con sus sentidos la historia, el origen, el proceso y el trabajo. Ella sabía con claridad que percepciones como el toque anisado y el agridulce del regaliz variaban según el productor. Incluso de mercado en mercado.

A pesar de la escena feliz, me invadió el síndrome del Jamaicón: extrañaba mi país. Estaba por despedirme de España, donde había cambiado los pantalones cortos, el suéter y los zapatos de fut por las uvas, los taninos y los morapios. Ya lo dije: las pasiones pueden transformarse. Algunas perduran, otras se desvanecen por razones diversas. Pero cuando miras atrás, siguen presentes en tu andar. Te moldean. Son lo que dio, da y seguirá dando sentido a la vida.

Antes del último adiós, Macarena me dijo que aún me faltaba una experiencia. Una última degustación que presentó como imperdible, un evento único.

—Te falta LA CATA —escribió en el aire con mayúsculas—. No te la puedes perder.

**Existen vinos que te trasladan.**

## Mientras los centros embonen el resto sobra, 2019

*Particularidades pequeñas, grandes diferencias*

Lo fascinante fue que todo ocurrió a ciegas. Atravesamos un túnel hasta llegar a una sala completamente oscura. Nos pidieron que no quitáramos los relojes, teléfonos y cualquier objeto que emitiera luz. Mis primeras reacciones se notaron incluso en la penumbra: el ritmo cardíaco se aceleró, tartamudeé, las manos me sudaban. Tuve un *déjà vu*, mejor dicho, una imagen póstuma: recordé a Simona y sus juegos táctiles, sus pechos cubiertos con rodajas de naranja, su pelvis entintada.

Solté el recuerdo y decidí enfocarme en el presente. No contar con el sentido de la vista me obligaba a potenciar el olfato, el oído, el gusto y el tacto. Entonces, como cuando escampa tras la neblina, comprendí que, al igual que raíz, tronco, sarmientos, hojas, brotes y frutos, los sentidos están conectados entre sí.

La cata comenzó como tantas otras, con la gran diferencia de que no podías ver más allá de tu nariz. En medio de la ansiedad, deseaba que el tiempo corriera, pero sentí que todo se ralentizaba. Hablábamos pausadamente, como en cámara lenta, igual que en la escena de Matrix donde Neo esquivo las balas. La inseguridad era palpable. Resonaba en mí aquella frase de Doroteo: «La vergüenza de que los demás sí ven».

Además de la oscuridad total, teníamos los ojos vendados. Había que explorar de otro modo. A tientas, tomé la copa —casi la tiré— y mi antebrazo se empapó por accidente. Moje los labios a propósito, intentando relajarme. Los nervios, traducidos en *ansiedad, angustia y desesperación*, rompieron el

orden. En contraste, los meseros, con pericia de juglares en semáforos, sorteaban sillas, mesas y cuerpos, sirviendo la cena sin fallas; hubiera apostado a que usaban visión nocturna.

Percibí una condensación de aromas, fragancias y hasta humores: levadura, madera, pimienta morrón, alcohol, torrefactos y otros más que emanaban de las personas. Nadie vio nada ni a nadie. Estábamos en igualdad de condiciones, protegidos por el anonimato de la penumbra. No supe si comí de mi plato, del de Macarena o del de alguien más. El maridaje se hizo con la copa que logramos palpar. Creo que a todos nos dio vergüenza, pero afortunadamente nos la tragamos: éramos invisibles.

Cuatro sentidos al desnudo, con los ojos bien abiertos, pero sin ver. La falacia de creer que abrirlos más permite ver mejor. Sensibilidad intensa, cada poro convertido en pupila. Lo esencial fue apreciar la experiencia, el vino, el momento, sin que factores externos interfirieran en el juicio. La cata pasó a segundo plano. Lo que me marcó fue la vivencia.

Al final, se encendieron las luces. Descubrimos que los meseros eran ciegos y se movían como peces en el agua. Me quedé asombrado. Se me erizó la piel. Nuestro silencio fue tan profundo y emotivo que hasta un mudo lo habría sentido como gesto de empatía. Ahí empecé a valorar lo enigmático, lo oculto, lo que pocos perciben, lo que no es evidente a simple vista. Ese deleite de estar rodeado por una muchedumbre, pero también contigo mismo. Un aplauso de pie fue lo mínimo que pudimos ofrecer.

Después de esa experiencia, mi decisión estaba tomada. Además de aprendiz en la elaboración de vino, quería ser catador. Y lo logré. Sin título, sin pódium, sin toga ni birrete, pero catador al fin. Entrené y desarrollé mis sentidos. Si el enólogo es como un ingeniero automotriz, el catador es el piloto de pruebas. Eso quería: ambos oficios. Más horas litro. Más adormecer un sentido para descubrir otro. Más pruebas de que el bien y el mal existen. Si algo aprendí en las catas es que el diablo está en los detalles y las musas en el refinamiento, la exquisitez, la delicadeza. Pero antes, estaba por vivir la degustación de mi vida.

Las particularidades de cada vino son tan sutiles que cuesta encontrarlas. No producen diferencias mayúsculas. En el paladar solo los grandes logran apreciarlas. Hay que tener los sentidos entrenados para captar esas variaciones. Muchas veces son tan minúsculas que se atesoran más en el momento vivido

que en el sabor. Se filtran por el tamiz de los sentidos. Robaré la frase de Borges: «Creo en los razonables misterios, no en los milagros brutos». Al catar descubrí que podía diseccionar un vino, separar su ensamble por métricas, números, ciencias, fenómenos y hasta, por qué no, traducirlo a mi entender. Eso me interesaba. Yo quería tocar la belleza: esa dama exigente que pide atención, admiración, confianza y comprensión.

Al concluir la cata, Macarena, sospechosamente, me tomó de la mano. Sin permiso del dueño, bajamos las escaleras. Me llevó a la cava de la vinícola para darme el honor de impartir, solo para mí, la cata que más recordaría en ese país. No imaginaba que esa sí sería LA CATA. Empecé a trastabillar, por los alcoholes, por el entusiasmo o por la excitación. Era un manojito de nervios presagiando algo que soñaba ocurriera.

Del parque de barricas eligió una al azar, quitó el tapón, tomó dos copas de cristal y con el ladrón sirvió una porción para cada uno.

Inició el ritual de observar, oler y probar, solo para *distraer al enemigo*. Podía imaginar que sus intenciones eran otras. Analizó la viscosidad y el color. Yo observaba la profundidad de su mirada. Nunca la había visto con tanta seriedad ni enfoque. Ya no parecía un juego, sino un cortejo. Probó el vino, cerró los ojos y frunció el ceño. Parecía a punto de entonar un canto riojano, pero con voz queda y gruesa canturreó:

*En algún lugar de un gran país  
olvidaron construir  
un hogar donde no queme el sol  
y al nacer no haya que morir.*

*Y en las sombras  
mueren genios sin saber  
de su magia  
concedida, sin pedirlo  
mucho tiempo antes de nacer...*

Reconocí la canción del grupo vasco Duncan Dhu.

Lo que ocurría en su interior era completamente distinto. Yo, intentando imitarla, también cerré los ojos, olí y puse el vino en mi paladar. Antes de tragarlo, se acercó sigilosamente. Sentí su aliento en mi cara. Macarena me dio un beso de vino. Era más que una despedida. Fue como saborear lo que estaba probando: el maridaje entre ella y su esencia. La estaba degustando. Su sabor era arrebatado. Ese frenesí me hizo sentir que tocaba el cielo.

Macarena se arqueó de espaldas a la barrica. Con una mano alzó su copa y derramó tinto sobre su blusa blanca. Una escena digna de la primera película erótica que vi. Hizo lo mismo en mi cuello, se acercó a oler y dijo:

—El vino se siente, se palpa, se vive, se contagia... empareja almas. Hay vinos arrebatados. Te voy a enseñar lo que es el sexo tántrico. Siéntate lentamente en uno de los toneles, abre las piernas y los brazos. Disfruta tu cuerpo por las energías que lo rodean.

En eso estábamos y no me resistí. Me acerqué tanto que sentí su pelvis chocar con la mía. Cruzamos tragos, bebiendo de la copa del otro, sin preocuparnos por ser descubiertos ni por el vino desparramado sobre la ropa. Desabroché su blusa, botón por botón. Cuando solo nos vestía una copa de tinto a medio servir, rocé sus pezones con las palmas, pinté sus labios con la punta de mi lengua. Aunque ella era la experta, en ese terruño éramos iguales.

El resto fue lento. Dejamos que el tiempo se escapara. Parte de mi ser se arrojó en ella. Un vino despertó el derroche de pasión y locura. ¿Cuál? No lo sé. Uno directo de la barrica. Sin embargo, aún tengo presente lo vivido, lo sentido, lo dejado atrás. El abrazo. Sus últimas palabras, dichas en voz baja, embriagados el uno del otro, como si alguien pudiera oírlas:

—No será el último abrazo. ¡Estoy segura de eso!  
Y toqué la belleza.

**Existen vinos que sientes que te canta el corazón.**

## El valor del *terroir*

Pérez

Al día siguiente, sin rastro de resaca moral y con la física a tope, regresé de golpe a mi realidad. En La Rioja estaba cumpliendo uno de mis sueños: hacer vino, a como diera lugar. Lo decía Michel Rolland, ese gran enólogo francés: «Cualquiera puede hacer vino, pero hacerlo bueno... eso no todos». Dejé de lado la obsesión por alcanzar la excelencia. Para lograrlo, primero debía entenderlo, conocerlo a fondo. Descubrir sus virtudes y aprender a evitar sus defectos.

Aunque estaba rodeado de Macarena, el del Bombo y otros expertos que se la rifaban en el tema, todos hablaban sin pausa, compartiendo sus odiseas étlicas con una pasión contagiosa. La vida, como siempre, guarda sorpresas. Y sin saberlo, aún me faltaba encontrarme con la *eminencia* del vino.

Faltaban pocos años para llegar a mi tercera década. El arte de describir el vino, interpretarlo y darle voz seguía ejerciendo en mí una fascinación profunda, un misterio que no hacía más que crecer. Me cautivaba tanto el saber como el hacer. Veía que el camino era largo, tan extenso como mis ganas de seguir sintiendo una sed que no quería apagar.

Me intrigaba ir más allá, rebasar los límites, hacerme preguntas: ¿Qué dice la tierra? ¿Qué murmura la barrica? ¿Qué secretos guarda la añada? Estaba más que contaminado. Este virus vínico se había propagado por todo mi ser. Y para comprenderlo de verdad, decidí meterme en sus entrañas.

Me sentía experto en vendimias; conocía tierras, latitudes y climas, maceraciones, plagas, fermentaciones y conversiones, pisados y prensados, clarificaciones, añejamientos y hasta el ritual final: embotellado y encorchado. Pero como dijo un entrenador: «Para subir tu porcentaje de goleo, hay que tirar

a la portería». Es decir, había hecho pocos vinos —diré experimentales— con resultados que prefiero no recordar. Por eso mismo, debía hacer más, acertar y fallar para moldear y afinar la técnica.

Aunque estaba aprendiendo de grandes maestros, aún me carcomía el deseo de codearme con los santones de los fermentos, esos alquimistas de la uva que convierten el tiempo en sabor y el silencio en aroma.

Macarena solía hablar de uno de sus gurús, alguien que fue su tutor no solo en alcoholes, sino en el arte de conectar con la gente. Justo un día que fui a saludarla, me pidió que la acompañara a un pendiente: solo era ir a felicitar a alguien por su cumpleaños.

Me presentó a un personaje difícil de olvidar, de esos que uno imagina o recrea en cuentos infantiles. Estatura media, tez blanca, complexión robusta, mirada sincera y sonrisa afable. Vestía mezclilla y camiseta de algodón tinta o blanca, manchada y con algún remiendo. Pero lo que más lo caracterizaba era su barba: frondosa como la de Santa Claus, entrecana y percutida de rojo por tanto tinto bebido. Lejos de verse mal, le lucía. Incluso combinaba con su estilo.

A Pérez, así se apellidaba y así quería que lo llamaran, era un espectáculo verlo trabajar. Tenía el don y la sensibilidad de leer la tierra, la vid, la uva, el vino y hasta el mercado. Era el Rey Midas del vino, aunque cuando se lo decían, lo minimizaba alzando la copa y brindando por el vigor y la salud.

Después de los abrazos y apapachos, acabamos en el lugar más acogedor de cualquier casa, en la cocina apagando velitas, bebiendo vino y hablando de morapios, cuitas, aventuras, de tequila, mezcal, puros y habanos. No podía faltar el fardelejo, ¡cómo extraño ese hojaldre relleno de almendras! Entrada la noche, con unas copas encima y el flujo etílico en nuestras venas, me pidió que lo acompañara a su cava. Quedé extasiado. Vi botellas de todos los tamaños, etiquetas de los mejores vinos y grandes *crus* franceses. Sin negar favoritismo por las etiquetas de su país, señaló un Viña Tondonia y comentó:

—Cuenta la leyenda que este era el vino que bebía Churchill. ¡Mentira vil! De buena fuente sé que abordaba el avión solo para ir a cenar y beber un Viña Pomal de La Rioja.

Siguió por el pasillo y se le atravesó un Muga del 75.

—Este me gusta para acompañar la noche. Más de cincuenta sigilosos años aguardando el momento para hacer su entrada triunfal y...

—Se abre el telón:

»Primer acto: observo y leo la etiqueta.

»Segundo acto: descorcho. Es necesario usar un Durand para extraer el corcho sin fracturas.

»Tercer acto: degusto y... —Algo que no estaba en el libreto: lo escupió con cara de repugnancia.

»No está bueno. Presentación desafortunada. —Se encogió frente al respetable público—. Está acorchado.

Sin darme oportunidad de probarlo, lo tiró al caño.

—Cuando uno es anfitrión, no debe permitir que los demás prueben vino malo y se vayan con un trago amargo —comentó—. Vamos por otro. Esto me cabrea, por el mal sabor, abriré uno más añejo.

Eligió un Vega Sicilia del 41, otra vez el año de nacimiento de mi padre y añada histórica. Ese sí lo iba a degustar a como diera lugar, bueno o malo, por lo que representaba. Para mí, iba a ser un deleite y así fue. También se fue placentemente al desagüe, pero de nuestros cuerpos.

Pérez lo describió brevemente. Más que hablar del vino, habló del año, la tierra, la uva, los procesos, los acontecimientos ocurridos entonces y lo que ese caldo podría chismear: la adhesión de Estados Unidos a la Segunda Guerra Mundial tras el ataque japonés a Pearl Harbor.

—Es un vino de Ribera del Duero, predominantemente de uva Tinta Fina que le aporta estructura, elegancia y capacidad de envejecimiento, el resto es de Cabernet Sauvignon que le da complejidad y longevidad.

Lo esencial: colores, aromas, sabores, texturas, dijo que era percepción propia. No podía meterse en los sentidos ajenos.

La conversación fluía y las botellas seguían desfilando. Dentro de su cava había un recoveco más oscuro, donde brillaba una cerradura metálica. Me vio intrigado y dijo:

—Ese es El Rincón del Connoisseur.

Quedé impresionado. Dentro había un humidor con cientos de puros y habanos. Lo abrió con delicadeza y, casi como una madre que arrulla a su bebé, me ofreció uno:

—Toma, disfruta este pre-Castro. Es un habano añejo, forjado antes de la llegada de Fidel al poder, a finales de los años cincuenta.

Apenas tuve el valor de verlo sin tocarlo. Me llegó mi cultura tapatía pichicatera del *no merecer*. No lo acepté. Le pedí, a manera de broma, que mejor abriera un Petrus o un Château Lafite, que seguramente iba a disfrutar más.

Pérez meneó la cabeza.

—Necesitas más edad para paladear eso. No soy nadie para enseñarte de vino. Más bien te enseñaré del campo, de la gente, del valor del cultivo, de todo lo que hay detrás de una botella. Así, en verdad, lo disfrutarás más. Pégate a mi lado como corcho a la botella en la siguiente vendimia y te revelaré algunos secretos.

Pérez tenía una falsa modestia que no era impostada. Durante varios días fui su fiel paje. Como él lo dijo, me quedé como su rémora por una temporada. Aprendí de detalles, constancia, dedicación y de la gente de campo: auténtica, neta. Procuré que me invadiera el talento natural de Pérez.

Una de las partes que más valoré fue que no hacía vinos predecibles ni estereotipados. Sobre todo, me enseñó honestidad y coherencia en el trabajo. No creaba fantasías edulcoradas. Una de sus mejores frases fue:

—Un vino mal ensamblado es como un poema deshilachado.

Bajo su tutela experimenté con distintas cepas y mezclas, barricas de varios tipos y procedencias, suelos, niveles de acidez y dulzor, regiones, altitudes. Ensamblajes como letras: *ce* y *hache*, *ele* y *doble ele*, que solas son una cosa, pero juntas componen armonías distintas. Me dio el mejor conocimiento. Afiné el paladar y floreció mi sensibilidad. Pasó el tiempo e hice muchos vinos. Valía la pena regarla con recursos ajenos y provecho propio.

Me enseñó lo que aporta cada variedad de uva uva: color, astringencia, estructura, carácter, permanencia, dulzor, acidez. Por eso se hacen las mezclas: para ofrecer el mejor producto terminado. Le hablé un poco de lo que había hecho, incluso le llevé una botella y le se la ofrecí para que la probara.

—Para ser *sommelier* y aprendiz de hacedor de vinos, te salió bueno este té de hibisco.

Pérez es un enólogo que ha hecho vinos para toda ocasión: para el diario, los que acompañan una comida de principio a fin, los exóticos y hasta los que se añejan en el fondo del mar. Nomás le faltan los que mandan al cosmos. La prensa especializada ha otorgado el máximo puntaje a un par de sus etiquetas. Decía:

—Prefiero las comas que los puntos. Las primeras dejan un *continuará*; los puntos, a veces, son el final de algo. Las evaluaciones altas son reconocimientos que se valoran en el terruño y el pueblo más que en uno mismo. No eres mejor ni peor por tener calificaciones altas. Son orientación, no garantía. No es que tenga buen gusto. Lo que creo es que tengo un paladar como abanico: mis vinos le gustan tanto al que sabe como al que no. Disfrutar *is the name of the game*.

En su discurso añadió:

—En este mundo, la bebida es un ente y la historia su complemento. La palabra tiene capacidad de convencimiento, de excitación, de transformación, de hacerte viajar. Un vino sin pasado es mucho menos vino. Hay que saber transmitir eso para potenciar el placer del momento. El vino siempre te lleva a un paisaje, a un espacio o a un estado de ánimo. El vino y la voz son necesarios. El vino sin conocimiento le resta valor a la vivencia. Incluso si eres bebedor y no lo conoces, lo disfrutas menos. Lo que cambia son los factores que lo rodean.

Nos seguimos viendo. Un día le pregunté si me iba a saludar cuando fuera más famoso. Contestó:

—La lucha diaria es seguir siendo igual. Si cambias, cambias todo. Ahora soy uno, y después quizás sea alguien con más carretera, más conocimiento, más dudas. Pero la persona es la misma. No tengo ni busco enemigos.

Después de mis encuentros con el Rey Midas, me quedaba poco tiempo en España. Estaba decidido a planear el regreso. Quería llegar con Doroteo y decirle que había hecho vino con los mejores. Sacarme la espina, pues. Tras el curso de *sommelier* y la maestría práctica y didáctica como hacedor de vinos, me interesó crear, meterme hasta las cachas en ese proyecto. Tenía la espina clavada y no hice nada por sacármela; al contrario, me emocionaba más y más con la idea. Aferrado a diseñar un vino que hablara de mí, de lo aprendido, de mi euforia por haber resistido años en España y seguir vivo, incluso con algo de sabihondez para presumir.

Y manos a la obra. No lo consideré difícil: con lo observado, los recursos disponibles, la maquinaria instalada, la asesoría adecuada, la inspiración divina y la dedicación que a veces me faltaba. Hice un vino a mi entender.

Hablando en términos v́nicos, experimenté un *batonnage*: removí mis conocimientos y vivencias en todo mi ser. El primer resultado fue un vino que quedó a deber. Peleón, aunque muy cuidado desde la tierra hasta la bodega. Hecho con mis manos, desde la vid hasta la botella. Paciencia, me dijeron. Y tenían razón: seguía siendo un aprendiz.

Cuando mi vino se liberó, entendí que pasar demasiado tiempo con uno mismo puede convertirse en un reclusorio de ideales arraigados. Tampoco es sano creer en todas tus fantasías.

En las semanas previas al retorno, resumí lo vivido: absorbí conocimientos de los mejores, aprendí a leer el *terroir*, a escuchar y a respetar su ritmo natural. La Rioja, con su clima y suelos únicos, me enseñó a valorar cada etapa del proceso, desde la remoción de tierra hasta la cosecha otoñal. Cualquier época en un viñedo se disfruta, pero los días de vendimia se volvieron mis favoritos. El aroma a tierra mojada, el herbáceo, el frutal de las uvas maduras y el sonido de las tijeras de poda hacían eco en la cordillera Cantábrica que custodiaba la viña. Cada racimo recolectado era una promesa de lo que vendría.

Ahora que lo rememoro, que hasta los ojos me arden de tantos recuerdos, nunca he dejado de aprender y mejorar, al menos en cuestiones v́nicas. Pasaba tardes caminando entre las vides, observando y palpando hojas y uvas como Doroteo hiciera en aquella primera visita al breñal de mi nostalgia. En cuclillas, atento a las señales de la naturaleza según la expresión del viñedo.

Y cada vez que probé una botella con quienes sí sabían del tema, recordé las palabras de Doroteo, espolvoreadas de memoria:

«Cuando se bebe por beber, todos los vinos saben igual. Beber por compromiso, por ritual ajeno, sin alma ni discernimiento, es perder la gran oportunidad de sentir y vivir el momento en que bebes ese vino. No digo que un día termines de aprender todo lo que deberías saber sobre el vino. Es un tema tan extenso como la vida. Ni en varias generaciones se lograría alcanzar un conocimiento total. ¿Existen acaso los sabios del vino?

»Cada vino tiene sus encantos, gracias y delicadezas. Si no encuentras diferencias y todos te saben igual, mejor de mujeres ni hablamos. Pon tus sentidos cuando acerques la copa a la nariz, cuando la inclines para aspirar más de cerca. Mira al vino cara a cara, en su color, en su textura, en su cadencia. No te creas superior a él, JuanLucas, nunca, porque no lo eres. Obsérvalo como se

ve al caballo: a la par, de igual a igual. No como al perro que se postra, ni como al gato que te ignora. El vino es más que bebida: es el reflejo del cuidado y la dedicación que le ponemos a la tierra».

Uno es humano y a veces se quiebra. Cierta mañana, mientras caminaba entre la viña, experimenté una debilidad aguda que me dobló. Me dieron ganas de lanzar piedras al viento, de reclamarme mis propias vacilaciones. Dudaba si regresar al Valle para hacer, ahora sí, el mejor vino. ¿Me había cansado de no creer en mí, de pensar que no podría hacerlo?

Mis fantasmas y demonios me nublaron. No sabía si quedarme o volver, si quería más escenas románticas con Maca o hacer más vino en ese país. Mi mente era una maraña de ideas. Creí que me iba a boicotear. Como en la frase del enólogo Alejandro Vigil, impresa en la etiqueta de un gran vino argentino:

*Al final de la vida solo recordamos  
la batalla más compleja que enfrentamos:  
la que libramos con nosotros mismos.*

Yo estaba siendo, como siempre, mi propio enemigo. Es más, llevaba años así, buscando excusas y culpables. Haciéndome el mártir, negándome, escondiéndome. Fue ese gran adversario quien me llevó a no rendirme. El que me llenó de valor para salir de lo conocido y probar lo desconocido.

Volví a recordar la vergüenza a la que se refería Doroteo. Ya no quería sentir pena de que los demás vivieran y yo no. Quería atreverme como lo hicieron mi papá y mi mamá, que por tradición siguieron juntos, pero eran seres únicos, con un distintivo especial, fuera de la manada. Narraron lo vivido y gozado en carne propia. Yo también quería ser testigo y protagonista.

Al fin compré mi pasaje de regreso. España me había dado vida y me había regalado voces. Mi papá me habló a través de otros. Pude reconocerlo en mí, en mi tenacidad, en mis arranques, en mis manías, en mi terquedad. No me movía lo mismo que a los demás, y no sabía cómo enfrentarlo. En temas prácticos, razón y pasión pocas veces se dan la mano, casi siempre están divorciadas. En resumen, empezaba a ver el final de mi aprendizaje en esa estancia ibérica. Eso creí, más tarde supe que la memoria es un lugar siempre vivo y nunca se presenta igual. Siempre puede darte sorpresas.

El dueño de la bodega se sorprendió cuando le dije que me iba. Le parecía increíble que regresara a un país donde la cultura vitivinícola todavía está en pañales, donde se toma más bebida con gas que agua de vides.

—No entiendo, no entiendo si aquí puedes vivir, comer y beber como Pachá el resto de tu vida.

Mencionó algo de un festival vinícola, de estar corto de personal, de mis ínfulas que me volvían una mezcla de Speedy González y del Llanero Solitario.

—Estoy muy agradecido con usted. Mi intervención aquí fue como la levadura. Muere luego de hacer su función, después de convertir el azúcar en alcohol. Es una sacrificada y afortunada muerte para el disfrute del humano. Gracias, estoy agradecido de verdad, pero ya me toca irme.

Con tanta formalidad, casi sentí que quien hablaba era mi papá.

—Pero ¿por qué te vas? ¿Eres bueno para esto! Todavía puedes aprender más.

—No significa que me rendí ni que lo dejaré.

Le dije que me marchaba y, además, me picó el orgullo; también dije que iba a hacer un vino inolvidable en mi país, uno que se añejara en la memoria por generaciones. Exageré y faroleé:

—Haré un vino que la crítica catalogará como el mejor. Uno que rebase expectativas y satisfacciones. Un vino que, como una fotografía, quede impregnado en las tripas de quien lo beba. De etiqueta sencilla y contenido complejo, que ofrezca una experiencia más profunda y matizada.

Se carcajeó burlonamente y esbozó con risita nerviosa:

—No estás ni para el abono. Si te refieres a un vino de culto, un vino, primero debe merecer ese adjetivo y después los demás así lo nombran. Se para solo, se convierte en algo codiciable, en un objeto de deseo. La cosecha es excepcional, la producción es poca y para unos cuantos devotos. Se vende con años de anticipación, cuando la uva ni siquiera sabe si se dará óptima. El mercado lo identifica, le otorga ese mote. Su sabor debe ser extraordinario, pero por todo lo anterior puede pasar a segundo término. Se cotiza desde antes de existir. Eso lo decide la gente, no tú. No es como bautizar a un hijo. Debe ser un vino muy cuidado. No hay nada más doloroso que hacer el ridículo con un vino de altas expectativas y que al final pase desapercibido. Si tanto quieres tu vino de culto, haz que Parker lo califique.

Y ahí estaba otra vez ese ser mítico que sonaba a marca de pluma. Hasta pensé que estaba bromeando con Peter Parker el del Hombre Araña. Lo escuché nombrar hasta el cansancio en catas y vinícolas: ese sujeto que solo imaginaba como una sombra con sonrisa vana, arrogante, mamona como la de un guasón, aunque había escuchado de él más de una vez.

Supe que el gringo edificaba tanto como destruía. En una ocasión, calificó mal al vino insignia de una bodega de Burdeos, lo cual repercutió en una caída significativa en sus ventas. Al año siguiente volvió a visitar la misma vinícola para evaluar el mismo vino; al entrar sufrió un tropezón y cayó de manera aparatosa. Le pidió al dueño del *château* algo para limpiarse el raspón. Entre la burla y el sarcasmo, este le dio el pedazo de periódico donde se narraba la crítica que Parker había hecho del vino, en su reseña desfavorable.

Pero a mí no me importaba el mencionado crítico, ni siquiera mi vino, sino *el vino*.

—Ese cabrón de Parker va a catar mi propio vino. Te lo juro por mis cojones.

Ya se me había metido entre ceja y ceja. Quería convertirme, de repente, en alguien tan insistente como mi padre: un perro de presa, una raya más al tigre de las herencias que me dejó. Pero yo, el autor de un vino *cumplidor*, todavía no podía ponerme a esa altura.

Lo que sí sabía es que mi ciclo ahí había terminado. Llegó el día. Hice maletas, revisé pasaje y documentos. En poco tiempo me estaría chingando una torta ahogada, apurando un caballito de tequila Cascahuín y llamando a Doroteo para decirle que me urgía verlo con una botella entre los dos: él presumiría la gloria de *sus niñas* escoltando los surcos, y yo mis aprendizajes, conquistas y aventuras. Faltaba tiempo para integrar en mi vida todo lo que me había enseñado y esperaba que aún hubiera más; también eso quería decirle.

Con Macarena no hubo adiós; preferí hacerme el ciego. No quise despedirme. Algo me dijo que todo había terminado y me quedé con el agradable resabio del que fue el último encuentro. ¡Qué bonito y reconfortante es un puto abrazo cuando metes el corazón!

**Existen vinos que comparten azares.**

## Somos cuentistas del vino, 2020

### *El valor del silencio*

Y ahí estaba, en el aeropuerto, la mamá más guapa del mundo. Con su misma expresión de siempre, toda una Pretty Woman. Llevaba un palazzo impecable, una pashmina roja al cuello y tacones Christian Louboutin que combinaban a la perfección. Lo único que no hacía juego con el resto eran sus aretes hechos de corcholatas. Le dije que eran horribles, que arruinaban la postal. Se murió de risa. Comentó que yo se los había regalado un Día de las Madres cuando estaba en kínder.

Me dio gusto volver a casa, después de mi vigilia de antojitos en España, me llevó a las Nueve Esquinas por una birria de chivo y caminamos hacia el barrio de Mexicaltzingo por tejuino y pan dulce. Para variar yo iba medio callado, me tuvo que sacar las palabras con sacacorchos, pero nomás me solté, le conté sobre las catas, los vinos, los múltiples colores que se reflejaban en la tierra y su influencia en mis estados de ánimo. Me escuchó con esos ojotes, a veces acuosos, luego brillantes, siempre emocionados como preguntándose: ¿Cuándo ocurrió tu conversión de uva a vino?

—La cosecha se modifica cada año, según los nutrientes de la tierra y el agua que la riega. Me recuerdas más que nunca a tu papá. Esos ojos, a veces tan callados y otras veces gritando.

Por la noche, sin que nadie se lo pidiera y descorchando una botella de Mogor Badan, mostró lo que parecía ser su tesoro: varias cintas VHS con mi papá como protagonista. Recordé aquellos primeros días con Doroteo, en ese breñal que una vez odié y al que hoy ansiaba regresar. Retales de una vida que fue mía, pero que a esas alturas no había logrado revelar. Escenas del Rama Arcadio haciéndome borrachinas y avioncitos en el patio de la casa. Él

hablándole a la cámara, analizando un vino glorioso, paladeando cada sorbo como si le inyectara vida. El Rama y Ana bailando a su propio entender; quien los grababa se reía tanto que la toma temblaba. Sentí a mi padre en el ambiente, como si en cualquier momento se fuera a unir a nosotros para seguir festejando mi regreso.

La «Zamba para olvidar llegó a mí»: «No sé para qué volviste si ya empezaba a olvidar...». Creo que nunca había sentido esa mezcla de melancolía y alegría al pensar en mi jefe. Esa noche comprendí que mis padres eran todo eso que provocaban en mí, que nuestra relación era rica, sabrosa, aunque a veces de difícil digestión. Sí, el Rama seguía colándose como la humedad y así sería siempre.

Pero lo sentía, estaba seguro de que Guadalajara era una escala; mi destino estaba en otro sitio. Mientras me preparaba para ir a Ensenada a hacer un vino de mi tierra y en mi tierra, como lo hice en La Rioja, me inmiscuí en los sagrados círculos tapatíos de extravagancia y adoradores fanáticos del vino. Un maridaje peculiar en una ciudad donde las masas se dividen entre tequileros, cheleros y uno que otro insípido amante del mundo de las uvas.

Enterada de mis pretensiones, mi mamá quiso ayudarme a su manera. Me dijo que estaba por cumplir una edad energética importante. Habló de los múltiplos de nueve y del tres. Pensé que, si la libraba, si seguía con vida en los próximos meses, al menos no sería, ni de cerca, parte del club de los que mueren jóvenes. Jim Morrison, Kurt Cobain, Amy Winehouse: ninguno de ellos aguardaba por mí en ese firmamento musical. O bueno, así me gusta imaginarlo.

A esa altura, si me hubieran llevado con los ojos cerrados hasta el Valle y luego aventado entre los surcos, sabría que estaba cerca de mi viñedo. Sí, escribí mío. Pero primero era Ana. Llenarme de ella y del Rama Arcadio. Y del vino que ya colmaba mis sentidos.

Sabía que le iba a contar a Doroteo y que él se burlaría de mis palabras. Intuí que me recriminaría por mi eurocentrismo, por el absurdo de referirme al vino como si fuera mi amo. Así son las cosas y llega un punto en el que, como a político barato, la lección te la refriegan en la cara: tanto lo critiqué y al final me convertí en lo que no paré de juzgar: un venerador del vino. Comprendí que hay que tener cuidado con lo que se censura, porque el destino te alcanza y

te conviertes en lo que antes criticabas. Por eso quise regresar, algo me llamaba a mi tierra. Tal vez la pretensión de hacer algo por mí en el lugar de mis orígenes y dejar de cargar medallas que no me pertenecían.

Si me refiero a esta temporada con tropiezos y saltos cuánticos, es porque así la sentí. Creo que para interesarse en mi mundo y para complacerla, mi mamá me invitó y acepté ir a una que otra cata. Nada digno de narrar, más reunión social que ritual sensorial.

Siempre fue buena con las palabras, además de que poseía un gran conocimiento empírico del tema. Aprendí más de sus frases que de las degustaciones:

«El arte de catar es percibir lo que otros no captan, lo que no es tan evidente a los sentidos».

«El mejor *sommelier* no es el que habla bonito, no es un encantador de serpientes, es quien memoriza sabores, colores, texturas y aromas, y los relaciona con sus propias experiencias. Equipara, analiza y describe».

«Prefiero reconocer el vino por lo que me dice, no por su sabor intrínseco. Por los porvenires más que por las remembranzas. Por lo que me hace vibrar, por lo que transmite. Por la compañía, por el placer, por la interpretación del elixir, por la ilustración del terruño y el disfrute del entorno».

«Interpretar sus aristas, sus picos, su balance, y asemejarlo con la vida para decir: ¡qué buen vino!».

Remató con esta frase matadora:

—JuanLucas, un *sommelier* no solo es bueno porque sabe, sino por su sensatez y su claridad al comunicar y transmitir.

Entendí que esa tierra coloreada por el azul del agave, y no por los antocianos de las uvas, estaba lejos de ser el lugar que estaba buscando. Pero el Valle, ¡ah, el Valle!, puede que allá sí tronara el cielo para mí y que me besara el sereno.

Tomé mis maletas y volví a Ensenada, al gran Valle que me esperaba de brazos abiertos y al que no pensaba defraudar en mi encomienda vínica.

Mi chofer de cabecera, el Gigoló, me recogió en Tijuana como lo había hecho la primera vez que nos conocimos. Yo, con la resaca de la muerte de mi padre a cuestas, más prepotente y arrogante que Trump, lleno de barros y

espinillas, con la ignorancia en cada gramo de mi peso, apenas si había soportado el trayecto.

Después de años de no verlo, lo noté distinto: vestido de blanco, pelo corto, rasurado, sin patillas. Sin perder su esencia, me pidió que lo llamara por su nombre: Pedro, no más Gigoló. Dijo que lo había enterrado. Me extrañó; quise respetar y en ese momento no pregunté por qué, pero su sentido del humor seguía intacto. A modo de remembranza y burla, como *standupero*, empezó con su consabida perorata, «...aquí mataron a Colosio...». Después del blablablá, se asombró cuando le compartí mi idea de hacer vino. No hizo caso. Solo me interrumpió para decir que el Valle lo había rebasado; señalaba nuevos caminos de terracería y entradas a nuevos viñedos que parecían brotar de la noche a la mañana, como plaga en la vid. Viñedos que, lejos de gustarle, le caían mal. Aunque no los conocía, sí sentía el halo, el *bluff*, la hipocresía, las ganas de no ser California, pero sí de nombrar al terruño *vineyard* y *property*.

Al amparo de un coctel de callo de hacha, me dijo muy ceremonioso:

—Ya lo dicen las Sagradas Escrituras: hay de todo en la viña del Señor. El agua es el gran tesoro para tu viñedo, como la imaginación para soñar —refiriéndose a que se estaba acabando en el Valle.

No sé cómo ocurrió ni lo pregunté, pero en mi ausencia el Gigoló había cambiado de estilo con un giro de 180 grados. Dejó de beber por completo, ni una cerveza se permitía. Aunque nunca perdió del todo su hablar dicharachero y lúdico, era otro y a la vez el mismo. Convertido en un auténtico «Aleluya» de pantalones blancos de manta, pelo corto y una estola.

No sería la primera vez que, en mi regreso definitivo al viñedo, alguien ensalzara al Rama. El Gigoló carraspeó para aclarar la garganta antes de hablar:

—Era único para encontrar soluciones con las palabras correctas. Aprende algo: elimina lo superfluo, destaca lo sustancial. Tú llegaste aquí con shortcitos tejidos por tu abuelita, muy peinado de raya en medio, pero deberías haber visto a tu jefe ante cualquier problema: como si portara el Santo Grial y con una pócima mágica llegara a poner remedio a todo. Una gota puede convertir el mejor vino en una porquería y también puede salvarlo, ¿o me equivoco?

Pidió un vaso de agua sin hielo. Dijo que el agua, por sí sola, es bendita y no debe transformarse de manera artificial. Dejó de hablar de los templos del placer en Tijuana y aseguró que ahora jugaba a la Lotería e impartía pláticas

inspiracionales a las señoras *sobremaduras*, como llamó a las que antes *atendía*.

Yo dudaba de su conversión espiritual. Los vinos maduran con los años; algunas personas, ni con un siglo de vida. Aunque no es cuestión de tiempo, *its a matter of* chingadazos en la pared y levantarte de nuevo, como hubiera dicho el Gigoló del pasado.

No me acostumbraba a decirle Pedro. Es más, nunca lo hice. El Gigoló, renovado, pero en su papel de chofer, manejaba tan despacio como viejita en empedrado. Yo, desesperado, le arrebaté el volante. Él se abrochó el cinturón y se agarró de donde pudo, como sarmiento aferrado a la espaldera.

—¡Ah, jijo! —exclamó—, vienes con todo, mi JeyLu. ¡Alabado sea el Señor! Pero no te sulfures, ni que fueras Checo Pérez. Se me va a revolver el estómago. Para el susto ¿no se te antoja un espumoso de Casa de Piedra? Estamos a buena hora, ¿vamos?

Después de las burbujas y un vino de cosecha tardía yo, y él una bebida sin alcohol, me dejó en la finca. El breñal estaba descuidado. Lo primero que dijo Doroteo al verme fue su opinión sobre la conversión del Gigoló.

—Antes pactaba con las viejitas y ahora anda de evangelizador. Con esas personas, mucho ojo. Te pueden embaucar y ni cuenta te das.

Vi entre los surcos algo de plaga creciendo cerca de las vides. Roban agua y nutrientes, pueden asfixiarlas. Uvas caprichosas. Observé los estragos del temporal y me agradó descubrir que la hibernación había terminado.

Antes de que se me olvidara todo lo aprendido, puse manos a la obra. En mi propósito de hacer vino, compré catarinas y las solté para que, como depredadores, limpiaran la plaga, cuidaran brotes y yemas. Atendí la floración y los posibles racimos.

Como reflejo del viñedo, Doroteo se veía medio deteriorado y lo sabía. Los espejos no son complacientes ni tienen memoria. Se le notaba una barba gris, hirsuta, sin orden, de días sin rasurar. Encontré pequeñas escoriaciones en los brazos.

—Pareces salido de una larga dormancia.

—Un hombre solo y ciego no pide mucho, solo le queda la imaginación, la invención y el recuerdo —respondió con un aire especial, acongojado—. No soy el mismo, ni tú tampoco —agregó, quizá imaginándome con la mirada

puesta en él—. Cuando la nostalgia roza tus sentidos, corres el riesgo de perder el centro. No seas prisionero de tus miedos. Si no los enfrentas, te dominarán y te quedarás estancado. Acuérdate de que este viejo ve sin ver.

La barba tenía una razón. Dominga no estaba, había ido a visitar a su familia por una temporada y era quien solía ayudarlo a rasurarse. Antes de irse, y por premura, Doroteo le pidió que lo afeitara solo a la mitad porque se sentía *medio bien*, así que ella lo hizo tal cual.

El estrago del invierno tenía otra causa. Según me explicó, era culpa del calentamiento global. No hay gente que ayude y se combina con la desmedida proliferación de restaurantes, hoteles boutique y pseudoviñedos. No hay planeta que aguante tanto. El equilibrio del ecosistema está en riesgo. Es una agresión a nuestra tierra, sí, a la que nos da el agua de vides.

Algo me dolió en el pecho. Le dije a Doroteo que era gastritis, congoja, *jet lag*... todo junto.

—Cómo que *jet lag*, más bien cruda o que andas recargadito del estómago después de tanto comer en Guadalajara todo lo que extrañabas.

Y sí, volvimos a hablar de su barba de pocos días, de la sorpresa de que Dominga tenía familia más allá de Baja California, y de mis ganas de compartirle una gotita de lo que había aprendido en el norte de España.

Fue a la luz de esas situaciones que me reincorporé al viñedo. Primero, con la comodidad de aceptar que sí, era el hijo de aquel señor del que todos hablaban. Segundo, con el encantamiento de los azúcares transformándose en alcohol, cada uno con su carisma y ritmo ideal. Y tercero, con un espacio físico que todavía olía a nardos, o al menos así lo imaginaba, pero en el que había espacio para más aromas.

—Entonces es nostalgia —me dijo Doroteo—. Enraízas tus males en esta tierra y esta tierra, mira qué suerte, te acoge y no te rechaza. ¿Qué probaste por allá de lo que quieras hablar?

Carrete de diapositivas: vi botellas, paisajes, mujeres, castillos, toros y profundas reconciliaciones, incluida la mía.

—Probé vinos muy especiales por cada uno de sus elementos, ¿sabes? Las notas aromáticas que llegan...

Dos manos enormes y arrugadas, como moscas, revoloteaban sobre mi rostro.

—De eso nada, muchacho. No vas a venir a enseñarle a hacer mole a la abuela. Tú y yo —dijo a la par que su dedo índice bailaba entre mis ojos— somos cuentistas del vino. Si regresaste para ser parte, cabrón, sé parte. Hay que ser congruentes. ¿Qué historia vamos a narrar? ¿Cómo lo vamos a mostrar? Ya estás en esto, dale con tu corazón, sé apasionado.

Sus palabras me recordaron la mirada que Macarena me lanzaba cada vez que, juntos pero separados, descubrimos un vino tan rico, completo y elegante que nos hacía vibrar, pegados a la tierra y al discurso de las uvas.

Ensamblé las manos de Doroteo con las miradas de Macarena y me sentí listo para seguir las indicaciones de mi madre. «El Valle, ¡ah, el Valle!».

—¿Y cómo está tu mente? —preguntó Doroteo.

—Mejor que la del Gigoló —bromeé—. ¿Por qué la pregunta?

—Porque para catar y hacer vino hay que estar estable. Escucha lo que sientes, lo que dice tu cuerpo. El cuerpo es sabio.

Estaba descubriendo lo que significa ser uno con el viñedo. Adiós al nihilismo, esta es mi religión. Empezaba puntual cada mañana y mostraba aún más disciplina con el descanso. Era el símil absoluto. Sabía que, si no tenía salud, tampoco la tendrían las vides.

—Ellas son las enredaderas que entretejen la vida —me decía Doroteo—. El buen *sommelier* es un guía de bebidas y alimentos. Memoriza sabores, texturas, colores, aromas y más. Después, equipara, interpreta y describe. Pero tú no quieres hacer eso, ¿verdad? Tú prefieres reconocer al vino por lo que te dice, por su sabor, ¿cierto?

Ese matrimonio de palabras me caía bien cuando las decía él. Nunca sus palabras eran una excusa, sino una explicación no requerida.

Doroteo no perdía ninguna oportunidad para anclarme a mis pasiones, para que fueran el papel tapiz que se deshacía en mí, para dar paso a un rol más aguantador, duradero. Más tinto. Nuestra tinta, la suya y la mía, se volvió eterna. No lo sabía entonces, pero la cata más extraordinaria e indescriptible de mi vida estaba por vivirse sin él.

Con Doroteo era distinto. Las degustaciones nos hermanaban, aunque yo estuviera en España. Con él en la memoria, mis impresiones se proyectaban hacia un espectro sensitivo más amplio. Supongo que sus saberes, refugiados en la más negra oscuridad, terminaban proyectándose con mayor luminosidad, lo que lo volvía un ser de otra calaña.

Levantaba su copa como los demás y dirigía la mirada al cristal. Más de una vez eso provocó que varios alzaran las cejas y pelaran los ojos. Doroteo solo seguía protocolos. Imponía. Yo confirmaba que sí era de otra condición, al notar que la gente registraba cada uno de sus movimientos sin el voyeurismo con el que se observa a quien sí puede ver. Me daba cuenta de que sonreían si él lo hacía, se conmovían si mostraba algún ademán suyo.

—No es porque sea ciego —me dijo una vez Dominga cuando la encontré afuera fumando un porro—, es porque sabe usar sus cinco sentidos. Aunque tiene cuatro, manifiesta seis. Desenfunda cada uno, apunta, aprieta apenas el gatillo... y dispara. Dicho esto, el humo de su boca se movió con lentitud, como un vaho indolente, y me dirigió la sonrisa más jovial y cariñosa que había visto jamás. Ni joven ni vieja. Ni viva ni muerta. Como nunca la volví a ver en alguien.

—¿Fumas mota, eso no afecta tu paladar?

—No lo sé. Es uno de mis contentillos. Pero acuérdate, yo solo vengo a trapear y a barrer, bueno, y a cuidarlo. Yo no le hago a esas cosas sin provecho.

Mi madre, de visita en el viñedo, se mostró feliz por mi gusto por el Valle, por vinificar y por participar en las catas. Así era: le entregaba al tiempo uvas y me devolvía vino. Llegué a pensar, por largos segundos cargados de egocentrismo, que se debía a que ahora yo vivía ahí. Verla en acción fue apabullante. La reina de las metáforas y las alegorías.

Me regaló esa semilla de sabiduría mientras esperábamos para entrar a una vinícola. También afirmó que a las catas se debe invitar a personajes centrales y no solo espectadores.

En una inolvidable y alegre ocasión me acompañaron los dos, el ciego y ella, a una cata pretenciosa. Tras un par de tragos, Doroteo se puso de pie y con gran vehemencia anunció a los presentes:

—Este vino es soberbio. Un ensamble de Cabernet Sauvignon y Merlot. Siempre debe evaluarse la franqueza de un vino: que bebas lo que es. Un Cabernet Sauvignon debe saber a eso. Un Rioja, a La Rioja. Así debería pasar con las personas, que sean coherentes, que no haya máscaras, falsedades o dobles caras. Cuando pruebes un vino, nuevo o que conozcas, no te predispongas. Lo mismo que con las personas.

»Nadie es un ser totalmente acabado: nos estamos construyendo. A todo el mundo le encanta terminar la oración ‘yo soy así, yo soy asá’, siempre la vanidad nos gana. En este caso somos las dos uvas: la Cabernet Sauvignon es hueso y la Merlot es carne. A cada uno le corresponde poner el alma.

Una joven, al preguntarle sobre la honestidad del vino, cometió el error de hablarle lento y en voz alta, como si por no ver no entendiera, pero Doroteo no conocía los rencores y su orgullo estaba instalado en otro horizonte.

—Entonces es un vino honesto. Ante todo, el vino debe saber a vino. Y lo mismo con las personas, señorita —posó su mano sobre la de ella—. La franqueza es hermana de la congruencia. Que no nos suceda que nos prueben y se desanimen al darse cuenta de que no somos lo que prometimos ser.

Esa noche, al regresar de la cata, estaba extasiado, ebrio de vino y emociones. Sentí la extraña admiración de ver a mis guías, qué digo guías, ¡mis maestros!, juntos, compartiendo el pan y el vino; hablaban de los años que alguna vez creí que nunca sucedieron y solo eran una fantasía mía. Me sentí refugiado en esa esquina del mundo. Hablábamos el mismo idioma. Parecía que nos conmovía y nos hacía vibrar lo mismo.

Mi mamá notó mi cambio de frecuencia. En el aeropuerto de Tijuana, antes de regresar a Guadalajara, me dio un beso en la frente y dijo algo que para mí quiso decir otra cosa:

—Ten cuidado de no cansar a tu paladar. Si estás donde debes estar, cada trago se magnifica, se potencia y se disfruta de una manera impresionante.

Hoy lo traduzco como una invitación a explorar, a hacer algo distinto, a investigar, a no amorcillarme en algún lugar de confort.

No lo sabía, pero estaba a punto de entrar a un laberinto de la mano del ciego. El lugar donde la vida me reclamaría la acción más devastadora: hacer un corte de caja. Así fue, llegó la vida, siempre a tiempo al igual que la muerte; me sacudió como a un animal, fulminó de un zarpazo todas mis cartitas falsas para dejarme así, sin disfraces, al descubierto.

**Existen vinos que alumbran, pero no calientan.**

## **Somos símbolos y nos guiamos por simbolismos**

*Aromas y sabores dejan reminiscencia imborrable*

Un día lo vi con claridad. Me había llevado mi tiempo, pero el breñal, visto sin soberbia y con enfoque, se reveló como algo sustancial: un paraje deleitable en todas las estaciones. Había llovido y vuelto a llover desde la muerte de mi papá y creí que mi sensibilidad se había bloqueado, pero pasó lo contrario. Con el tiempo, como racimo, brotaban ideas y las ganas de hacer cosas por ese espacio al que fui amando cada vez más.

Mi padre, claro, estuvo presente en toda esta transición. Mi rebelión se fue apagando. Lo sentí, lo honré, lo reconocí desde mi condición de hijo, poniéndolo a la altura de un maestro con sus propias reglas; las comprendí cuando la reconciliación nos había unido.

En algún punto llegué a una mediación en este asunto de los vivos y los muertos. En cuanto a Doroteo, yo habitaba otra esfera, pero pisábamos la misma tierra, apreciábamos juntos los amaneceres. Su modo de hacerlo era de lo más inalcanzable para mí. Tenía una técnica envidiable, claro, de ciego. Se ponía en alerta como halcón en la cima de una montaña y se daba el permiso de sentir.

Lo seguí en su doctrina de despertar casi al alba, a tiempo para que Dominga le preparara su capomo que le traían, como decía el comercial, de Mérida a Ensenada. A veces pedía café negro sin azúcar. Decía que el de olla era para gringos y profanos, y ahí los tres, me refiero a nosotros dos y a mi papá, nos quedábamos quietos, escuchando el silencio, en comunión con ese lugar sagrado y, ahora sí, reconocido por mí como valioso y perdurable.

Recuerdo pensamientos de aquellos días, después de haberme resistido a soltar las amarras de mi prolongada inmadurez y hacer caso a la insistencia de Doroteo con dejarme llevar por mis sentidos. Uno cree que todo se centra en uno mismo y al quitar la mirada del ombligo entendemos cuánto nos queda por aprender. Hoy sé que no hay tarde ni temprano, ni siempre ni nunca: es cuando debe ser. Este mundo sensorial se abre de pronto si es que están los ojos abiertos, la nariz alerta, el tacto despierto, los oídos atentos, las papilas dispuestas y, más que nada, la memoria activa para recordarte quién fuiste y la intuición para saber cuándo ya llegaste al sitio de tu nuevo nacimiento.

También hay que callar, como en esos ratos acompañando a Doroteo con las sentaderas bien puestas en la tierra y el cielo abriéndose con sus palabras: «La vid es un arbusto que abraza lo que le rodea, tira pa'l cielo bien enraizado a la tierra, para allá voy yo, JuanLucas».

Más de una vez tuve ganas de llorar de sentimiento y alegría, por ver todo con mayor claridad, por desear que mi papá estuviera vivo, por añorar incluso lo que no había vivido, por esto y por aquello. Me mordí un güevo, hasta que el viejo me alentó a soltar la emoción:

—Hasta a los ciegos se nos salen las de cocodrilo, no es sano estar estreñido de emociones, ¡déjalas correr! Si las guardas se vuelven una losa en la espalda. Luego te vas a preguntar de dónde viene esa joroba y ni te acordarás de eso que traes cargando.

Los días y semanas transcurrían en paz, como si nada pudiese alterar la calma. Una vez, como cuando era niño, me acerqué de chismoso a una plática entre él y Dominga. Antes me escondía para evitar el regaño y ahora me quedé a la vista de ellos, tan cerca que Doroteo seguramente percibió mi respiración.

Como si me olfateara, dirigió su rostro hacia donde yo me encontraba. Sabía que estaba ahí, pero no se dirigió a mí y siguió hablando con ella. Escuché algo relacionado con el agua del viñedo. Me sentí como espiando una conversación nocturna y ajena. Ya estaba peludo, tenía tiempo catando y el conocimiento para hacer vino, aunque me faltaban detalles por pulir. Otra vez el tema del agua, aquello con lo que me había inflado de orgullo en España. Por eso, merecía la información completa y saber si había algún agregado para tomar en cuenta. Me lo dijo rápido, como si las palabras tuvieran prisa por no distraerlo de su centro de gravedad.

Décadas atrás, mi papá había invertido en unas diez hectáreas que parecían tierra de nadie, hasta que *nadie* apareció reclamando algo. No se trataba de tierra, sino de agua. Para entonces, Doroteo estaba esperando una de sus cosechas. Desvió el tema con su habilidad de siempre y empezó a hablarme del vino, del suyo, y se le iluminó la sonrisa. Estoy seguro de que en esos días sonreía distinto, lo cual me llevó directamente al presagio de algo mayor: más allá de nosotros, del viñedo, de la bóveda celeste. Explicó el aporte de los taninos y paso por madera: estructura, carácter y fortaleza.

Como buen terco, insistí en saber más de lo otro:

—Vemos más los ciegos, porque nos enfocamos en las fortunas. Ustedes, los que ven, están atados a las sombras del pasado y hasta del futuro. Luego luego están fabricando recuerdos. Si yo fuera tu padre, terminaría de una vez con tu curiosidad antes de que te hagas historias. Cuando apenas eras un niño, desde que el vino no era vino, Arcadio el Rama estaba aquí, frente a frente con el belicoso. Con ese temple que a veces veo en ti; después de escucharlo, le invitó una copa. Me mantuve cerca por si acaso y ojo, nunca subestimes el poder de un ciego. Me estaba dando cuenta de todo. Charlaron si acaso quince minutos, veinte a lo sumo, hasta algunas risas se dejaron oír entre cada brindis. Cuando nos quedamos solos, tu padre aseguró que todo estaba resuelto. No había manera de no creerle: era vehemente y firme.

—Y ya no le busques, JuanLucas, así ha sido y seguirá siendo. A la buena todo se arregla. No quieras ver drama donde no lo hay.

Asunto arreglado, dejé de buscarles protuberancias a los ofidios. Aunque quisiera ver drama para poner más emoción al correr cotidiano de los días, el viñedo estaba en paz. Después de aquella historia y sumada a la revelación en La Rioja de cómo el agua es un asunto de riqueza para un viñedo, le di más valor a lo que muchos a la redonda envidiaban. Tan vital como la sangre, tan necesaria como los latidos y a veces como las verdades y las mentiras.

Ya solo en mi cuarto, pensé en un botón de reinicio. Ahí en el viñedo había renacido. Caray, experimenté mi muerte como futbolista, huesero y como hacedor de vino, corría el riesgo de entrar a terapia intensiva. Me acordé de Macarena sin ansias ni remordimientos, como si hubiera venido a visitarme en forma de espíritu o algo así. Sentí al viñedo como mi casa, donde podría brillar haciendo vino como Doroteo, pero cada cual a su estilo y a su modo.

Las catas me entusiasmaron siempre, sí, pero más bien me curtieron para no estar tan verde a la hora de llegar a la creación. Quizá era momento de tocar «Las golondrinas» a mi etapa de catador o de combinar ambos oficios.

Mientras yo sentía que había vuelto a nacer, Doroteo se puso más filósofo que nunca, concentrado en las asociaciones de la vida, el vino y las flores. Hablaba, pero sobre todo escuchaba al viñedo, lo sentía. Le bajó el volumen a su ya de por sí templada voz y se fue haciendo más y más sabio.

Doroteo podía ser tanto un manantial de palabras como el miembro de un taller de silencio. Mientras tanto, yo sentía que algo fatal se aproximaba: el fin del mundo o algo así. En el ambiente se percibía un halo de que algo importante estaba por pasar. No lo podía nombrar, pero hasta en los dedos de mis manos lo sentía: un hormigueo, un calambre, una señal de alarma. Tenía que ver con Doroteo y su necesidad de hablar y hablar, o de caer en gigantescos espacios de silencio. Me empezó a agarrar un miedo extraño de que un día se durmiera y ya no despertara.

Una tarde de tormenta cayó una granizada como si San Pedro se peleara con Luzbel. Nos preocupamos por los racimos y las flores. Cuando estaba clareando, salimos a revisar. Doroteo pidió a Dominga que lo llevara con *sus niñas*, donde recogió puñados de pétalos caídos. Le pidió azúcar para fortalecer las raíces de los rosales sobrevivientes. Ella enunció en su lengua un «gracias» porque ya todo estaba en santa paz.

Un recuerdo de los diluvios de Guadalajara me llevó a la adolescencia de volada. Una vez agarré el auto de mi papá sin permiso. Era verano. Granizó tanto que parecían sapos cayendo del cielo. Regresé el auto con el techo abollado.

Dominga preparó tacos de borrego tatemado estilo La cocina de doña Estela, y Doroteo se sentó a la mesa y me preguntó con su actitud más solemne:

—Cuando estuviste en La Rioja, me dijiste que querías hacer vino.

—Quise y lo hice, pero nada para presumir. —Tenía que proteger mi reputación, tampoco iba a soltar de entrada mi mal resultado según los catadores de allá. Crecer me hizo volverme más cauto, más social, menos predictivo. En otro tiempo, tal vez habría dicho «lo hice y fue un desastre».

Fue cuando me dio una cátedra inolvidable, de las que erizan los pelos de emoción al recordarla:

—Los buenos enólogos hacen grandes vinos. Los demás hacen vinos del montón. Hubiera querido probar ese caldo que mencionas, pero haz de cuenta que lo hice. Por lo que veo, resultó malísimo.

Levantó un dedo, alertando mi escucha como si supiera que me estaba distrayendo, pensando cualquier tontería. En realidad, estaba asombrado una vez más de su capacidad para meterse en mis pensamientos.

—Ahora sí, quiero probar el bueno, para confirmar que igual que tu papá eres capaz de hacer un buen vino. Y no te tardes, tiene que ser pronto. Si un sentido me queda despierto, con ese voy a comprobar que traes la cepa, el temple, la uva viva dentro de tus entrañas.

No entendí o no quise hacerlo. Solo me pareció presión, interés de su parte por seguir hablando, como si en callarse se le fuera la vida. Cuando todo pasó, la enseñanza se me vino encima, la salud nos da una falsa sensación de invulnerabilidad. Para quien está sano, el dolor ajeno es un concepto abstracto, algo que se observa, pero no se vive. Es difícil comprender la soledad, el miedo o la fragilidad de quien ve su cuerpo apagarse poco a poco.

Doroteo quería o tenía la intención de terminar con los pendientes de su agenda interna; en eso se parecía a mi papá. El abuso y la falta de palabras, ese estira y afloja entre el merolico y el mudo, entiendo hoy, eran su forma de sobrevivir un día a la vez, de no morir de golpe.

—Lo voy a hacer. Juro que va a ser el mejor —dije cada palabra con presunción, seguro de que Doroteo estaría ahí conmigo, probando las mieles de mi triunfo.

—Te doy la razón, pero conoce la verdad. El detalle magistral del vino es que todos sus elementos armonicen, como una canción interpretada con todos los instrumentos bien afinados y la voz; ¡uy!, la voz, es el alma de la melodía; así es la esencia del vino: terruño, historia, pasión. Me dijiste que querías hacer un vino de culto, ¿te acuerdas? Me contaste que Manolo, el del Bombo, mencionó algo de esto. ¿Siquiera sabes lo que es un vino de culto? Te lo diré de manera categórica y tajante: es un vino al alcance de pocos, lo beben menos, lo entiende casi nadie y lo explican los ausentes. Los que lo prueban adoptaron una pose interesante, creyéndose libertadores de la princesa del castillo.

Nos reímos ambos, pero sobre todo yo. ¿Por qué me clavaba la mirada de ciego con tanto fulgor?

—Recuerda lo que dijo Lao Tse: «Todo es nada si quieres un poco más». Te dije que eso lo decide la gente, no tú. Quien pruebe tu vino lo decidirá. Tantos años y empeño, carajo, y la decisión más difícil ni siquiera está en tus manos. Tanto esfuerzo para que tu epitafio lo escriba cualquier mortal. Cualquiera puede recomendar un vino caro, pero pocos uno bueno. ¿Quién quieres que te juzgue y por qué? ¿Para qué tanta revisión si el tiempo está a favor? Ya sabes cómo es esto. No puedes escapar de lo que fuiste ni de lo que eres. No hagas cosas que te provoquen vergüenza al estar contigo mismo.

Fueron días de escuchar sin abrir la boca para soltar cualquier burrada. De no mover un dedo a menos que fuera necesario. Entendí lo que me quería decir. La vergüenza me hizo enrojecer. El rayo punzante con el que me apuntaba surtió efecto. Estaba ardiendo de coraje.

—Si no ves que esto es más que tierra, que el vino es más que una etiqueta, que las vides cuentan más que los vivos, estás más ciego que yo. Deja que tu pasión te siga forjando. Lo mundano no cabe en ninguna botella.

Y en su rostro de anciano se acentuaron las arrugas. Entre los pliegues de su rostro, semejante a una pasita bondadosa, me sonreía, gozoso.

—Muchacho, hay pocas oportunidades auténticas de vivir la vida que queremos vivir. No caigas en provocaciones, no imites por afán de imitar. Tú ya viviste un par de vidas. Ya enfrentaste cada muerte y sigues de pie. Date cuenta: los inviernos y las borrascas te hicieron lo mismo que la plaga de la filoxera a las vides, le pelaron los dientes. ¿Qué quieres hacer hoy? ¿Luchar por un documento o por la exaltación de tus sentidos?

Desde mi regreso al Valle, hablamos varias veces de España, pero mucho más en esos días cuando Doroteo hablaba hasta por los codos.

—Nuestro vino es diferente, atípico, especial. No creímos en poner música como otras bodegas lo hacen. Uno nunca sabe si a la levadura le gusta la música clásica, el *rock* progresivo o el reguetón. Mejor les hablamos a las vides, a las barricas y a las botellas de tú, al oído, con cariño. Son nuestras confidentes.

Las queríamos de verdad. Estábamos enamorados de las mismas féminas. Y ese amor nos transportaba. Al entrar a la cava, los aromas que me recibían eran inolvidables. Me daban ganas de encontrar una fórmula para perdurarlos. No podía hacerme el duro: estaba en juego la nostalgia sensorial que funcionaba como ingrediente secreto de nuestro vino.

Un día de calor intenso, en la cocina, a un lado de Doroteo inmerso en sus discursos, me percaté de que tenía una venda en los ojos, que estaba amordazado y sin posibilidad de moverme. Me estaba valiendo madres lo molecular, lo que no podía aprehender. Dominga apareció con la cena: ceviche de atún aleta azul. Fue entonces que vi claramente cómo el viejo se iba resbalando. Escuchaba menos, y por sus gestos supe cuánto coraje le daba no identificar la gracia del sabor en la comida. Lo que sí, se le aguzó el sentido de la intolerancia.

Me remonté a años atrás cuando yo, en versión joven desalentado y fraccionado, quise hacerme el conocedor con un anciano que apenas conocía.

Veneramos tanto la nostalgia y no es para menos. Es impactante cómo los aromas, más que los sabores, dejan una reminiscencia imborrable en la memoria. Para bien o para mal, nos llevan a la avalancha de recuerdos de cuando fuimos lo que nunca más seremos. Nos provocan el efecto Ratatouille o mejor dicho la magdalena de Proust: el estímulo sensorial, el sabor, el olor de una sopa o el gesto enfurruñado de un burro al creerse inteligente.

Queriendo sacar al viejo de su enojo, le pregunté:

—¿Cuántos vinos has probado en tu vida y cuál es el que más recuerdas?

—No llevo la cuenta de cosas ambiguas. Mejor me quedo con los amigos que he hecho alrededor de un choque de copas. Mejor pregúntame cuántas botellas he descorchado con ellos. No tengo solo uno en mente. Todos necesitamos recuerdos para saber quiénes somos y de dónde venimos. Para aterrizarlos.

Me dijo que, si se llegaba a sentir mal, no lo conectarán a ningún aparato. Para sacarlo del tema de la muerte, quise bromear hasta con eso y le pregunté si creía en el infierno.

—Somos símbolos y nos guiamos por simbolismos. Son parte de nuestras creencias y costumbres. Sí creo que existe, y también el paraíso, pero en realidad son los que decidimos vivir. El cielo y el infierno son parte de nuestra vida en la medida en que queramos gozar o sufrir. Si te refieres al más allá, no tengo certeza de que exista, pero tampoco le tengo miedo. Mira lo preocupado que estoy. De hecho, creo que no tardo en irme. Tengo más conocidos allá que por acá. Si te soy franco, siento que me está llegando el agua a los aparejos.

En aquellos días, sin pregunta previa ni curiosidad de mi parte, seguía con sus derivaciones mortuorias.

—Hoy, en un acto egoísta de los que se quedan, embalsaman vivas a las personas para prolongar su vida o más bien para dilatar su muerte —carraspeó varias veces, hasta creí que se estaba ahogando—. Por causas narcisistas, de protagonismo. Se sienten mejores personas si los vivos les duran más. En lo personal, no me quiero dormir porque si me duermo, me muero. No me puedo morir ahora. Soy como tu papá: dejaría pendientes a *mis niñas*. Pero en la vida hay que estar atentos a las comas, los puntos, los acentos, los paréntesis y los puntos finales.

—Se está acabando el partido. Voy perdiendo tres a cero. Aparte de mi ceguez, el virus me hizo perder el olfato y el paladar. Ya no quiero ir a tiempos extras.

Dominga y yo nos miramos con escepticismo, como en una espera de segundos para ver si cambiaba de opinión o se le olvidaba lo que había dicho.

—Sé que harás un buen vino, JuanLucas. Estás entrenado para eso. Traes la semilla, la cepa y la enseñanza. ¿Qué más puedes necesitar?

Esa noche, todavía despierto, tuve un sueño: extraño, revoltoso, nervioso. Con los años fui regresando a él y un día en España lo escribí de un jalón. Supuse que lo traía en la mente por algo; los sueños se olvidan, según me han dicho, se van a la nada, pero este se quedó. De repente me hacía voltear a esos días en que terminé confesándole a Doroteo lo nada bueno que había resultado mi primer vino. Así va más o menos el sueño. Lo titulé: *El aprendiz de morapio*.

*Doroteo me pidió probar mi vino. Dijo que tenía que hacerlo. Me puse nervioso, pero reaccioné. Sus deseos, obviamente, eran órdenes. Fui por la botella que tenía casi escondida, temeroso de mostrarla, animado por la idea de que si no la veía, olvidaría el resultado.*

*—Dame tu opinión. Todavía es un vino joven, le falta madurar —así lo presenté, con las justificaciones por delante.*

*Doroteo, sin dejarse ayudar, tomó la copa con manos temblorosas. La acercó a su rostro como quien escucha un secreto en la penumbra. Aspiró el aroma con lentitud, buscando*

*memorias en el olor del vino. Bebió un sorbo, o debería decir «medio sorbo». Hizo una pausa.*

*—Este vino no está equilibrado, como tú. No tiene la profundidad de la tierra todavía, ni el eco de las capas del tiempo. Pero hay algo más valioso que eso: tiene carácter, personalidad, coraje. Tiene la imprudencia de quien se atreve a crear.*

*Quise explicar, decir algo que sirviera de justificación. Estaba seguro de que había quedado lejos de ser el gran vino que me había propuesto hacer. Me dio vergüenza quedarle mal, defraudarlo.*

*—No es bueno, lo sé. Fallé. —Guardé silencio, así lo dejé con puntos suspensivos.*

*El viejo negó suavemente con la cabeza. Últimamente se movía así, lento, con sumo cuidado.*

*—No, fallaste al pensar que el vino debe ser perfecto para ser digno. Escucha, muchacho... El primer vino no se hace para gustar, sino para recordar de dónde partiste. Un día, cuando me haya ido y tú hagas un buen vino, porque lo harás, quiero que recuerdes este sabor. Y sonrías. No por el fracaso, sino por todo lo que llegó después para tener mejores vinos.*

*Dicho esto, me tendió la copa vacía.*

*—Guarda un poco de esto. No en una botella, sino en el alma. Porque hay enseñanzas que maduran como el vino... solo con el tiempo.*

*Su plática se interrumpió por una tos que se iba intensificando y se alargó como la cuaresma. Se limpió una mancha de su boca: parecía sangre. Apretó sus ojos hasta el punto en el que se convirtieron en dos arrugas más. No supe si acercarle su copa de vino o un vaso de agua, por lo que preferí pararme tras de él y darle palmaditas en la espalda. Sin perder el sentido del humor, dijo:*

*—Ya párale, ni que fuera perro.*

**Existen vinos cómplices.**

## La Hohner Marine Band, 2021

### *No era dormancia*

Entre esperanza, pena y expectativas diluidas en la realidad más próxima y dolorosa, los días se fueron uno por uno. La muerte, cuando quiere, te deja marchar y otras veces no se anda con rodeos: habla directo, viéndote a los ojos, por si acaso olvida quién eres, te avienta oxígeno por todos lados, menos a los pulmones. Es tan letal como una helada en pleno brote y floración.

Disfrutaba estar con Doroteo, pero cuando la parca ronda, los momentos se vuelven brumosos. A veces hacemos cosas creyendo que son para el otro, pero al final descubrimos que nos gratifican a nosotros. Empecé la plática como siempre: le comenté del vino, su progreso, la fermentación, unas barricas pendientes por llegar. Así como lo veía, ya no esperaba respuesta. Se mantenía con los ojos cerrados desde el mediodía hasta la noche. ¿Cuál será la diferencia para un ciego, si de todos modos la oscuridad lo rodea? De haber querido hablar, habría dicho algo como: «Si no sabes, no pienses ni asegures lo que ignoras: acá los colores no son como los de tus crayolas de tu kínder».

La distancia entre nosotros se volvía inmensa: mientras él se acercaba al más allá, yo me aferraba al más acá.

Desde que empezó a enfermar, su habitación emanaba ese aroma terroso de los viñedos después de la lluvia: uvas sobremaduras, notas a lías, levaduras muertas. Me llevaba a imaginar sedimentos esparcidos por el suelo. Aunque la luz se filtraba tímida entre los postigos y el canto de las aves llegaba a trasluz, él poco percibía, o nos engañaba y se daba cuenta de todo. Su rostro, entreverado como mapa bien viajado, dibujaba una sonrisa apacible: la expresión de quien sabe que algo hermoso está por suceder.

De haber tenido un doctor de cabecera, seguramente le habría prohibido beber, pero Doroteo delimitó esas recetas, consciente de que era cuestión de semanas o días. Su curandera de confianza, la mismísima Dominga, fungía de chamana, bruja buena, portadora de pócimas curativas ancestrales. Le frotaba el pecho y las piernas con damiana, caléndula, hoja santa y sangregado. No para regresarlo a la salud total, sino por el contrario, con la misión de extirpar los rastros de vida de su cuerpo para, poco a poco, irlo integrando, con dulzura y sin molestias. Como caballo viejo que el corralero, en vez de clavarle un cuchillo en el pecho, nomás lo deja pastar. Así, librado de culpas y juicios, de afecciones del cuerpo y del alma, podía dirigirse al séptimo nivel del Mictlán de los iluminados.

Dominga me explicó que la recolección de esas plantas implica un hondo respeto ceremonial: se pide permiso a la tierra, se ofrecen oraciones a los antecesores y a los dioses celestiales, guiando al vivo por el atajo hacia el bien morir después del buen vivir.

Le toqué el cuello. Al masajear sus hombros, noté que estaba ardiendo. No sabía cuánto tiempo llevaba con fiebre. No tenía la cura, ni siquiera un paracetamol. Llamé a Dominga. Llegó a la carrera, oliendo a marihuana —tal vez fumaba para despistar la pena—. El anciano temblaba. Ella se fue a preparar algo a la cocina y regresó en minutos que me parecieron horas.

Se acercó en silencio, pero con prisa. Sus manos repletas de infusiones de cortezas y raíces. Mojó un paño con líquido frío y lo colocó con cuidado sobre su frente sudorosa. Luego retiró el trapo húmedo y le frotó el pecho con un ungüento que olía a eucalipto y copal. Yo confiaba en todo lo que le hacía. Comprendí que, si no eran remedios, eran placebos que ayudarían a una buena partida. Mientras susurraba cantos suaves en su lengua nativa, el cuerpo del viejo comenzó a templarse. La fiebre, que lo tenía tiritando entre delirios, cedió ante el ritmo paciente de aquella mujer que no necesitaba ser enfermera para saber.

Se obstinó en cuidarlo toda la noche, estoica, sentada por horas en una silla, atenta a sus mínimos quejidos. Sabía que no podría salvarle la vida, pero sí darle un último respiro en paz o evitarle el sufrimiento. Yo, distraído y ansioso, no hice más que advertir el miedo de enfrentar la segunda temporada de mi propia serie: *Orfandad*.

Incapaz de dormir, repasé mi sueño mil veces. Fui a verlo y a preguntarle a Dominga si necesitaba algo. No sé por qué, pero presagiaba una reunión de ultratumba. Estaba seguro: sería con mi jefe. Doroteo ya no luchaba contra el desgaste: cedía poco a poco, como las hojas que en otoño se sueltan del sarmiento. Dejó de comer porque el cuerpo ya no sentía hambre. Su paladar buscaba solo la nostalgia de un vino merecedor. El agua se convirtió en algo ceremonial: humedecía sus labios para saludar a la vida que se le iba evaporando como el Angels' Share, ese líquido que sigilosamente se fuga de las barricas como fantasma, simulando dar su bendición. Por instinto, luchaba por retenerla.

No era un cambio de piel. Su cuerpo comenzó a cerrarse como la vid se prepara para su letargo invernal. Al término de su ciclo, ya había dado lo que tenía que dar. Sus pies se enraizaron, no podía dar paso alguno, y su respiración silbaba como el viento entre las parras. No sé qué sentía o percibía, pero con esa manera periférica de captar todo, hizo un esfuerzo para decirnos:

—Se valen risas y bromas, mas no lamentos ni *hubieras* en la hora del *bajón* —nos advirtió.

Así nombró a esos minutos sin licencia para la tristeza. A su lado estuvo Dominga, en primer lugar; yo, en segundo. Imposible resistirme a aceptar las posiciones correctas en la transición de Doroteo al otro mundo. Ella era la mujer iluminada, sensata, conocedora de los cantos que acompañan al alma en tránsito. No le ofreció consuelo. Me pidió hacer lo mismo: mantenerme al margen, con respeto y devoción por la separación inminente. La vi agachar la cabeza en señal de tributo. Sabía que caer en arrepentimientos nostálgicos sería una interrupción. «La gente lo hace para darse calma o para sentirse compasiva, no para ayudar a los enfermos». Cauta y reservada, solo le dio su presencia, su tiempo lento y una oración en su lengua natal que no necesitaba traducción. Pronunció algo en su dialecto, me dijo que estaba pensando en voz alta y lo tradujo:

—El tiempo de los viejos y eruditos llega cuando deciden irse, Doroteo. Que tu cuerpo se quede como semilla y tu espíritu siga renaciendo. Que en cada retoño, permanezca tu esencia. Nosotros, los que creemos en el alma, siempre te veremos cuando el rocío toque la vid.

Yo no entendía cómo se hacía para no perder. Sigo sin entenderlo, pero esa vez, con el viejo ya preparándose para migrar, Dominga me tomó la mano con dedos firmes y dijo:

—No llores desde el miedo. Así pasa con el cariño. Tú sigue. Ama fuerte. Cuida algo. Así lo mantendrás vivo sin cargar con su sombra.

—*Xecué*, le lloro desde el amor —repliqué.

Si Doroteo articuló palabra, fue para pedir su Hohner Marine Band, la armónica que lo acompañaba en sus momentos importantes.

Me costó trabajo encontrarla. No estaba en su cuarto ni en las otras habitaciones que sin él parecían lúgubres cavernas. Bajé a la cava y fui asaltado otra vez. Con la escasa luz, vi la mítica mancha de la botella reventada, similar a un corazón deforme en el suelo. Unas cuantas gotas más pequeñas cerca del impacto principal, como esquirlas tintas en las paredes.

Ahí ocurrió: entrega y deceso del regalo, el vino que mi padre me dejó. Mi simbólica herencia destruida ante mi incapacidad de recibir, de ser. Ese corazón sangrante era ya un recuerdo. Mi rosa de los vientos, mi brújula y también mis sedimentos decantados. Por alguna razón, tuve un espacio de agradecimiento. Continué buscando la armónica hasta verla en el lugar exacto donde me la mostró en mi primera visita al viñedo.

Doroteo la tuvo al fin entre sus manos. Solo me pidió, con señas, ponerla a su lado, sobre el buró. Con pocas palabras, dado que su voz iba a la baja, explicó casi balbuceando que era la mujer a la que más había besado y que ella le correspondía con su melodía. En las horas sucesivas, tarareaba por lapsos, para sí mismo y acaso para nosotros, sus *tristes canciones para amantes sucios*.

Dominga y yo en cada flanco, como *sus niñas* en los surcos, ayudamos a sostenerlo en la cama, medio sentado para que pudiera tocar la canción que quisiera. Me daba miedo contrariarlo y que por eso se fuera más rápido. Dominga también, con la firmeza de su casta, permanecía serena, atenta a sus necesidades, dedicada a complacerlo.

Muy cerca del final, dijo con dulzura y énfasis:

—Ya casi es el día —recordando el estribillo de una canción que nunca olvidó del todo. Consciente de la cercanía del momento, la vida comenzó a languidecer como un racimo sin cosechar, pero lejos de asustar, provocaba una paz serena.

Por cosas que dijo, unas nítidas y otras borucas de moribundo fiel a su práctica de recordar y agradecer, entendí que mencionó a mi papá, llamándolo *maestro*. Le había enseñado a leer los secretos de la tierra y de la vid, el rugir del viento entre los surcos, la historia guardada en la *Vitis vinífera*, el carácter de la uva antes de que llegue al lagar.

No hacía falta verlo marchitarse para saber que el final se acercaba. Se percibía en el cuerpo, en la casa, en el aire. Caminé por los pasillos sin rumbo como león enjaulado. Mal dormí. Al día siguiente, sentí correr la sangre por todas mis venas y llamé a mi madre con un llanto contenido. Solo pude decir dos palabras:

—No tarda.

Sin expresar sorpresa, respondió:

—Salgo en el primer vuelo.

Llegó esa misma noche con un semblante tranquilo: la madre siempre es la madre. Me dio un abrazo y, como hacen las mamás, me salvó con ese mínimo contacto, aunque fuera por un instante. Sin preguntas, se dedicó a acompañar el proceso tan bien llevado por Dominga. «Donde manda capitán...», dijo. Nada debíamos hacer si él, siempre entero y tan conectado con lo que nosotros no podíamos ver, iba en su camino. Estaba segura de que, si nos manteníamos al margen y confiábamos en los paliativos, haríamos más que metiendo mano donde nadie nos llamaba. Soltó una de sus típicas frases: «Más ayuda el que no estorba».

Sin ánimos de mártir, diré que el ambiente cambió. Sin toques fúnebres, más bien parecía que todo se preparaba para una fiesta o una celebración importante. Doroteo podría haber dicho eso mejor que yo, pero la vida se le iba drenando poco a poco, como riego por goteo, empeñado en dejar en su sitio una botella Nabucodonosor vacía.

Sin ponernos de acuerdo, nos turnábamos para estar con él. Nos instalamos ahí, viendo avanzar las manecillas del reloj. Dominga aprovechaba esos ratos para atenderlo: darle vueltas en la cama para que no se *enllagara*, lavarle las manos, pasarle una esponja por su cuerpo.

Llegó el momento. Lo narraré tal como ocurrió. Nadie me lo contó; yo lo viví. De pronto, el ambiente se enrareció, como aquella vez en el panteón de Mezquitán. Se sintió una calma poco común y un aroma a nardos —que por ningún lado había— nos invadió a todos. Entonces sucedió. La puerta se abrió

sin estruendo y el sonido de unos pasos familiares cruzó la estancia. Lo sentí clarito, como si mi nombre fuera JuanLucas. Que me tilden de loco si no lo creen.

Sus pisadas entraron a la habitación, Doroteo, tendido; yo, *azulado*, entre los nervios, la crispación por perder al ciego y el coraje de que el tiempo nos alcanzara antes de comprobar que, aunque siempre tiré para ser malo, en el fondo era bueno. Y sí, había aprendido a hacer un buen vino. Miedoso, incrédulo y feliz también de que, supongo, el jefe estuviera ahí, invisible, poderoso, a la hora y el minuto exactos, tan puntual como había sido en la vida.

Este *pendientito* tampoco lo dejó para después. Por la sonrisa que Doroteo dibujó en su rostro, juro que le trajo sus ojos para verlo. Extendió una mano y, como si atrapara los dedos de otra, formó un puño suave, sin forzar ni excederse, guiado por esa certeza que solo tienen quienes se han reconocido en lo más profundo: con claroscuros, vicios, virtudes, placeres, sufrimientos, vinos y vinagres.

No había manera de esquivar el encuentro de dos viejos amigos. Tuvo la llamada lucidez terminal. En cuanto pudo abrir la boca y tomar aire, reclamó:

—No me sujeten, suéltense, ya vinieron por mí. —dijo y después continuo—. Ah, entonces ahora sí vienes a darme la cara, ¿verdad? ¿Qué te pasa? ¿Por qué bebes de mi copa? Bueno, adelante, no importa. Hace mucho que no venías.

Me quedé impresionado, sin acercarme a lo que supuse que era su campo de visión. Ya sabía con quién hablaba, pero por sus palabras pausadas me convencí, con alegría y tristeza, de que era un reencuentro definitivo.

—Rama Arcadio, puedes quitarme mis cosas, pero no mi vista mental. Date cuenta de eso.

Ayudado por sus dedos sensibles y sus instintos de murciélago, se dio la vuelta en la cama, casi buscando un ángulo más adecuado para semejante compañía, y siguió:

—Aunque no parezca, ¡qué gusto verte! De verdad, ¡qué gusto! No sabía cuándo ibas a regresar, ni siquiera si eso era posible. Sí, sírvete, come, bebe, anda. Se nota que estabas ansioso, ¿cierto? ¿Con muchos antojos? Yo ya cené.

Me asomé. Había dejado de hablar y ahora no podía parar. Ni siquiera se detenía para jalar aire.

—Llegas justo a tiempo para la vendimia final —siguió Doroteo con voz entrecortada, pero firme.

Con la boca seca y aliento pastoso, aunque enfático, nos pidió la armónica. Se la pusimos en los labios. Recuerdo a los tres intentando tener unos minutos para sentirnos relevantes en ese instante crucial. Se arrancó con «Knockin' on heaven's door», un poco perdido con las notas al inicio, pero después absolutamente dueño de la situación.

Ni en Doroteo ni en la canción había presente, pasado ni futuro. Así como él parecía contener varias épocas al mismo tiempo, la música permanecía en nuestro espíritu y, al escucharse otra vez, detonaba esa memoria. Fue peculiar ver sus manos toscas, veteadas por el campo, los racimos, las espinas y los pétalos, tocar algo tan enigmático y, aun así, delicado.

Su interpretación melancólica, acompañada del canto de los grillos, me conmovió. Dominga se cubrió la boca para no llorar, a mi madre solo le vi el rímel corrido. No quise voltear a verla. Nunca me gustó verla sufrir ni verla desaliñada.

En el último acorde, aflojó el cuerpo. Se *desguazaron sus alas blancas*, al estilo Serrat. Se le fue la vida por la embocadura de la armónica. Estoy seguro de que se fue acompañado de mi jefe, copa en mano, con ese, el mejor vino, los dos, subiendo por la escalera al cielo. Se cumplió tal y como lo sentenció.

Con la cabeza gacha, el corazón apachurrado y los ojos entrecerrados, nos quedamos mudos por un largo rato. Hay silencios que resuenan más que cualquier eco.

—Siéntelo, llénate de su energía. Aquí sigue flotando y no tarda en irse. Agradece que pudiste despedirte. Ese es el privilegio de ciertas almas —dijo mi mamá.

Les pedí salir de la habitación. Quería estar unos últimos minutos a solas con él. Decirle una oración, un poema, un chiste, lo que fuera. Solo contemplarlo, solo estar.

Dominga y mi mamá quisieron también su momento. Después empezaron a colocarle la mortaja. Yo no quise ver ni ayudar. A nadie nos preparan para sufrir, bastante tendría con su ausencia.

Ahí estaba el Gigoló, detrás de la puerta, como perro guardián con aura divina. Fue el siguiente que entró. Como chamán, se frotó las manos y lo ungió con un bálsamo perfumado de aloe, mirra, y otras especias que no identifiqué.

La gente empezó a llegar. No importa de dónde ni cómo se enteraron. Esa curiosidad morbosa siempre ha sido una efectiva manera de convivir. El cuerpo de Doroteo estuvo muy bien acompañado.

Algunas personas me parecieron conocidas: gente noble de campo. A algunas las traté en mi tiempo reciente en el viñedo, a otras más pude haberlas configurado a partir de las pláticas con el viejo. No faltó quien, por protagonismo o cariño, tuviera la iniciativa de decir algunas palabras. Parecía que, como Narciso, el Mocho, el día más importante de su existencia fue el de su muerte.

Yo, discreto, sin querer verme descompuesto pude haber dicho algo como: «Murió la vid como mueren los grandes: sin alarde, pero dejando un sabor en la tierra que nadie podrá olvidar», pero la tristeza y la melancolía impedían que se desanudara la maraña que traía en la garganta y el vacío en el pecho me mantenía mudo.

*Llevo su luz y su olor por dondequiera que vaya.* Me costó asimilar la partida de uno más de mis irremplazables, de mis imprescindibles.

Los servicios funerarios se hicieron siguiendo las indicaciones que le dio a Dominga: sin duelo ni plañideras, sin donar sus órganos, aunque con sarcasmo había dicho que solo las córneas para ver si en otra persona funcionaban. Enterramos sus cenizas en la mejor parcela, donde las raíces y cepas se siguen alimentando de la tierra incluso después de haberse secado.

Expresó sus últimos deseos en dos partes: «Cuando me muera, diganle a los gusanos que se coman poco a poco mis restos para no darme cuenta y que no me duela» y, como pensándolo dos veces, completó el deseo: «...mejor me incineran, por si las dudas».

Tuvo un funeral digno de una vid centenaria, de esas que resisten heladas y calores abrasadores. Su muerte no fue un final abrupto, sino una transición reverente, como si el breñal lo reclamara con delicadeza. Así como se saca una espina con otra, yo me curé la falta de adiós al jefe con el regalo de esos últimos días con Doroteo.

Papá, Doroteo, nada les debo, nada me deben. Estamos a mano, estamos en paz.

Cuando una vid centenaria muere, no hace aspavientos. Se apaga como un lamento sutil, dejando un legado que permanece en cada racimo que alguna vez ofreció. Los viticultores hablan de estas vides como si fueran héroes

legendarios. Las immortalizan. Se les honra, no se les reemplaza a la ligera. En algunos casos, se deja su tronco y raíces como testigos silentes del tiempo, y las nuevas cepas se plantan a su alrededor, como hijos que heredan el lenguaje del terruño y así las perduran.

No se va tu voz ni tu silencio, Doroteo. Aquí queda tu herencia: en la tierra, en el viñedo, en *tus niñas* y en nuestros sentidos.

En este mundo del vino hay pocos personajes originales. Los demás imitan, transmiten ideas que observan y, a veces, por espejismos, parece que pueden mejorarlas. Pero siempre hay alguien que llega primero.

Doroteo fue de esos.

Amén.

**Existen vinos para venerar, de culto.**

## Hacedor de vino, 2024

### *Nueve meses*

No hay muerte bonita y es un tema que conflictúa al ser humano; aquí, en ese caso, se pudo interpretar en una aventura más de vida, un viaje planeado con tu mejor amigo, algo así como el cierre de una obra de teatro con un *gran finale*; hasta parece envidiable un trance así. Tardé en resignarme a que ya solamente iba a poder consultar a Doroteo en mi registro mental. Es más fácil imaginarte a alguien en el tiempo que en el espacio. Para evadir, en esos días preferí hacer lo que fuera, y con prisa, a lo que nombran «terapia hiperactiva ocupacional» para no darme cuenta de lo que sentía Doroteo me enseñó a ser amigo de mis difuntos y a siempre estar seguro de su eterna y bendecida compañía.

Él siempre dijo que hasta donde llegara la rayita, en una temporada que se masajeaba las piernas y los brazos porque se le hinchaban sin razón y le faltaba el apetito. Nunca se trató, dicen los que saben que fue leucemia, cáncer sanguíneo; yo prefiero pensar que fue su propia filoxera, ese pulgón letal para las vides que, como agente maligno, asalta a las raíces, bloquea la circulación de la savia, dificulta la fotosíntesis y provoca finalmente su podredumbre y, por ende, su muerte. Suena a analogía, pero sin duda eso sucedió.

En mis sueños me martillaban las voces de Doroteo y de Arcadio, arrebatándose la palabra, según ellos, dándome los mejores consejos para hacer el mejor vino. Entre contradicciones y acuerdos a veces me confundí, pero también esclarecieron mi mente.

El vino no le habla a los sentidos, sino a la conciencia. Hay que aprender a mirar, a olfatear, a probar con atención reverente. No basta con tener papilas: hay que tener memoria, deseo, tiempo. El cuerpo, como varias veces me llegó a decir Doroteo, es el vehículo. Pero son los sentidos despiertos los que te revelan que estás vivo. ¿Cómo saber si estaba listo para hacer un vino digno de los conocedores, de los más altos *senseis*, los que destilan experiencia, sabiduría y capacidad de transmitir conocimiento?

En España aprendí que el vino no solo es sabor: es esperanza. Es todo lo que uno aprende cuando deja de beber por prisa y empieza a beber por revelación. Hay emociones que no se despiertan con el paladar, sino con el discernimiento. Ver, oler, probar... no se trata solo de percibir, sino de estar presente, de contactar. Nos estamos perdiendo lo verdaderamente importante que es conectar con nosotros mismos. Lo utilizamos como una especie de evasión interna. Hablamos para afuera en vez de hablar para nuestro ser.

Los sentidos son puertas: el cuerpo, el vehículo que nos permite experimentar la realidad a través de ellos; y la conciencia es la que nos permite apreciar y comprender esas experiencias. Llegué a sentirme el chingón, superando por mucho al fantasma de mis muertos, pero estaba lejos de entender desde los sentidos que eso que llaman sentir no es reacción, es revelación. Si iba a hacer un vino memorable, tenía que entender esto y empezar a dar un paso y luego el otro y el otro. Echar a andar con dignidad, cada vez con menos tristeza por la partida del ciego, mi maestro, y con más fuerzas para aceptar que podía fallar, pero que si me rendía, si acaso me atrevía a quedarme en la línea de los aspirantes a lograr lo que quieren en la vida, desde la tierra donde reposan sus restos y desde el cielo donde no deja de vigilar mis pasos, Doroteo me iba a decir:

—¿Hasta aquí llegaste, JuanLucas? Pero si ni siquiera has empezado. No nos decepciones, por favor. Ponte a sentir y ese vino va a empezar a gestarse. Hay que regar los sueños. De la nada no salen flores, sino sarna que te da comezón en las noches por gris y miedoso. Los sueños para el hombre son como el agua es para la vid. Ambos dan vida. Empezó a hablarme en plural. No esperaba menos de alguien tan melindroso y terco. Y a golpe de nostalgia empecé. Así como dijo, que esto y lo otro, hasta lograrlo. Sentí que me habían crecido los güevos.

Recorrí las parcelas una por una, recogí los racimos con estas manos vacías. Las mejores uvas eran las que estaban por encima de donde esparcimos las cenizas de Doroteo. Parece que hasta sus mismos gusanos salieron buenos para dar vida nutriendo la fruta. Cuando empecé a tomar conciencia de que estaba pensando así, supe que había librado el duelo.

Así que lo hice. Con mi historia. Con mis muertos. Con mi fe.

A manera de apoyo y solidaridad, mi madre se quedó un tiempo en el breñal, disfrutó de la comida, de los paisajes y de la gente. Lo mejor fue que me ayudaba a hacer vino y a darme el visto bueno con su gran capacidad sensorial.

La memoria siempre cambia. Con los años, distinguí lecciones de La Rioja no registradas por mí en su momento, así como ahora veo mi niñez y adolescencia con otros ojos. Hasta que pasa el tiempo y llega el momento justo, integras en tu vida el conocimiento de esas lecciones. Antes eres un patán.

Fue una temporada en la que se me aligeró la carga emocional y la congoja, cuando aprovechamos para platicar de muchas cosas, nuestra relación se estrechó, nos conocimos más, el amor y el cariño aumentaron. Platicó la anécdota donde mi padre y Doroteo de manera casual se conocieron:

Doroteo no había perdido la vista y estaba de visita en Guadalajara. Mi papá había ido a desayunar menudo al mercado de Abastos, el de La Güera, sin conocerse les tocó sentarse juntos en la barra, *libro* y *panal* en el caldo era lo que le gustaba a mi jefe, coincidentemente pidieron lo mismo. De manera imprevista, el Rama pidió el aguacate que estaba al lado de Doroteo, quien con un gesto extraño se lo dio; pasados unos minutos se lo volvió a pedir, ante eso Doroteo le contestó de manera golpeada: «¿Por qué no se compra el suyo? Este lo traje yo de mi casa», soltaron la carcajada. Por un aguacate nació esa gran hermandad.

No podía faltar el Gigoló haciendo sus visitas periódicas, no sé si para evangelizar, saludar a mi madre o digerir la ausencia de Doroteo. También le pedí degustar los vinos que estaba liberando, tenía buen paladar. Aunque se puede suponer lo contrario, envidiaba que él sí fuera de los que habían probado vinos de la hechura de mi padre. Debido a que ya no bebía, como catador profesional lo veía, lo olía, lo paseaba por su paladar y lo escupía para dar su juicio: parecía la mera verdad.

Después de tantas catas que me enseñaron a escuchar el vino antes de beberlo, de tantos tintos y blancos que cruzaron mi paladar, de uvas prensadas con la fe de quien cree en la alquimia, de surcos arados como promesas, hojas cortadas a modo de despedidas, y con una deuda de acá adentro que solo yo podría entender o apreciar desde mi memoria y mi poca o mucha capacidad para distinguir que era el momento, me decidí. No a fabricar por sentirme el creador de milagros, sino a gestar un vino que hablara de mí. Un vino que no se quedara en la boca, sino que llegara a las conciencias. Así como hay quienes escriben un poema o hacen una canción, yo quise y me comprometí a lograr un buen vino, y esa verdad fermentó en mí y me movió en esa dirección.

El mío: un vino de alta expresión diseñado de manera minuciosa y un proceso respetuoso con la tierra y las personas. Uvas provenientes de las pocas vides centenarias del Valle, de suelo franco arenoso, parcelas de rendimiento bajo, 2500 kg máximo por hectárea, lo que se traduce en mejor calidad y mayor concentración; cosecha y deshoje manual, un ensamblaje de dos variedades tintas con un pequeño porcentaje de una blanca para darle complejidad aromática e integrar el color. Un viñedo de altura, amplitud térmica del clima promedio de 15 grados, hizo un gran verano con la temperatura ideal para ganar dulzor y frío adecuados, que significa acidez y por tanto un buen balance de los componentes de la uva, así se enaltecieron los sabores del fruto.

Su añejamiento fue una crianza en mezcla de barricas de diferentes posturas por nueve meses, como la gestación de un bebé. Lo visité, le hablé, puse la mano en la panza de la barrica, probándolo periódicamente le hice sus ecosonogramas. Aprendí que hay que estar dispuesto a pelear por un ideal y no rendirse ante cualquier protesta.

No diré que de repente mis quimeras no me sobresaltaban, especialmente la de la degustación tántrica. No lo sabía entonces, pero se estaba fermentando un vino, qué digo un vino, un hacedor de vinos. Así seguía el ciclo de la vida. Murió Doroteo y nació en mí el vinicultor.

Lo extrañé más que nunca. De estar vivo, le hubieran tocado varias degustaciones exclusivas con mi vino, evaluando el proceso desde ser fermento de uva hasta llegar a la barrica, dándole la venia bendita a mi creación, aunque

le faltara mucho para ser un buen vino. Imaginé varias veces su gesto, sus expresiones comunes, sus ganas de espabilar en mí al buen enólogo que bostezaba en el fondo y empezaba a despertar.

Durante las semanas previas, volví una y otra vez a mi cava. Le había dedicado tiempo, intuición, pequeñas notas escritas en las paredes de mi bodega, como secretos que le susurraba al vino que aún duerme. Probé su evolución con cautela, como quien vigila a un niño que aprende a andar. Sabía que el sabor se había redondeado, aterciopelado, que la madera había hecho lo suyo, pero la duda persistía. No por el vino, por mí.

Había pasado años aprendiendo lo que al principio me había sido indiferente: el vino no era solo bebida, era retórica. En esos días tenía una sensibilidad a flor de piel. Cualquier cosa: un viento, las gotas de una llovizna, la voz de mi mamá en sus frecuentes visitas al breñal, la sensación de masticar, de palpar, el polvo en las yemas de objetos viejos que ya nadie limpiaba desde los tiempos de Dominga. Todo me llevaba al escalofrío, a la ansiedad, a las ganas de probar más de lo que estuviera bebiendo o menos si se trataba de experimentar. Creo que todo se reduce a que *me puse a tono* con lo que estaba por venir. Me sentí acompañado de mis muertos y de mi *criatura*. Como escribió Lope de Vega: «A mis soledades voy, de mis soledades vengo, porque para estar conmigo me bastan mis pensamientos...».

Cautivo en mi cuerpo y en las oscuras noches, mi memoria se abría como una botella vieja. Recordaba a mi jefe que solía decir que la paciencia era el único abono verdadero. Recordaba al ciego hablando con sus flores porque sabía que protegían al viñedo, lo visualizaba con un placer hasta lujurioso *besando* a la armónica como si fuera su primera novia.

Lo que sí tenía por seguro era que pronto daría a luz a mi vino, ese vino que se hizo con el corazón. Todavía no había decidido qué nombre le daría.

Existen vinos desafiantes.

## «Para mi padre», 2025

### *Paso a pasito*

Un día el Gigoló llegó con la noticia de que pronto vendría un crítico catador de talla internacional a calificar los vinos de la región. El famoso Parker del que me habló Macarena, el del Bombo y muchos más. Popular en las redes y revistas, varias publicaciones especializadas se saturaban con su nombre. Ser calificado por Parker significaba una revancha conmigo mismo para pagar la promesa de que sí era capaz de hacer un buen vino. La invitación llegó en voz baja, casi en tono de broma: «Éntrole con tu vino, quien quita y te bendice la suerte del principiante, ¿no qué muy salsa?», me lo pudo haber dicho un enólogo del Valle y viejo amigo de Doroteo, quien siempre creyó que la tierra enseñaba si uno sabía escucharla, pero fue el Gigoló quien me lo dijo.

Dije que sí, con esa mezcla incómoda de convicción y miedo. Mi vino llevaba el tiempo justo en la bodega. Lo había probado, vigilado, casi rezado. Hasta el Gigoló le había dado su bendición. Y aunque no tenía la experiencia de los grandes, algo dentro de mí me empujaba a asistir. ¿Cómo un taxista, ahora abstemio y converso, me llevó a un evento así?

Me informaron que no era la primera vez que Parker iba a Ensenada, ya lo había hecho hacía más o menos veinte años. No tenía registro, pues este apasionante mundo entonces no existía en mí, no lo había injertado a mi ser. La invitación llegó sin esperarla.

Justo allí, precisamente en la que ya consideraba mi tierra, la mismísima Ensenada, entre viñedos que parecen escritos por los alisios del Pacífico y el salitre del mar, un gran crítico probaría mi obra como quien lee entre líneas el

alma de otro, ¿realmente estaba sucediendo? Aunque claro, como ya dije, no sabía a qué me enfrentaba. Dije que sí, no dejé de sentir nervios nomás para no perder la costumbre y me preparé para lanzarme al ruedo.

Lo apodaban la Nariz, porque la tenía asegurada en un millón de dólares. Dado que su olfato y su paladar eran muy respetados y podían cambiar el curso de cualquier bodega, se sentía todopoderoso. Él diseñó un sistema de evaluación «100 puntos Parker», aquel con el que reté al español en mi despedida de La Rioja, basado en la vista, el olfato, el paladar, el tacto y una apreciación global, en la que pocos alcanzan el máximo galardón.

Los vinos que pasaban por sus sentidos y obtenían buenas calificaciones aumentaban sus ventas y, en algunas ocasiones, su precio. Yo no creía en ese tipo de cosas, incluso las denostaba, pero en este mundo muchas veces lo que desacreditas es porque tu inconsciente te está gritando que quieres estar ahí. Pocos son inmunes a las validaciones de los críticos.

En fin, acepté y tuve ansiedad de que ese personaje calificara mi vino, hecho en realidad tiempo atrás para que lo degustara Doroteo, pero, pues se fue antes de lo previsto. La muerte es un cuchillo y corta de tajo, dejando apenas algo para aprovechar el recuerdo, construir y entonces, a partir de ahí, seguir adelante.

Sin duda también aprendí de los que ya no están, ahora distingo que el Rama fue un adelantado a su época, sus vinos eran equilibrados, de mínima intervención para que se expresara la fruta y un toque esencial de madera que no fuera invasivo. Y así, de esa manera, como receta de cocina, pero con mi sazón e implorando la cooperación y cobijo de la madre naturaleza, tomé mi turno e hice el mío. Él y Doroteo, ya ausentes, me visitaban tanto en sueños como en los días comunes. Y en esos sueños no había *terroir* ni percepciones: solo fe y realidades. Fe en lo invisible, fe en lo que no se mide, fe en lo que uno siente antes de que los demás lo vean. Eso quería decir que ellos estarían conmigo en esa noche de vinos a la que había sido invitado.

Se acercaba el día de la llegada de Parker, el Verdugo, también le decían algunos por su manera de degollar botellas tanto para abrirlas como para aniquilarlas con sus bajas puntuaciones. Yo cuidaba mi vino que ya reposaba en su cuna, la botella; así esperaba con su capelo que lo protegía de la luz y las vibraciones para que no estuviera *nervioso*. «Para mi padre», así lo bauticé, con

etiqueta discreta y provisional, tal como la piden en esos eventos. Me seguían asaltando dudas e inseguridades que no sé si en realidad eran buenas para activarme, así que *ya encarrerado el ratón que chingue a su madre el gato*.

Llegó la fecha con Parker, amurallado por productores, periodistas, lambiscones y villamelones del vino. Caminó entre los asistentes sin hacer ruido. La mayoría charlaba animadamente, saludaba a los periodistas, posaba ante los flashes que estallaban como estrellas fugaces. Al verlo, su cara se me hizo familiar, tenía una sonrisa entre franca y fingida. Concentrado en entregar la muestra del vino, mi vino, no presté atención. Hubo invitados especiales, entre ellos Pérez y muchos más que por la emoción y el éxtasis no pude ni quise identificar; estaba en lo mío y no quería hacer el ridículo por si no salía buena mi agua de vides.

Aprendí del tema: la mayoría de estas catas evaluativas, Parker las hacía *in situ*, en la bodega, pero esta fue *sui generis*, debido al entusiasmo y a la expectativa que había y a las pocas visitas de la vaca sagrada del vino al Valle.

Parecía una verbena popular: la gente entraba y salía, a los mirones y a los curiosos les pidieron retirarse. No había menores de edad, quizá por ser un evento donde hay alcohol involucrado, solo atrajo mi atención una pequeña niña de cuatro o cinco años de ojos pizpiretos, lunar coqueto cerca de la comisura de la boca y con un carisma envidiable. Caminaba por los corredores paso a pasito muy independiente, en una mano cargaba un mono de peluche casi de su tamaño que apenas la dejaba caminar y en la otra un racimo de uvas, tan machacadas y mugrosas que el jugo le escurría hasta los codos.

El evento me puso inquieto, pero fingí que me encontraba en mi elemento. Las mesas eran rectangulares, cubiertas con manteles de lino de un blanco nítido, las copas prístinas. La música apenas un suspiro de cuerdas, suficiente para dejar espacio a la voz del vino. Antes, en una entrevista, me preguntaron qué había sentido al saber que mi vino sería calificado esta noche por «El Experto». Contesté cualquier ocurrencia, nada preciso, la clásica de los futbolistas: «Todo bien, pero hay que trabajar más». En esos momentos uno se esconde tras las palabras que suenan bien, ese era y sigue siendo mi mecanismo de defensa. Hoy lo tengo más claro: estaba emocionado. Intento decir que iba sin expectativas, pero no me sale, ¿quién realmente no se hace ilusiones en una

noche como esa? Yo ni recordaba que ya conocía a quien iba a calificar, ¿qué tan importante sería su contribución a mis ganas de seguir haciendo vino?, ¿sería mi tumba o un acicate?

Mi emoción tenía esa textura de lo que está por llegar: más allá de las catas en España, nunca había estado en una ceremonia de calificación de vinos, y tocó que mi primera vez fuera con el mío. Bastante lujo para un perdido como yo que recién empezaba a encontrar su camino.

Todos ansiosos a que diera inicio el evento, hubo un compás de espera que parecía planeado por el *maestro*, así son los *rockstars*. Desde su trinchera y con antelación pidió que la cocina dejara de trabajar dos horas antes del evento principal, que las ventanas se mantuvieran cerradas para que no entraran agentes extraños al ambiente y que no asistiera ni permaneciera gente con perfumes o desodorantes a veinte metros a su redonda. Se refugió en lo que él llamó su espacio, para entrar en *estado catatónico* no habló con nadie y como deportista de alto rendimiento se dedicó a meditar en un rincón del camerino; pidió que no hubiera aromas invasivos, olores que perturbaran su umbral de la percepción ni su grado de concentración; bebió solo agua importada y comió unos trozos de pan de caja para limpiar su paladar; después me enteré de que era su protocolo de rigor. Lo que antes pudo haber sido extravagante y hasta grotesco, entonces lo aprecié y lo equiparé con un rito.

No hubo un itinerario definido, solo el que él dispuso, a la hora que se le antojó, salió de su claustro con un cubrebocas, llevaba un pantalón oscuro y una playera con la imagen de Neil Diamond. Tuve un *déjà vu* con esa imagen: él cruzando los brazos en señal de abrazo, pero hasta después caí en cuenta de quién se trataba.

Hubo desfile de vinos de todos y cada uno de los estilos: blancos, tintos, rosados, espumosos, naranjas, con barrica, sin ella, naturales, orgánicos, biodinámicos, etcétera. De todas las variedades cultivadas en el Valle, ensamblajes versus monovarietales, de diferentes suelos y características.

Dentro de los elementos que había en la mesa de degustación, al lado del pan y el agua, se podía ver un sacacorchos de mesero, cortagotas, decantadores, copas de todas las formas, y hasta un oxigenador de vinos. Parker paseó la mirada por el inventario de la mesa y dijo:

—No estamos en un restaurante de *fast food*. Es inconcebible que haya oxigenadores que aceleran la maduración del vino de la botella a la copa para beberlo con más rapidez. Por más prisa que tengan, no hay que brincar pasos y procesos para disfrutar esta metamorfosis. Es como si a una oruga le pidieras que le salgan alas de un día para otro. A su debido tiempo, la oruga se transforma en mariposa; el vino madura por sí solo. Hay que disfrutar esta espera con una buena plática, un buen platillo, una buena compañía, por naturaleza convertirlo todo en un buen momento. El vino tiene historia y hay muchas historias detrás de quien lo hace. —Dicho esto, parco y sin delicadeza, con una voz que no hacía juego con su cara, solo dijo—:

*El mejor vino:  
Cuenta historias  
Valida leyendas  
Entreteje vivencias  
Desalienta arrepentimientos  
Perdura recuerdos  
Confecciona arrojos  
Divulga secretos  
Fecunda amores  
Engendra cómplices  
Y además...  
Te puede llegar a emborrachar*

*Ladies and gentlemen, let's get ready to rumble!*

Ver catar a Parker es un espectáculo, se posee, conecta con su ser, se aísla, toma la copa como un director de orquesta tomaría la batuta, mima el tallo y la base de la copa como si acariciara las teclas de un piano. Se veía como un ser inmaculado después de haber entrado en su estado de gracia.

Cual si fueran reses empezó a destazar a los vinos y como si trajera una resortera, tiró adjetivos, descripciones y calificaciones a diestra y siniestra, desde los deficientes hasta los que sobresalían por buenos, pero hasta la mitad del evento, no había encontrado uno excelente.

Dentro de su soberbia y arrogancia enmascaradas en autenticidad, entre un sorbo y otro expresó frases diversas que en algunos calaban hasta los huesos: «Este es un vino para celebrar la mediocridad». «Aquí tenemos un vino de fórmula, matemática bebible, un simple ejercicio académico». «Este líquido es un circo con alcohol». «Se nota que este es un vino sin tradición ni alma». «Esta botella con o sin vino, está vacía». Para después congraciarse y elogiar algunos fermentos de uva: «Se percibe que este vino se hizo con paciencia y dedicación, es un vino con propósito».

Entre una cosa y otra dijo: «Me gustan los vinos hechos para emocionar, lejos de pretender impresionar. Algunas veces se hace vino para los viticultores, poco entendible, me gustan los vinos que se hacen para la gente común. Dicen que los críticos influyen tanto que parece que hacemos una lobotomía psicológica sensorial para cambiar la percepción de los sentidos».

Hubo una pausa de descanso para Parker. Uno de los asistentes, ansioso de lanzar su dardo, rompió el silencio:

—Maestro, ¿le puedo hacer una pregunta?

—Hazla, mas no sé si te la conteste.

—¿Cuál es el mejor vino que ha probado?

—Te contesto con una pregunta que es para todos, ¿cuál es el mejor vino que han probado ustedes? No me contesten, mediten. Hagan un inventario sensorial, en su cerebro, no solo repasen etiquetas, repasen sus momentos.

Regresó a su tarea. Yo permanecía nervioso porque mi botella todavía no había sido degustada. Ahí estaba, entre otras, la observé con actitud de papá esperando a su hijo marchar en la escolta de la escuela. Cató más botellas, entre gestos, degustaciones y pausas para tomar agua y descansar el paladar, siguió soltando consejos.

Difícil describir el instante en el que Parker degustó «Para mi padre». El mesero tomó la botella ya descorchada y vertió el vino. El gurú observó la copa con detenimiento, se la acercó a la nariz que casi se le moja, con los ojos cerrados, inhaló, suspiró, giró el líquido y olió de nuevo. Fue cuando hizo *ese* gesto. «Esta es una mezcla de uvas tintas, ochenta por ciento Garnacha, Tempranillo, Zinfandel y adornos de Malbec y Viognier para darle estructura aromática. Envejeció unos nueve meses en barrica de roble francés; viñedos de

altura; el clima era templado y la amplitud térmica de 14 a 16 grados. Es equilibrado, redondo, no le sobra nada. Tengo la añoranza de que este sabor ya lo degusté hace veinte años. Y la etiqueta dice: “Para mi padre”».

Parker se colocó ante los asistentes y, mientras lo hizo, vi en sus ojos el reflejo de algo conocido.

—Serán testigos del momento en que un creador de vino une su *alter ego* con su yo original. Merece mi calificación más alta. Este es el segundo «100 puntos» que otorgo en este país.

Ya al nivel de todos los demás, me vio de frente, analizó mi rostro antes de hablar:

—JuanLucas, heredero del Rama. Nos vimos antes, *motherfucker, remember?*, en aquella cata donde hablaste mucho y escuchaste poco. Tienes la misma mano que tu padre, el olfato y paladar de tu madre. Hoy no hablaste. Dejaste que tu vino lo hiciera. Y créeme... lo hizo. Es justamente la mezcla del vino de tu papá, uno que, por cierto, también ganó y se quedó en la memoria sensorial de muchos de nosotros. Un vino de culto. Este también es un gran vino, uno con alma y vida. ¡Felicidades!

No cabía en mí; me di cuenta de que era la misma formulación que hizo mi padre en una añada diferente. Faltaba una pregunta de su parte:

—Y a todo esto: ¿cuál es el mejor vino que has probado?

Mi respuesta fue pronta y arrebatada:

—El mejor vino no existe —pero recapacité y, como si hubiera visto mi propia muerte, recorrí huellas en mi cerebro haciendo un inventario del o los más sobresalientes, de mi voz entrecortada solo pude esbozar una estrofa de una de las canciones de Joaquín Sabina «No hay nostalgia peor que añorar lo que nunca jamás sucedió...», y mi respuesta final fue—: No lo probé, solo disfruté su aroma, hace casi veinte años.

—Este es el mismo vino que hizo tu padre; ya lo estás probando; reencarnó en ti, en tus manos —dijo Parker.

Ya había reconocido esa calva socrática. Parker era el gringo que Doroteo me presentó en mi primera feria de vinos, aquel que iba con Simona, a la que nunca más volví a ver, aquel con el que tuve mi primera cata con vinos ñengos, aquel que yo veía arrogante y ahora caigo en cuenta de que el arrogante era yo. Me dijo unas últimas palabras:

—Tus ancestros te iluminaron, eres de su misma cepa. No dejes esta pasión que te hace vibrar. JuanLucas, hacer un gran vino lo hace grande a él, no a ti, el vino une, que no vaya a ser pretexto de que esto te haga ver de arriba para abajo a los demás.

Supe que aquella noche no marcaba un triunfo, sino un renacimiento. De mi vino. De mí mismo. Y pensar que apenas venía para mí la mayor revelación que el vino habría de darme. Me dio o le di un abrazo no tan arrebatado y abandonó el recinto.

Salté de júbilo, llegaron muchos abrazos y felicitaciones. En eso estábamos todavía, cuando Pérez llegó con la niña, la del mono de peluche; para pronto, detrás de mí sentí que me tapaban los ojos, esa piel y ese aroma no podía confundirlo, era Macarena y efusivamente comentó:

—Siempre te he extrañado, pero quise respetar tu soledad, tu silencio y tus duelos —señaló a la niña—. Mira, es Rafaela, tu hija, nuestra hija.

No pude contener el llanto: las abracé, me desviví por ellas, tomé la botella, miré el suelo como si la fuera a romper, levanté la mirada para conciliarme en ese gran momento con los de allá y los de acá, conmigo y con quien quisiera juntarse, tomé una pluma y cambié el nombre: «Para mi hija».

El mejor vino no existe, cada copa es un aliento de vida. Existen los instantes, el pulso de la realidad, el abrazo y la magia del momento. Por eso, aunque bebas de la misma botella, el vino nunca devela su misterio.

**Playlist: Nunca el mismo vino**

«Brindis», Soledad Pastorutti  
«Los caminos de la vida», Los Diablitos  
«Recordar es vivir», El Gran Silencio  
«Vasos vacíos», Celia Cruz y Los Fabulosos Cadillacs  
«El contorno de tus miedos», Second  
«Horizons», Genesis  
«Father, Son», Peter Gabriel  
«When the Saints go Marchin' In», Preservation Hall Jazz Band  
«The Show Must go on», Three Dog Night  
«La culebra», La Banda Machos  
«My Heart Will Go On», Celine Dion  
«Lavender», Marillion  
«The Raven», Alan Parsons Project  
«Blinded by the Light», Manfred Mann's Earth  
«Every Rose has its Thorn», Poison  
«Photograph», Ringo Starr  
«Saudade», Cesária Évora  
«You are the One I Need», Barry White  
«Thank you for Caring of Me», The blind boys of Alabama  
«Red, Red Wine», Neil Diamond  
«Magical Mystery Tour», The Beatles  
«Paciencia», Lenine  
«Strangers in the Night», CAKE  
«El tiempo no para», Bersuit Vergarabat  
«El gato que esta triste y azul», Roberto Carlos  
«Ella», José Alfredo Jiménez  
«Cuando sale la luna», José Alfredo Jiménez  
«Otra luna», Carlos Libedensky

«Copa rota», Los Rodríguez  
«La noche eterna», Love of Lesbian  
«Secret World», Peter Gabriel  
«La niña de Guatemala», Oscar Chavez  
«¿Por qué me haces llorar?», Juan Gabriel  
«Rock 'n Roll Fantasy», Bad Company  
«Love and Affection», Joan Armatrading  
«The Whole of the Moon», The Waterboys  
«A donde ir», Viva Suecia  
«Vous le vous coucher avec moi», Axeela, Stephanie Onclin  
«The Cask of Amontillado», Alan Parsons Project  
«Disarm», Smashing Pumpkins  
«Cedar Room», The Doves  
«Hoppipola», Sigur Ros  
«Enjoy the Ride», Marlango  
«Do you Remember the First Time?», Pulp  
«Magic», Pilot  
«Macarena», Los del Rio  
«As Time Goes By», Dooley Wilson  
«Hard to Hide», Slowshow  
«Para que no se duerman mis sentidos», Manolo García  
«O navío», Madreus  
«The most beautiful widow in town», Sparklehorse  
«En algún lugar», Duncan Dhu  
«Derroche», Ana Belen  
«Seres únicos», Love of Lesbian  
«Oh, Pretty Woman», Roy Orbison  
«Volver a casa», Santero y los muchachos (2024)  
«Zamba para olvidar», Pedro Aznar  
«Me dejó marchar», Coque Malla  
«El corralero», Maria Dolores Pradera  
«Sad songs for dirty lovers», todo el album, The National  
«Dos amigos», Modelo de Respuesta Polar (2016)  
«Knocking on Heavens Door», Bob Dylan  
«El papalote», Silvio Rodriguez

«Mediterráneo», Joan Manuel Serrat  
«Escalera al cielo», Led Zeppelin  
«Manos vacías», La Unión  
«La venia bendita», Marco Antonio Solís  
«Soledades», Mocedades  
«Con la frente marchita», Joaquín Sabina  
«Sweet Child of Mine», Guns N' Roses

## Sugerencias de maridaje para acompañar y disfrutar más la lectura

### Fermentos

El Gran Enemigo Gualtallary. Tinto

Uva: Cabernet Franc

Región: Mendoza, Argentina

Versos de Valtuille. Blanco

Uva: Godello

Región: El Bierzo, España

Viña Tondonia Reserva: Tinto

Uva: Tempranillo

Región: La Rioja, España

Muga Rosado: Rosado

Uva: Garnacha y Viura

Región: La Rioja España

Mogor Badan: Tinto

Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot

Región: Valle de Guadalupe, México

Vino de Piedra: Tinto

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Región: Valle de Guadalupe, México

Ultreia Saint Jacques: Tinto

Uva: Mencía

Región: El Bierzo, España

Propio: Tinto

Uva: Zinfandel y Cabernet Sauvignon

Región: Valle de Guadalupe, México

Mount Veeder: Tinto

Uva: Cabernet Sauvignon

Región: Valle de Napa, Estados Unidos

Pol Roger Brut Reserve: Champaña

Uva: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

Región: Champaña, Francia

Xecué Koti ´p. Blanco

Uva: Chenin Blanc y Chardonnay

Región: Valle de Guadalupe, México

Yalumba Y Series. Tinto

Uva: Shiraz y Viognier

Región: Sur de Australia, Australia

Yacochuya: Tinto

Uva: Malbec

Región: Salta, Argentina

Cantarranas: Pet Nat (espumoso)

Uva: Chenin Blanc

Región: Valle de Guadalupe, México

Vega Sicilia Unico: Tinto

Uva: Tinto Fino y Cabernet Sauvignon

Región: Ribera del Duero, España

Remírez de Ganuza Reserva: Tinto

Uva: Tempranillo, Graciano, Viura y Malvasía

Región: Rioja, España

### **Destilados**

Tequila 7 leguas 47. Blanco

Región: Atotonilco, Jalisco

Tequila Cascahuin Tahona. Blanco

Región: El Arenal, Jalisco. México

### **Humos**

Habano: Cohiba Siglo, La Habana Cuba

Habano: Partagas Maestro, La Habana Cuba

## Acerca del autor

**ANTONIO LAVEAGA** es periodista, sommelier, experto catador y divulgador especializado en vinos y destilados, con una trayectoria de más de tres décadas en el ámbito gastronómico y cultural. Licenciado en Mercadotecnia, cuenta con formación internacional como sommelier avalada por México, Italia y España, además de certificaciones en análisis y evaluación de vinos y destilados. Es juez internacional en prestigiosos certámenes como el Concurso Mundial de Bruselas, tanto en vinos como en bebidas espirituosas, y colaborador de importantes medios de comunicación, donde publica sobre estos temas desde 2007. En su afán por profundizar en este universo, ha realizado múltiples viajes de aprendizaje que lo han enriquecido con experiencias directas de los creadores de fermentos y destilados. *Nunca el mismo vino* (Planeta, 2026) es su primera novela.

© 2026, Antonio Laveaga

Diseño de portada: Planeta Arte & Diseño  
Arte de portada: Allan G. Ramírez

Derechos reservados

© 2026, Editorial Planeta Mexicana, S.A. de C.V.  
Bajo el sello editorial ESPASA M.R.  
Avenida Presidente Masaryk núm. 111,  
Piso 2, Polanco V Sección, Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, Ciudad de México  
[www.planetadelibros.com.mx](http://www.planetadelibros.com.mx)

Primera edición impresa en México: agosto de 2026  
ISBN: 978-607-39-4760-2

Primera edición en formato epub: agosto de 2026  
ISBN: 978-607-39-4900-2

No se permite la reproducción total o parcial de este libro ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del *copyright*.

Queda expresamente prohibida la utilización o reproducción de este libro o de cualquiera de sus partes con el propósito de entrenar o alimentar sistemas o tecnologías de Inteligencia Artificial (IA).

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Arts. 229 y siguientes de la Ley Federal del Derecho de Autor y Arts. 424 y siguientes del Código Penal Federal).

Si necesita reproducir o imprimir algún fragmento de esta obra diríjase al CeMPro (Centro Mexicano de Protección y Fomento de los Derechos de Autor, <http://www.cempro.org.mx>).

## TE DAMOS LAS GRACIAS POR ADQUIRIR ESTE EBOOK

Visita Planetadelibros.com y descubre una nueva forma  
de disfrutar de la lectura

Regístrate y sé parte de la comunidad de Planetadelibros  
México, donde podrás:

- ∞ Acceder a contenido exclusivo para usuarios registrados.
- ∞ Enterarte de próximos lanzamientos, eventos, presentaciones y encuentros frente a frente con autores.
- ∞ Concursos y promociones exclusivas de Planetadelibros México.
- ∞ Votar, calificar y comentar todos los libros.
- ∞ Compartir los libros que te gustan en tus redes sociales con un sólo click

**Planetadelibros.com**



EXPLORA

DESCUBRE

COMPARTE

# Table of Contents

Sobre advertencia no hay traidor  
Instrucciones de uso  
Spoiler alert!  
El Rama, yo y mi otro yo  
Las tripas y compases al aire, 2009  
Para que viendo no observen y oyendo no escuchen  
Pregúntame, me puedo llevar mis secretos a la tumba  
La feria de las arterias y venas abiertas  
El final del partido, 2014  
Ensamblés únicos  
El vino no tiene patria  
Deshoje y lloro  
Si no es pasión es pasatiempo  
Robles y alcornoques  
La boda y el maridaje, 2016  
La naturaleza se entiende, no se doma  
De magias y analogías  
A prueba y error  
La práctica hace al maestro, 2017  
El sombrero, 2018  
Mientras los centros embonen el resto sobra, 2019  
El valor del terroir  
Somos cuentistas del vino, 2020  
Somos símbolos y nos guiamos por simbolismos  
La Hohner Marine Band, 2021  
Hacedor de vino, 2024  
«Para mi padre», 2025  
Playlist: Nunca el mismo vino  
Sugerencias de maridaje para acompañar y disfrutar más la lectura  
Acerca del autor  
Créditos

Planeta de libros