

ROGER
SCRUTON
BEBO,
LUEGO EXISTO.



RIALP

ROGER SCRUTON

BEBO, LUEGO EXISTO.

EDICIONES RIALP, S. A.
MADRID

Título original: *I drink, therefore I am*

© 2009 by ROGER SCRUTON

Traducción publicada en acuerdo con Bloomsbury Publishing Plc

© 2017 de la edición española por ELENA ÁLVAREZ

by EDICIONES RIALP, S. A.,

Colombia, 63, 8º A - 28016 Madrid

(www.rialp.com)

Realización ePub: produccioneditorial.com

ISBN: 978-84-321-4860-6

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del *copyright*. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita reproducir, fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Ven —el palacio de los cielos se apoya en columnas de aire.
Ven, y tráeme vino; nuestros días son viento.

HAFIZ

ÍNDICE

PORTADA

PORTADA INTERIOR

CRÉDITOS

DEDICATORIA

PREFACIO

1. PRELUDIO

PRIMERA PARTE. YO BEBO

2. MI CAÍDA

3. EL TOUR DE FRANCIA

4. NOTICIAS DE OTRA PARTE

SEGUNDA PARTE. LUEGO EXISTO

5. CONCIENCIA Y SER

6. SIGNIFICADO DEL VINO

7. EL SIGNIFICADO DEL LAMENTO

8. SER Y EXCEDERSE

ANEXO: QUÉ BEBER CON QUÉ

ROGER SCRUTON

PREFACIO

ESTE LIBRO NO ES UNA GUÍA para beber vino, sino una introducción a la reflexión sobre él. Es un tributo al placer, obra de un devoto de la felicidad, y una defensa de la virtud por un fugitivo del vicio. Su argumentación se dirige a creyentes y ateos, a cristianos, judíos, hindúes y musulmanes: a cualquier persona pensante en quien la alegría de la meditación no haya extinguido los placeres del cuerpo. Mis palabras son duras para los fanáticos de la salud, para los mulás locos y para cualquiera que prefiera ofenderse a ver el punto de vista del otro. Mi propósito es defender la opinión que se atribuyó una vez a Platón, según la cual “nada más excelente o valioso que el vino ha sido dado por los dioses al hombre”. Confío en que todos los que se sientan ofendidos por esta actitud inocente encuentren una demostración de su poca importancia.

Chris Morrissey, Bob Grant, Barry Smith y Fiona Ellis han leído los borradores de esta obra, y sus observaciones han sido muy beneficiosas para mí. Antes de eso, he echado algunos tragos junto a Esa Atanassow y Thomas Bartscherer, quienes también han hecho sugerencias importantes, que he tratado de reflejar al máximo. Estoy especialmente agradecido a mi mujer, Sophie, por haber aguantado los doce años de investigación que se recogen en este libro. Parte de esa investigación fue realizada para el *New Statesman*, cuyos editores han manifestado una paciencia ejemplar al tolerar, entre las portadas del más respetable periódico londinense de izquierdas, temas como la familia, la jerarquía, la caza y Dios, además de algunas indicaciones sobre la forma de comprender esos temas insufribles. Esa columna ha sido para mí una fuente de gran disfrute, porque me he basado libremente en las observaciones que venían a mi mente mientras escribía.

También he usado otro material publicado, especialmente para el capítulo “Filosofía del vino”, que es una contribución a la colección de Barry Smith

sobre este tema, *Cuestiones de gusto: la filosofía del vino*. Ese capítulo es una primera versión de lo que constituye el capítulo 6 de este libro. También me he apoyado en dos recuerdos escritos con otros fines, uno de mi tutor, Lawrence Picken, para un volumen conmemorativo reciente dedicado al Jesus College, Cambridge, y otro de David Watkin, redactado para un volumen conmemorativo con ocasión de su jubilación. Algunas partes del capítulo 5 se apoyan en materiales publicados por primera vez en la revista online del MIT, *Technology Review*.

Sperryville, Virginia;
Malmesbury, Wiltshire;
Navidad de 2008.

1. PRELUDIO

A LO LARGO DE LA HISTORIA documentada, los seres humanos han recurrido al consumo de sustancias tóxicas para hacer su vida más llevadera. Las sociedades discrepan sobre los intoxicantes que se debería fomentar, los que se toleran y los que se prohíben, pero siempre ha habido una opinión convergente en una regla de la máxima importancia: que el resultado no debe amenazar el orden público. La pipa de la paz de los americanos nativos, o la *hookah* del Oriente Medio, son ejemplos de la existencia de un ideal de intoxicación social, en la que unas caladas ceremoniales ponen en juego las buenas maneras, los afectos descomplicados y los pensamientos serenos. Algunos interpretan el cannabis en términos similares, aunque la investigación sobre sus efectos neurológicos arroja otra luz más inquietante sobre su significado social.

Sin embargo, nuestro tema no es el cannabis, sino el alcohol, y este tiene un efecto instantáneo sobre la coordinación física, el comportamiento, las emociones y la comprensión. Un visitante de otro planeta, que observe a los rusos bajo la influencia del vodka, a los checos bajo el dominio del slivovitz, a los paisanos americanos como cubas a la luz de la luna, sin duda se pondría a favor de su prohibición. Pero, como sabemos, la prohibición es ineficaz. El motivo es que, aunque las sustancias tóxicas puedan ser una amenaza para la sociedad, su ausencia es igualmente amenazadora. Sin su ayuda nos veríamos unos a otros como somos, y ninguna sociedad humana se puede construir sobre una base tan frágil. El mundo está asediado por ilusiones destructivas, y la historia reciente nos ha puesto en guardia sobre ellas, nos hace tan precavidos que llegamos a olvidar que las ilusiones son beneficiosas, a veces. ¿Qué sería de nosotros si no creyéramos que los seres humanos pueden hacer frente al

desastre y jurar un amor inmortal? Una creencia como esa solo puede mantenerse si se renueva en la imaginación, pero ¿cómo puede hacerlo si no tenemos una vía de escape de la evidencia? Por eso la necesidad de sustancias tóxicas está profundamente arraigada en nosotros, y todos los intentos de prohibir nuestras costumbres están abocados al fracaso. En consecuencia, propongo que la auténtica cuestión no es si hay que aprobar las sustancias tóxicas, sino cuáles de ellas. Aunque todas las sustancias tóxicas encubren la realidad, algunas (especialmente el vino) pueden ayudarnos a hacerle frente, porque la presentan bajo formas imaginadas e idealizadas de nuevo.

Los antiguos encontraron una solución para el problema del alcohol que consistió en revestir la bebida con ritos religiosos, tratarla como encarnación de un Dios y marginar el comportamiento disruptivo como obra del dios, no del creyente. Fue un buen movimiento, porque es mucho más fácil reformar a un dios que a un ser humano. Bajo la disciplina del rito, la oración y la teología, el vino fue domesticado gradualmente desde su origen orgiástico hasta convertirse, primero, en una libación solemne a los dioses del Olimpo, y después en la Eucaristía cristiana —ese breve encuentro con lo sagrado cuya meta es la reconciliación.

Esta solución religiosa no es la única que encontraron los antiguos. También está el simposio secular. En lugar de excluir la bebida de la sociedad, los griegos construyeron un nuevo tipo de sociedad alrededor de la bebida. Por supuesto, no era la bebida fuerte del vodka o del whisky, sino esa que es solo lo suficientemente fuerte como para permitir el aflojamiento gradual de los miembros y de las inhibiciones —esa bebida que hace que sonriamos al mundo y que el mundo nos sonría. Los griegos eran humanos, y podían ser muy indulgentes, como la tripulación de Ulises en el palacio de Circe. También tuvieron su periodo de prohibición, que ha quedado registrado en *Las Bacantes* de Eurípides. Esta cuenta la trágica historia de Penteo, que fue desmembrado en castigo por haber expulsado al dios del vino. Pero en el simposio descubrieron la costumbre que saca a la luz lo mejor del vino y lo mejor de los bebedores: esa por la que hasta los más temerosos alcanzan la seguridad en sí mismos. Esta seguridad en uno mismo, *Selbstbestimmung*, como la llamaron los filósofos románticos, es el tema de este libro.

El simposio invitó a Dionisio, dios del vino, a entrar en un recinto ceremonial. Los invitados, con guirnaldas de flores, se reclinaban en un diván, apoyados sobre su brazo izquierdo, con la comida dispuesta sobre mesas bajas

delante de ellos. Varios esclavos elegantes llenaban sus copas en una crátera común, en la que el vino estaba diluido en agua para posponer todo lo posible el momento de embriaguez. Las formas, los gestos y las palabras estaban estrictamente controlados, igual que en la ceremonia del té japonesa, y los invitados tenían que dejar tiempo a los demás para hablar, recitar o cantar, de forma que la conversación siempre fuera general. Uno de esos eventos, registrado y embellecido por Platón, es muy conocido para los amantes de la literatura: la escena del encuentro entre Sócrates y Alcibíades. El *Simposio* de Platón es conocido como un homenaje a Eros. Aunque, en realidad, es un homenaje a Dionisio (o Baco, como le llamaban los romanos) e ilustra la capacidad que tiene el vino, cuando se usa adecuadamente, para situar al amor y al deseo en una distancia capaz de hacer que dialoguen entre sí.

El simposio griego era exclusivo y muy selecto: solo podían participar los hombres de una determinada clase. Pero su principio tiene una aplicación más amplia. El vino es un complemento de la sociedad humana, puesto que se usa para estimular la conversación, y dar conversación sigue siendo algo civilizado y universal. Nos horroriza la borrachera en las calles de nuestras ciudades, y muchos tienen la tentación de culpar al alcohol de los disturbios porque el alcohol forma parte de la causa. Pero la borrachera pública, del tipo que provoca la prohibición, se produjo porque la gente estaba bebiendo algo equivocado de la forma equivocada. No fue el vino, sino su ausencia, la causa de las borracheras anegadas en ginebra del Londres del siglo XVIII, y seguramente Jefferson tenía razón cuando afirmaba, en contexto americano, que “el vino es el único antídoto al whisky”.

La bebida social del vino, durante la comida o después, y con plena consciencia de su delicado sabor y de su aura evocadora, rara vez termina en borrachera, y más raramente aún conduce a un comportamiento grosero. El problema con el vino que encontramos en nuestras ciudades proviene de nuestra incapacidad de dar a Baco su tributo. Debido a nuestro empobrecimiento cultural, los jóvenes ya no cuentan con un repertorio de canciones, poemas, argumentos e ideas con los que entretenerse entre copa y copa. Beben para llenar el vacío moral generado por su cultura y, mientras que nos resulta familiar el efecto nocivo de la bebida en un estómago vacío, somos testigos del efecto mucho peor que tiene la bebida en una mente vacía.

Pero las peleas de borrachos no son lo único ofensivo. También la mayor parte de nuestras cenas son ofensivas. Los invitados gritan egocéntricamente a

sus vecinos, se mantienen diez conversaciones al mismo tiempo, cada una de ellas conduce a ninguna parte, y el relleno ceremonial del vaso cede el paso a actos de coger y engullir. El buen vino tendría que ir siempre acompañado por un buen tema, y este se tendría que seguir alrededor de la mesa, igual que se pasa el vino. Como ya reconocieron los griegos, esta es la mejor forma de considerar las cuestiones realmente serias, como si el deseo sexual es individual o universal, o si el acorde de Tristán es una séptima medio disminuida, o si puede existir una demostración de la conjetura de Goldbach.

Estamos acostumbrados a la opinión médica de que uno o dos vasos diarios de vino son buenos para la salud, y también a la opinión contraria de que más de uno o dos vasos nos introducen en el camino a la ruina[1]. Son consejos importantes, pero no tanto como parecen. Sea cual sea el efecto del vino sobre la salud física, tiene efectos mucho más significativos sobre la salud mental — tanto negativos, cuando se aparta de la cultura del simposio, como positivos, cuando se asocia a ella. En Estados Unidos de América (donde, en muchas regiones, la edad para el consentimiento del alcohol precede cinco años a la edad para el consentimiento sexual), las botellas de vino ya tienen que llevar una advertencia sobre la salud. Si el fin es educar al público, todo es correcto y bueno, siempre que la advertencia diga la verdad (lo cual no se cumple). El mismo fin educativo tendría que persuadirnos de poner advertencias de salud en el agua embotellada, para recordarnos los estados mentales sombríos que derivan de beberla, de la necesidad de tomarnos un tiempo para huir de la hipocondría para dar comida y bebida al alma, y de la insensatez ecológica de transportar por el mundo en botellas una materia que cae de lo alto sobre nosotros y que circula a nuestros pies.

En su ensayo sobre la poesía persa, Emerson alaba al borracho Hafiz con las siguientes palabras:

Hafiz alaba el vino, las rosas, las doncellas, los niños, los pájaros, las mañanas y la música, para expresar su inmensa hilaridad y su simpatía hacia toda forma de belleza y de alegría; y pone el énfasis en estas cosas para destacar su desprecio hacia la santurronería y la prudencia.

Mi argumentación se dirige en buena parte contra la santurronería y la prudencia, no para animar al vicio, sino para demostrar que el vino es compatible con la virtud. La buena forma de vida consiste en disfrutar de las propias facultades, en esforzarse por aceptar a nuestros semejantes y amarlos si es posible, y también en aceptar que la muerte es necesaria en sí misma y como alivio para quienes tendrían que cargar con el cuidado del enfermo. A

esos fanáticos de la salud que han envenenado todas nuestras diversiones naturales, a mi modo de ver, habría que atarlos y encerrarlos en un lugar donde puedan sostenerse mutuamente en sus anhelos inútiles de vida eterna. Los demás tendríamos que vivir el resto de nuestras vidas en una cadena de simposios relacionados, cuyo catalizador es el vino, el medio de conversación, cuya meta es la aceptación serena de nuestra carga, y la determinación de no extralimitar nuestra acogida.

Este libro analiza el vino como acompañamiento a la filosofía, y la filosofía como un subproducto del vino. A mi modo de ver, el vino es un excelente acompañamiento para la comida; pero es mejor acompañamiento para el pensamiento. Pensando con vino somos capaces de aprender no solo a beber en pensamientos, sino a pensar en sorbos. Al tragar la premisa, el argumento y la conclusión en una sola corriente satisfactoria, uno no se limita meramente a entender una idea, sino que además la encaja en su propia vida. Llega a apreciar todo su valor, no solo su verdad y su coherencia. El vino es algo por lo que uno vive; así también es una idea. Y en la medida en que está implicada la vida, el vino es la prueba de la idea —el ejemplo preliminar que prefigura el efecto mental a largo plazo. El vino bebido en el momento adecuado, en el lugar correcto y con la compañía correcta, es camino a la meditación y precursor de la paz.

[1] Para los interesados en los beneficios y riesgos para la salud desde un punto de vista médico, cf. Frederick Adolf PAOLA, “In vino sanitas”, en Fritz ALHOFF (ed.), *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford, 2008.

PRIMERA PARTE
YO BEBO

2. MI CAÍDA

HE CRECIDO EN LA INGLATERRA de posguerra que inmortalizaron Philip Larkin y Kingsley Amis, por lo que rara vez he encontrado uvas o su divino derivado. Pero algo llamado vino era habitual en nuestra familia, y era raro el otoño que llegaba sin jarras engalanadas con jugo de baya de saúco azucarado, congregadas delante de una estufa marrón esmaltada. Nuestra madre esperaba el día en que el frenético burbujeo disminuyera hasta convertirse en un suspiro y se pudiera recoger y embotellar el líquido rojo oscuro. Durante tres semanas, la cocina estaba llena del aroma a lúpulo de la fermentación. Por encima de las jarras flotaban pequeñas nubes de moscas de la fruta, y las avispas se arracimaban y brillaban sobre las piscinas del zumo derramado por todas partes.

El saúco crece silvestre entre nuestros setos y produce unas bayas fragantes que tienen su mejor momento en las noches de mitad de verano. Estas exhalan el perfume evocado en el acto II de *Die Meistersinger*, cuando Hans Sachs se sienta delante de su casa de campo, y medita el gran problema que, según mi experiencia, el vino contribuye a resolver más que cualquier otra cosa: cómo convertir el eros en ágape; o cómo dejar de querer a alguien, para querer en cambio su felicidad. Empapada en agua, espesada con azúcar y ácido cítrico, la baya del saúco hace que un verano agradable sea cordial. Las bayas rojo oscuro casi no tienen azúcar, pero son ricas en tanino y pectina. Si se hierven, se escurre el zumo, se añade azúcar y se reduce, el resultado es una gelatina que se conserva durante años y que añade un dulce halo carmesí al gusto del cordero.

Sin embargo, este licor ha sido el principal motivo de la estima que tienen los ingleses a la baya de saúco. La ciruela, la grosella roja, la manzana y la

grosella espinosa producen excelentes licores de frutas que todavía se comercializan en Austria. Pero ninguno es comparable al licor de baya de saúco, que, por su cuota de tanino, madura durante bastantes años en botella, y así adquiere su propio acabado espléndido inglés. La fruta no aporta azúcar, sino que es necesario añadirla a la masa inicial de agua y bayas machacadas, tres libras el galón —por usar el lenguaje antiguo y prohibido— si se quiere que el resultado sea seco. Aunque hay levadura en los pellejos, esta solo causa una fermentación lenta, por eso nuestra madre echaba cierta cantidad de levadura cervecera, que hacía que los tallos de los racimos de bayas subieran y bailaran en el borde.

Cuando se había filtrado suficiente color de las bayas, ella vertía el torrente espumoso del balde a las jarras, cada una sellada con una válvula de un sentido, para permitir la salida de dióxido de carbono pero impidiendo la entrada de oxígeno. El golpeteo de las burbujas amenizaba nuestras tardes de otoño, hasta el momento del embotellado, que llegaba al empezar el invierno. Guardábamos el licor dos años, visitándolo ocasionalmente en la bodega bajo la cocina y poniéndolo a la luz para admirar el depósito negro. Cuando por fin se abría una botella, tomábamos un vaso después de cenar, igual que nuestros ancestros tomaban su clarete. Y la mezcla resultante de sonidos de aprecio y de alabanzas monosilábicas era la conversación sobre vino más interesante que he oído en mi vida.

Aquellos felices días de nuestra familia se quebraron cuando la frágil autoestima de nuestra madre se desmoronó ante la ira inexplicable de nuestro padre. El gusto de las bayas de saúco en la lengua, entre dulce y amargo, trae a mi memoria su rostro amable, su tímida preocupación por sus hijos, y el eco de la culpa en nosotros, cada vez que recordamos entre lágrimas el amor que nos tenía, inquebrantable y sufrido. El vino de bayas de saúco está unido a ella, a una Inglaterra de extrañas privaciones, de recetas caseras y amabilidad sacrificada, un mundo en el que la uva todavía tenía que conquistar su atractivo en los suburbios. Mis dos hermanas y yo fuimos criados al abrigo de la penuria y de las restricciones puritanas. Y tal vez habríamos conservado la compostura mansa de nuestra niñez si no se hubiera producido la gran transformación que padeció nuestra generación cuando la marca portuguesa *Mateus Rosé* irrumpió en escena, junto con otras infracciones del decoro inglés, alrededor de 1963, «entre el fin de la prohibición del *Chatterley* y el

primer LP de los Beatles», según la frase memorable de Philip Larkin (aunque en otro sentido). Entonces

Habló la seria trompeta, y los sonos plateados,
De los címbalos que besa hicieron un alegre bullicio —
¡Eran Baco y su compañía!
Venían como a una movida cosecha,
Coronados de hojas verdes, y con las caras encendidas;
Todos danzaban locamente por el agradable valle,
¡Para espantarte, Melancolía!

Puede ser que Keats no haya rimado bien las palabras “valle” y “melancolía”. Pero no hay duda de que sabía algo de los efectos del vino. Nos lanzamos ingenuamente a la corriente que había brotado de repente en nuestras calles, nos bañábamos en su fresco aroma, y engullimos su don de sueños. Me fui a Cambridge, como uno de los pocos afortunados dotados con una beca de estudio. Pero, a pesar de este recurso financiero, el vino me mantuvo en la pobreza.

Al principio bebía sin conocimiento, ignorante de que Baco había dispersado a sus sacerdotes por nuestro mundo, y ellos seguían su llamada en lugares que se pueden descubrir casi siempre por accidente y rara vez por designio. Durante mis vacaciones de verano de Cambridge, a veces me quedaba con Desmond, un simpático irlandés que había leído todo, que había dormido con todo el mundo, había gastado todo lo que podía, y estaba convaleciente en un pueblo cercano a Fontainebleau. Hizo falta poco tiempo para descubrir que Desmond era un sacerdote de Baco, al que su médico había aconsejado moderación con el alcohol. Desmond interpretó sus palabras como tomar claretos de la primera cosecha en la cena, y tal vez de la segunda cosecha en la comida. Estaba seguro de que su médico aprobaría, concretamente, el Château Trotanoy 1945, elaborado con las últimas uvas que escaparon a la plaga de la filoxera, y que tenía un efecto beneficioso sobre una constitución frágil si se bebía solo después de cenar. Desmond opinaba que resultaba bastante insultante para la salud de su joven invitado, cuyas papilas gustativas no estaban educadas, y cuya sangre anémica pedía a gritos un Beurjolais. Yo bebía con agradecimiento lo que me ofrecía, y me compadecía de Desmond, cuya vida estaba tan limitada por las aburridas rutinas médicas.

Con todo, no podía evitar sentir algo de curiosidad hacia esa botella que Desmond abrazaba en la biblioteca después de la cena. Su misterio se veía aumentado por su nombre enigmático, su etiqueta desteñida, y esas manos

frágiles y pertinaces que se cerraban en torno a ella. Un día que encontré a Desmond dormido en su sillón, le liberé sigilosamente de su tesoro y disfruté por primera vez de la experiencia inefable que se produce cuando el aroma de esa excelente cosecha flota en el aire, y los labios tiemblan igual que cuando están a punto de dar un beso fatal. Yo estaba a punto de enamorarme —y no de un sabor, o de una planta, o de una droga, sino de un trozo bendito de Francia. Esa botella, sobre la que había desplegado mis manos amantes, contenía un líquido brillante de color caoba, un aroma embriagador, un sabor sutil y rico en matices. Pero tenía también algo más poderoso que todo eso, que se resumía en los nombres, antiguos e inescrutables, de Trotanoy, el château, y Pomerol, el lugar. Me embargaba la percepción de esta bebida como destilación de un lugar, de un tiempo y de una cultura.

Después aprendí a querer los vinos de Francia, pueblo por pueblo, viñedo a viñedo, aunque solo retenía las nociones más generales sobre las uvas que se usaban para elaborarlos, y sin punto de comparación que me indicara si esas uvas, plantadas en otros suelos y bendecidas por otros topónimos, podrían producir un efecto similar. Desde el momento de mi caída, me convertí en *terrorista*, alguien que valora el suelo como el principal ingrediente de una botella.

Con el término “suelo” no me refiero solo a la mezcla física de caliza, capa vegetal y humus. Entiendo el suelo igual que Jean Giono, Giovanni Verga o D. H. Lawrence, que lo describían como nido de pasiones, escenario de dramas y hábitat de las divinidades locales. Las divinidades que dan nombre a las localidades de Francia —ya sean paganas, como en Mercurey y Juliénas, o cristianas, como en St. Amour y St. Joseph— son guardianas de vinos que han adquirido su carácter no solo de los minerales que absorben de las rocas subyacentes, sino también de los ritos sacrificiales de las últimas comunidades. Mi primer sorbo de Château Trotanoy me inspiró este pensamiento, que se ha quedado conmigo hasta hoy. De todas formas, hoy en día el concepto *deterroir*^[1] se ha vuelto muy controvertido, porque cada vez son más las personas que siguen el camino de perdición que yo recorrí hace cuarenta y cinco años. La poesía, la historia, el calendario de santos, el sufrimiento de los mártires: las cuestiones de este tipo son menos importantes para la nueva generación igualitaria de borrachos que para nosotros, pioneros de una clase media más baja. Los bebedores paganos de hoy buscan la uniformidad, lo que es confiable y lo que se puede recordar con facilidad. En

cuanto a la procedencia del vino, ¿qué importa, mientras su sabor sea bueno? De aquí viene la tendencia a clasificar los vinos según la marca y la variedad de uva, ignorando por completo el suelo, o como mucho incluyéndolo bajo alguna categoría del tipo: creta, arcilla, marga o grava. En síntesis, la nueva experiencia del vino es lo mismo que beber el zumo de uva fermentado. Pero no fue esa mi experiencia aquel día fatal en Fontainebleau: cuando mi nariz rozaba la nariz del Trotanoy, me situaba cara a cara con un viñedo. Allí, en la copa, estaba el suelo de un lugar, y ese suelo tenía un alma.

La crítica del vino, tal y como la conocemos hoy en día, fue invención de un crítico literario, el profesor George Saintsbury, que en 1920 publicó su obra pionera *La bodega de un literato*. El libro no menciona ni una variedad de uva, y en cambio se detiene en los viñedos, los pueblos y las señas, que están representados en la bodega del profesor después de toda una vida de bebida. Saintsbury no abrume a su lector con “notas de cata”, a las que desprecia como “argot del vino”. Él creía que cada vino era un individuo, que no se puede asimilar a un tipo o a una marca; cada gusto era la firma inimitable de un lugar y de las tradiciones que se habían asentado en él, entre las cuales se encontraba la selección de la uva. En mi opinión (que intentaré justificar más adelante), el vino debería explicarse siempre de esta manera, si es que se quiere abrir paso a una consideración seria. “Nada hace ver el futuro tan de color rosa como contemplarlo a través de una copa de Chambertin”, decía Napoleón. Aceptamos enseguida ese sentimiento. Pero supongamos que hubiera dicho: “Nada hace ver el futuro tan de color rosa como contemplarlo a través de una copa de Pinot Noir”. En ese caso, el mundo contemplado habría perdido su resonancia, y la observación, por no asociar ya el personaje más intrépido de su tiempo con un punto tranquilo de la tierra de Borgoña, podría haber quedado purgado de su *pathos* y de su verdad espiritual.

Desmond tenía un apartamento en un patio interior de la Rue Molière. El sol nunca entraba en ese patio, por lo que las ventanas de Desmond se abrían a una caverna oscura que cada mediodía se llenaba de olor a ajo frito y de los gritos de los hombres que volvían a casa. Cuando visitaba París, yo ocupaba la habitación interior. No tenía ventanas, y podría pasarme el día tumbado en la cama que llenaba el espacio, sosteniendo bajo la luz junto a la cama alguno de los libros que flanqueaban los muros. Llegué a estar tan inmerso en la literatura francesa en aquella habitación oscura como antes había estado inmerso en el vino francés en la librería oscura de Fontainebleau. Pensaba que

el vino y la literatura eran manifestaciones distintas del mismo concepto. El poeta bohemio, tramando su *paradis artificiel* en un desván de la ciudad, estaba ligado por hilos espirituales invisibles al jardín vallado de uvas encendidas por el sol —el paraíso natural del que se había escapado.

¿Pero por qué había huido de él? ¿Qué tenía esta ciudad que le faltara al campo —a ese campo que Balzac y Zola describieron con tanta precisión? Llegué a hacerme una idea de París pasando las páginas de Baudelaire, Verlaine, Nerval y Rimbaud; y las de Apollinaire, Leiris, Éluard y Ponge, con sus cubiertas blancas de Gallimard: unas encuadernaciones tan atractivas para el lector, que por sí mismas hacían innecesario explicar lo que iba a encontrar en ellas. Relacionaba mi concepto de la ciudad con Desmond, porque creía que le había llevado a la ciudad muchos años antes, en busca de aquello que solo se puede encontrar donde florecen juntas la soledad y la sociedad; donde los ensueños eróticos compiten con la decepción cansada, y donde los sonidos y las vistas de la vida burguesa originaria punzan la conciencia del observador con un remordimiento agudo y repentino —y eso es el yo. Desmond había venido a París después de la guerra, con lo que quedaba de una fortuna despilfarrada, con un apetito sexual omnívoro, y con el objetivo de gastar su herencia para enfrentarse a sí mismo. Como, a pesar de su libertinaje, tenía un corazón de oro, fue rescatado por una mujer buena capaz de cuidar de él, que volvió a llevarle a Fontainebleau, para formar un hogar para él y para los hijos de sus matrimonios fracasados —y también para mí, que fui acogido como uno de esos hijos y, por tanto, cuidado por ella.

Y tal vez yo haya encontrado lo mismo en París: esa realidad escurridiza, yo mismo, eso que Rimbaud envió en su *bâteau ivre* a cruzar mares imaginarios, que en realidad eran París y los brazos de Verlaine. Era la realidad que Desmond había encarado en aquel apartamento sombrío y sin ventanas del corazón de la ciudad. Yo también esperaba confrontarme con ella, tal vez leyendo a Baudelaire en aquel mismo cuartucho o gracias a algún encuentro en la barra —rematada de zinc—, que estaba junto a la *porte cochère* que había abajo.

Un día vino al apartamento de Desmond un poeta de carne y hueso. Su nombre era Yves de Bayser: la combinación de erotismo y aristocracia que emanaban de él tendrían que haberle reservado un lugar en cualquier círculo literario. Todavía era joven, alto y de buen aspecto. Había sido amigo de René Char y Albert Camus. Pero sus *Églogues du Tyran* no habían llamado la

atención de los críticos, su vida amorosa era un desastre, y se sentaba en la esquina quieto, con sus gafas oscuras, bajo las cuales las lágrimas iban trazando un surco a lo largo de sus mejillas rojizas.

Como era claro que Yves iba a quedarse, en mis visitas a Fontainebleau hacía todo lo posible por hablar con él. Cuando por fin abordé la cuestión de sus problemas, me respondió con una descripción de su infancia en la región de Valois, impregnada de la atmósfera claustrofóbica de las *Mémoires d'outre-tombe* de Chateaubriand. Llegó hasta la discusión entre su padre y su madre: dijo *mais tout ça c'est bien loin*[2], y se marchó con un suspiro. Siempre que tocaba el tema obtenía la misma respuesta: un relato detallado, el estallido en el mismo punto insuperable, con las palabras *mais tout ça c'est bien loin*. Poco después empecé a pensar en él como el alma del apartamento de Desmond. No leía ni escribía, sino que se sentaba entre los libros como si estuviera personificando su significado. Reconocía todas mis opiniones con una suave inclinación de cabeza, como si hubiera estado mucho tiempo luchando contra la visión ortodoxa de Baudelaire, Rimbaud, Aragonés o cualquier otro, y hubiera admitido su derrota. Me parecía un símbolo del sufrimiento literario; si alguien estaba en camino hacia el descubrimiento de sí mismo, dentro de las condiciones peculiares de esa vida en París, era precisamente Yves, que parecía tener todo lo necesario para completar esa tarea. Había sufrido en el pasado y sufría en el presente, absorbía la inefable melancolía parisina con la oscuridad propia del apartamento de *echt*-bohémio de Desmond; estaba en el centro de la ciudad, rodeado por los ruidos y rumores de la normalidad burguesa; y nunca se asomaba a la calle. Había publicado un libro de poemas, dotado de una de esas portadas blancas y lisas que eran la prueba incontrovertible de su origen en un alma distinguida. Había amado a hombres y mujeres, y había sido amado por ambos. Y había creado su infancia sobre los modelos de Chateaubriand y Proust. No obstante, todavía faltaba algo.

No tardé mucho en descubrir lo que era. Había visto a Yves prepararse un sándwich o una taza de té. Pero nunca le había visto beber un vaso de vino. Se lo dije a Desmond, y él me contó que Yves era un alcohólico desintoxicado, que no quería volver a tocar siquiera la diabólica bebida. Por eso su melancolía se había hecho estática, congelada, como un depósito inmóvil en la base de su mente, y con todas sus ideas y melancolía atrapadas en el interior.

A estas alturas, mi aprendizaje había progresado hasta el punto de que

vagaba por París con un vaso de vino blanco y había desarrollado el gusto por el Muscadet. Guardaba una botella en la nevera de Rue de Molière. Un día que Desmond vino al piso me descubrió, horrorizado, mientras vertía su líquido amarillento en un vaso. Salió corriendo al Nicolas^[3] más cercano, de donde volvió con una botella de Puligny-Montrachet y algo de hielo para enfriarla. Este vino volvió a ser una gran revelación, igual que aquel vaso robado de Trotanoy, que salió a mi encuentro como una flor en un vaso, con sus pétalos blandos como guardianes de la radiación cristalina de un fruto que sabía a manzana. Y otra vez volví a asociar la complejidad y definición de su sabor con el alma del suelo. El nombre del vino también tenía su encanto, aunque todo eso fue mucho antes de que conociera el significado de la palabra Montrachet precedida de guion. Comparados con aquel sencillo Puligny de Nicolas, todos los vinos blancos que había probado parecieron insignificantes; de hecho, ningún encuentro nariz-a-nariz ejerció mayor influencia sobre mí, ni siquiera mi visita al vaso de Trotanoy. Llevé conmigo de vuelta a Cambridge el amor al Borgoña blanco y la fe en sus atributos, que no se vio disminuida por mi ignorancia de la uva, de la forma de vida y de la viticultura del lugar al que me había vinculado. Igual que quien se ha enamorado a primera vista, tenía un conocimiento pleno y privilegiado del objeto de mis amores y no necesitaba de ninguna otra fuente de información aparte de mis propios sentidos intoxicados. Por otra parte, este amor es la razón por la que no he visitado la Borgoña en mis viajes sucesivos a Francia. Conozco el lugar lo bastante bien como para ser capaz de soportar lo que, sin duda, ha sufrido debido al atropello de la afluencia de turistas.

Desmond era un vividor aficionado, que contribuyó mucho a debilitar los residuos de mi crianza puritana. Aunque en mis años de estudiante conocí a otro sacerdote de Baco que, por contraste, era todo lo estirado que pueda ser un sacerdote. Mi primera reacción en Cambridge fue la de salir corriendo, porque había pasado de nuestra escuela local a unos colegios universitarios en los que dominaban los chicos arrogantes de Eton y de Harrow, y yo aborrecía la forma en que lucían sus becas. Además, me encontraba con una habitación vacía, al estilo victoriano, y helada al principio de uno de los inviernos más fríos que han existido. Pero no podía hacer lo que me dictaba mi instinto, porque no había lugar al que salir corriendo: hacía nueve meses que ya había huido de casa, en uno de esos gestos adolescentes que me proponía rectificar en algún momento, aunque de hecho nunca me decidí a dar el paso. No me

quedaba más que ir a la puerta de aquel tutor que había sido designado *in loco parentis* y decirle que no pensaba leer sobre ciencias naturales, que el solo pensamiento de la cristalografía, la bioquímica y la microbiología me llenaba de asco, y que estaba seguro de que debía existir otra asignatura —chino, por ejemplo— que pudiera dar respuesta a mis anhelos bohemios sin hacer daño a mi cerebro, y que en cualquier caso, si no era capaz de encontrar algo mejor, yo iba a dejar el colegio esa misma noche. Eso era todo.

Mi explosión agitada fue recibida con silencio. Aguzando el oído, pude percibir un sonido suave, como de un ratón que roe, en algún punto al otro lado de la puerta. Después de un momento me di cuenta de que el sonido era música —aunque estaba puesta tan baja que parecía recordada, no escuchada. Volví a llamar a la puerta y, tras una breve pausa, fui recibido con un sencillo “pase”. Después irrumpir como un toro proverbial, me encontré en el interior de lo que parecía una tienda china, rodeado de jarrones preciosos, delicados instrumentos musicales y un centenar de objetos brillantes y frágiles, entre los cuales ninguno destacaba tanto en su aparente brillo o fragilidad como el propio tutor: una gran cabeza de porcelana que dirigía hacia mí sus frágiles ojos azules desde detrás de un clavicordio, sobre cuyas teclas apoyaba sus hermosas manos de marfil.

“Usted es mi tutor”, dejé escapar, superado por la confusión.

El doctor Picken me observó en silencio.

“Me temo que es así”, dijo por fin.

“Tengo que hablar con usted”.

Se levantó del clavicordio y cerró la tapa con cuidado. Con gestos estudiadamente lentos, como si fuera un experto en desactivación de bombas, se giró y fue de puntillas a su escritorio, desde donde me señaló un sillón. Me quedé junto a él, sin sentarme, y pronuncié el discurso que tenía preparado. Él hacía una mueca de vez en cuando, en algún punto de la frase especialmente áspero, pero por lo demás siguió sentado, sin moverse, detrás de un arreglo perfecto de plumas, papeles y dragones verdes de jade. Cuando terminé, hubo un momento de silencio, durante el que me estuvo analizando con aprehensión. Después, entró con calma en el problema, como si estuviera hablando para sí mismo, con una voz tan suave que yo tenía que esforzarme para escucharle.

“No puedo recomendarle el chino”, dijo. “Se da el caso de que conozco la lengua, aunque tendría que hablar de una serie de lenguas, y exige una cantidad inmensa de tiempo y esfuerzo. Podemos descartar el inglés, porque es evidente

que de todas formas usted va a leer todos esos libros, y eso no elimina la opción por el estudio de las ciencias históricas o morales. No apruebo ninguna de las dos”.

Pregunté: “¿Qué son las ciencias morales?”

“Buena pregunta. Es el nombre que da la tradición de Cambridge a la filosofía”.

“Entonces, ciencias morales”. Lo decidí en ese instante.

El doctor Picken suspiró, con un reproche apenas contenido.

“Les admitimos a ustedes, jóvenes, para el estudio de las ciencias naturales, que son, como sabe, el mejor legado de esta universidad, y ustedes no son capaces de seguir hasta el final”.

“¿Hubiera podido *usted*?”. Se lo pregunté mirando a los libros e instrumentos, los rollos y jarrones, y dando por hecho que me encontraba en presencia de un eminente orientalista.

“Lo he hecho”, respondió.

“¿Quiere decir que usted es un científico?”, pregunté con incredulidad. Él asintió.

“He diversificado un poco mi campo”, añadió. “Pero he llegado hasta el final”.

Acepté con muchas ganas el vaso de cherry que me sirvió desde un decantador. Me habló de sus trabajos sobre citología, tema sobre el que había escrito un gran libro. Le pedí verlo, y al pasar sus páginas advertí que el último capítulo se titulaba *Envoi*, una palabra que yo conocía gracias a las traducciones de Ezra Pound realizadas por Cavalcanti. Volví a observar al Dr. Picken con renovado interés. Estaba claro que ese viejo no era en absoluto un tutor; y tampoco era tan viejo. Le pregunté qué pensaba de Ezra Pound. Me respondió con una lección tímida pero autorizada de las odas sobre Confucio. Los descuidos de Pound en la traducción, me dijo, se veían compensados por algunas intuiciones felices en el sentimiento. Siguió hablando de las obras teatrales de Noh, insinuando que también sabía japonés, sin llegar a decirlo claramente. Y cuando ya me había convencido de que era la persona más culta que había visto en mi vida, y de que tendría que seguir su consejo, se levantó despacio y dijo:

“Así que ciencias morales. Voy a mandarle al Dr. Ewing”.

Había algo precario en su actitud, y me resultó claro que estaba molestando y que había estado molestando todo el rato; solamente una capa de educación,

cultivada cuidadosamente, le había permitido aguantar la conversación conmigo; y lo más probable era que la sesión de clavicordio interrumpida hubiera seguido en su cabeza durante toda nuestra charla. Me marché con una nota para el Dr. Ewing, y así empezó mi carrera de filósofo.

El Dr. Picken fue un tutor estricto, que se negaba de forma bastante categórica a designar favoritos entre sus pupilos, y que nos invitaba a cenar a todos, de cinco en cinco, una vez al año. Sabía que yo le resultaba incómodo, porque le visitaba con frecuencia fuera de las horas establecidas, para pedir un *exeat* de emergencia, que me concedía mientras me observaba con ojos distantes y temibles, como si no estuviera seguro de que no le iba a engañar para implicarle en algún crimen que él desconocía. Replegaba cualquier emoción, y no me hubiera consentido expresarla. A veces, cuando pasaba delante de su habitación por la noche, y le veía sentado al clavicordio, o en el adorable órgano de cámara en el que tocaba los *Preludios Corales* de Bach, me sentía ante una criatura tan frágil que el solo tocarla podía hacer que cayera al suelo hecha pedazos.

Todavía me acuerdo de la conversación en la que el Dr. Picken me introdujo en la siguiente fase de mi carrera de bebedor. Me había saludado con un poco de Borgoña que había sobrado de una de sus cenas y estábamos los dos de pie en su pequeña cocina, tan ordenada y limpia como cualquier otra zona de sus habitaciones. Él limpiaba cuidadosamente, porque le hubiera resultado totalmente intolerable la vista de un vaso sucio contaminando la mesilla. Se volvió para mirarme —cosa que solo hacía en raras ocasiones— y de repente su cara redonda se iluminó con una radiación divina.

“Tengo que decirle”, dijo, “que el Borgoña que acaba de beber no es muy bueno. En realidad, la comercialización ha destruido más o menos la región, y es probable que las personas de su generación nunca lleguen a conocer el Borgoña como lo conocíamos nosotros. Salvo una excepción. Hay un pequeño *Domaine* en Vosne-Romanée, llamado *Domaine de la Romanée-Conti*. Si alguna vez pasa por allí, tendría que beberlo. Tiene el tallo y la fruta, y el suelo habla también a través de él. Nadie más sabe producir un vino como ese”. Y después de sostener mi mirada asombrada durante unos instantes, pasó de repente a mirar hacia otro lado, preguntándose claramente si habría debido hacer una demostración tan evidente de su apostolado.

Recibí esta opinión en 1964, cuando *Romanée-Conti* era probablemente el doble de caro que otros *grandes crus*. En esto como en todo, la opinión del

Dr. Picken suponía un conocimiento[4]. El Domaine, cuyos 4 acres de antiguos viñedos han sido cultivados durante siglos por los monjes de St. Vivant, es reconocido actualmente, después de siete siglos de determinación mortal y de intervención divina, como el mejor viñedo de la Côte d'Or. Grabé en mi memoria el breve discurso del doctor Picken y fui capaz de repetirlo en todas las reuniones donde el conocimiento del buen vino se premiara con un vaso. Pero pasaron cuarenta años antes de que pudiera probar Romanée-Conti, cuyo precio en esa época ya era cincuenta veces superior al de otros buenos Borgoña.

Me encontré en una cata profesional organizada por Corney y Barrow, distribuidor londinense con derechos exclusivos sobre los vinos del Domaine. Estaba entre maestros del vino, silenciosos y de caras alargadas, en una estancia que parecía de hospital, con baldas blancas y limpias, decantadores, vasos y cada muro alineado por grifos y lavabos. Veía las nueces moverse, temblorosas, dentro de los cuellos de los expertos, mientras oía asombrado cómo el vino se sorbía y gorjeaba en aquellos paladares distinguidos, para acabar de repente y de forma perentoria escupido en el lavabo: ¡valía la pena hacerlo por unas cien libras!

Me encontré por vez primera con el verdadero sufrimiento del escritor sobre vino. Porque ¿cómo se puede mover por la boca con expresión beatífica en la cara, sabiendo que va a tener un precio de venta de 1.500 libras por botella, y después garabatear en el cuaderno de notas “condenadamente bueno”? He visto los ceños fruncidos de quienes se esforzaban por alargar sus párrafos, para parkerizar aquí y cauterizar allí, y excusar de alguna manera el horrible crimen de arrojar todo el coste de la hipoteca familiar por el sumidero. Luché bastante rato para describir el Grands Échezéaux, y al final llegué a: “Saint-Saëns segundo concierto para cello: notas profundas de tenor tras un velo sutil”. Miré un rato mi descripción, y después la taché, molesto por su afectación; en lugar de eso, escribí “condenadamente bueno”. Si esos párrafos de discurso débil sobre el vino, con su mezcla de metáforas y analogías forzadas, son capaces de decir algo más, será una de las cuestiones profundas y difíciles que voy a tratar en el capítulo 6.

¿Cómo se puede permitir alguien un vino como este? “Es sencillo”, respondió Adam Brett-Smith, de Corney y Barrow, “Romanée-Conti es el único vino que se puede beber libremente: solo hay que comparar el precio *en primeur* con el precio actual. Sin duda, en 2003 se vendía a 3.500 libras las

seis botellas; y un año después, el día que yo lo bebí, su precio era de 8.400 libras. Se podía haber comprado una docena en 2003, y vendido seis botellas en 2004, para obtener con ello seis botellas y un beneficio de 1.400 libras”. Además, añadía la satisfacción adicional de haber robado a los ricos. El único problema, por supuesto, hubiera sido encontrar las 7.000 libras iniciales.

Estoy seguro de que el Dr. Picken nunca hubiera gastado en vino la suma necesaria para comprar el último ejemplar existente de una flauta de caña de Anatolia. En cualquier caso, en su época el Romanée-Conti todavía era asequible (más o menos). En realidad, el Dr. Picken tenía unos hábitos frugales, y era la imagen misma del graduado que se retira de la vida para sumergirse en el estudio. El vino formaba parte de ese aprendizaje, y el placer que obtenía de él resultaba inseparable del saber que se podía obtener de los meniscos. Para quienes le han dedicado sus vidas, y han dejado de lado el *eros*, el vino proporciona un consuelo que confiere a la dura armadura de la vida académica una suave cobertura de placer.

El Dr. Picken era un ejemplo típico del proceso de ósmosis por el que se transmitía una herencia cultural e intelectual dentro de los muros de un *college*. Siempre que uno se acercara a él con una humildad equivalente a la que él representaba constantemente, podía recabar de él cualquier cantidad de conocimiento de todo tipo de temas —desde la estructura ondular del anillo de benceno a la traducción de Dante, desde la teoría de la magia de Frazer a la cronología de los upanishads—. La propia irrelevancia para el mundo de todo lo que sabía hacía más interesante el aprendizaje. Su persona justificaba, a mi modo de ver, el riguroso monasticismo que se había alimentado en los colleges de Cambridge, porque él vivía en retiro permanente de los fenómenos. Su actitud hacia el aprendizaje era el extremo opuesto de la que ha llegado a hacerse dominante en las escuelas y universidades actuales. No creía que el propósito del conocimiento fuera ayudar al estudiante. Todo lo contrario. Para él, Dr. Picken, el propósito del estudiante es contribuir al conocimiento. Durante toda su vida fue fiduciario voluntario y sacrificado de una herencia intelectual. La gente joven le interesaba porque podía derramar en sus cerebros las reservas que tenía enseñanza, a la vez que el vino. Nos miraba, a sus estudiantes, de manera escéptica, pero siempre con la esperanza subyacente de encontrar todavía, en este o aquel joven rostro, algún signo externo de un cerebro lo bastante amplio y lo suficientemente desapasionado como para captar algo del conocimiento acumulado por la humanidad, y que

fuera capaz de llevar ese conocimiento a lo largo de su vida sin derramarlo, hasta que encontrara otro cerebro en el que pudiera descargarlo.

De este modo, aprendí del Dr. Picken que el vino no es solo un objeto de placer, sino también objeto de conocimiento; y que el placer depende del conocimiento. A diferencia de cualquier otro producto que se produce para la mesa, el vino se presenta en tantas variedades como personas lo producen. Las variantes en la técnica, el clima, la uva, el suelo y la cultura marcan la identidad de cada vino, que es la bebida más impredecible, y para un buen conocedor es también la más informativa, porque responde a sus orígenes igual que un juego de ajedrez responde a su primer movimiento. Precisamente porque no hay nada —es decir, nada *inmediato*— que se pueda hacer con el conocimiento del vino, el Dr. Picken se hizo con él, como había adquirido el conocimiento del *gagaku* japonés, de la semántica de la lógica, modal, o de la estructura métrica de la *qasida* andaluza, y de los efectos cuánticos en el córtex prefrontal. Me enseñó a no limitarme a pensar sin relevancia, y también a no beber sin ella tampoco. Es la única forma de subvertir la regla de la mera opinión y dejar su trono al conocimiento.

Gracias a personas como el Dr. Picken, Baco había sido debidamente honrado en nuestros *colleges*, y a uno de ellos, Peterhouse, me dirigí yo como miembro. Sin embargo, llevaba conmigo un bagaje que el Dr. Picken había observado con angustia: el de una vida bohemia, de dudosa reputación, en la que todo estaba incluido, desde la guitarra a la novia. Peterhouse tenía una excelente bodega, donde yacían durmientes durante años algunos claretes de buena clase, para quedar a disposición de los miembros a un precio reducido en comparación con el mercado. Llegué allí en 1969, renovado por los événements de mai, de los que había sido testigo en París, y gracias a los cuales yo había descubierto mi vocación de paria intelectual. Su larga marcha por las instituciones proseguía a buen ritmo, la marginación de los currículums estaba más o menos conseguida, y lo único bueno que quedaba de la vida colegial, hasta donde yo era capaz de ver, eran las bodegas. Aunque estaban amenazadas, porque el oficio de Maestro de Bodega de Peterhouse había sido confiado a un americano de izquierdas que estaba terminando rápidamente con aquellos símbolos de privilegio de clase y decadencia capitalista.

Al final de mi primer año como miembro del *college* llegó otro paria llamado David Watkin, un historiador de la arquitectura famoso porque siempre llevaba cuello y corbata. Me lo habían descrito como un malvado

reaccionario, enemigo de la ilustración y del progreso social, alguien que iba a hacer todo lo que estuviera en su mano por impedir que se realizaran las ambiciones de aquellos miembros que luchaban por implantar los desafíos educativos del siglo XX. Esa descripción despertó en mí tanto interés hacia el Dr. Watkin que fui inmediatamente a llamar a la puerta de las habitaciones que se le habían asignado en St. Peter's Terrace, en la escalera al lado de la mía. Descubrí con asombro que había transformado el cuartel diario del tipo sucio que las había ocupado antes en la cámara de un noble de la Regencia, con mobiliario, estampas y adornos que hubieran podido haber sido rescatados de una gran propiedad y de un gran desastre. Tenía el aire de una persona caída de las alturas de una riqueza heredada y que ahora luchaba por mantenerse en un declive elegante.

Esa impresión se vio aumentada con la presencia de mi tercer sacerdote de Baco, que había sido el capellán católico de la universidad, monseñor Gilbert, siempre vestido meticulosamente al estilo de un clérigo anglicano de cualquier novela de Jane Austen, que se inclinaba hacia adelante en un sillón *bergère* como si le estuvieran interrumpiendo en el confesionario. También el Dr. Watkin se vestía con traje de tres piezas y cuello alzado, del que emergía su delgado cuello como una columna estriada. Soportaba una cabeza de una severidad dórica que, sin embargo, con la explicación de mi identidad, se rompió en una delgada sonrisa jónica. Él me presentó a monseñor, quien limitó su juicio adverso sobre mi vestimenta bohemia a un barrido con la mirada, después se puso en pie y me dio la mano como si estuviera recibiendo al hijo pródigo. Los dos empezaron a hablar de la naturaleza asombrosa del nuevo entorno del Dr. Watkin, con una especie de alusión en el estilo de Ronald Firbank. Me vi incluido en ese diálogo al modo de una audiencia simpática, porque parecía representado por dos actores fuera del escenario, consolándose mutuamente con sus papeles preferidos de Noel Coward.

En efecto, cuando conocí mejor a ambos, llegué a entender que eran grandes dramáticos, que habían elegido sus papeles y que habían decidido cumplirlos con meticulosa fidelidad. Esta afirmación no es una crítica. Al contrario, se propone dar testimonio de la fuerza de su personalidad que, habiendo entendido el caos moral y estético del mundo en el que habían nacido, llevaba a cada uno de ellos a reconocer que solo había una respuesta posible, que es vivir la vida como un ejemplo. Eso era Alfred Gilbey para David Watkin, y eso ha sido David Watkin para mí. A medida que le iba conociendo, y a

medida que la sonrisa con la que me recibía iba pasando de la estrechez jónica a la alegría corintia, yo me veía elevado, primero, a la admiración, y después al asombro de que alguien pudiera vivir como David, con su profunda sensibilidad romántica encerrada en un papel dramático totalmente devoto del ideal clásico. Había absorbido ese ideal del monseñor, que le había mostrado que el caos nos rodea, y que nuestra primera obligación es imponerle un orden que pueda soportar: espiritual, moral, o estético. La alternativa al orden no es la libertad, porque esta es una forma de orden con fin más elevado, sino el desorden, la arbitrariedad y la decadencia. Yo también había llegado a ese concepto, aunque lo había sacado de las calles, llenas de humo y de cristales rotos, de París en 1968, más que de una mansión campestre, hoy en día convertida en urbanización, donde había crecido monseñor. Cuando David y yo nos sentábamos junto a una botella de clarete —y en lo sucesivo íbamos a hacerlo bastante—, era para beber el orden divino que se desprendía de la botella, y para lamentarnos del caos que nos rodeaba. La habitación de David era un refugio del mundo moderno; y él creía que no existe un verdadero refugio sin un clarete: teorema que ambos demostrábamos de forma concluyente, gracias a las bodegas de Peterhouse, que contenían un sublime Château Palmer 1962, Château Léoville-Lascases del mismo año, y Grands Échézeaux de 1961, un vino que David solo probaba si no había clarete disponible, porque pensaba que los hombres elegantes no beben Borgoña después de la cena.

David fue uno de los muchos amigos que hice en mi breve vida de señor. Sin embargo, en todos los aspectos importantes para la vida del señor yo no era raro: de derecha, proletario, heterosexual —cada uno de esos aspectos hubiera sido sospechoso, pero tenerlos todos a la vez sugería una indiferencia temeraria hacia lo apropiado. En cuanto pude me marché a Londres, y llevé conmigo varias cajas de clarete de 1961. Pero seguí en contacto con monseñor Gilbey, y a veces iba a cenar con él. Bajo su tutela, mi conocimiento del vino dio otro gran paso adelante.

Aunque monseñor era un sacerdote de Barco, también era un apóstol de Cristo y un devoto del orden en todas sus formas. Pasaba menos tiempo sentado en su mesa especial que arrodillado en su capilla privada (ambas situadas, como suele pasar, en el Pall Mall del Traveller's Club). Convencido de que la ofensa forma parte de la naturaleza de la verdad, vivía entre un círculo pequeño y amable de resistentes, seguro en su creencia de que “en la

casa de mi Padre hay muchas moradas”, para que la muerte no fuera, al final, un desastre social.

Solía poner de relieve dos cosas que nos atan a este valle de lágrimas: el ladrido de los sabuesos en un campo mojado, y el taponazo del clarete en la botella. Era tan poco musical como políticamente incorrecto; pero tenía razón con el clarete. La forma de la botella se combina con la textura del vino para producir un burbujeo sibilante, a medio camino entre el murmullo y el beso. Tal vez esto justifique el nombre inglés del clarete, por otra parte peculiar (aplicado a los vinos de Gascuña cuando la Gascuña era la región más alegre de Inglaterra, y cuando era el único *clairret* rosado que se comercializaba).

Gilbey defendía que el clarete tenía que beberse preferentemente después de comer. El vino debía caer en un estómago lleno, para volver a subir como un buen discurso. El origen de esta idea estaba en el simposio de los griegos, a quienes debemos el proverbio *pinos kai aletheia*, vino y verdad, que se transformó en *in vino veritas* cuando los romanos tomaron el control. Para mí, el clarete sigue teniendo el aura propia de un vino que no se tiene que beber a tragos, sino que es necesario meditar, y siempre en buena compañía. Por supuesto, con esto no quiero negar que se pueda beber solo, cuando la propia compañía llega al estándar necesario (después de uno o dos vasos, creo que la mía lo consigue).

La familia Gilbey es famosa por su ginebra, pero tiene también Château Loudenne, un vino burgués que se cultiva en el Médoc, en un viñedo comprado en 1875, unos años después de que la familia Rothschild comprara Château Lafite y unos años antes de que la filoxera devastara la región. El monseñor, que había consagrado su vida a Cristo, creía que el clarete también mejoraba su alma, así como el diálogo civil que el clarete inducía en sus seguidores. Así, su segundo sacerdocio encajaba naturalmente en el primero, y después de él. Sabía elegir con precisión en una lista el clarete modesto que, como su propio Loudenne, no hacía proclamas ruidosas a su favor, ni en la etiqueta ni en el cristal, que no era signo de prosperidad en comprador ni de ignorancia en el invitado, y que salía del vaso con ese sabor fresco y el saludo sonriente que es evidente sobre todo en el mejor *crus bourgeois* —no solo en el Loudenne, sino en el exquisito Château Villegeorge o el robusto Château Potensac, con sus sencillas denominaciones del Haut-Médoc y del Médoc sin más. Gilbey enseñaba que en el paisaje interior creado por esos claretes modestos, el alma del bebedor se encontraba casi siempre con el alma de la

bebida. Son vinos conversacionales, vinos a los que hay que escuchar; traen al “tercero que camina junto a nosotros”, cuando monseñor me explicaba los principios de la fe católica, las estructuras jerárquicas que exigían de nosotros. Yo no estaba de acuerdo con todo lo que decía, pero mucho después escribí sobre su personalidad y su filosofía en *Gentle Regrets*, recordando con gratitud y afecto a un hombre que, dentro del camino estrecho que se le había trazado, supo siempre ir por delante, con su brillante mirada fija en el horizonte, donde estaba su Salvador.

Solo bebí una botella de los claretes que me llevé a Londres en 1961. Tras el fracaso matrimonial me acompañaron, como único capital, a un piso de Notting Hill, donde quedaron almacenados en una bodega subterránea y húmeda. Las etiquetas se cayeron, por lo que fue imposible estimar su valor cuando lo requirieron el divorcio y la tasación. Por suerte, una buena amiga y también amante del Borgoña blanco, Antonia Fraser, estaba iniciando a su futuro marido, Harold Pinter, a la liturgia de Baco. Consiguió convencer a Harold de que una bodega no podía estar completa sin una reserva de claretes de 1961, aunque su identidad estuviera confiada a un filósofo muy poco de fiar. Harold me compró el lote, y tuvo la generosidad de invitarme a compartir el primero de ellos —un Croizet-Bages. Nos sentamos una hora, a los dos lados de la única cosa sobre la que estábamos de acuerdo, con nuestros pensamientos fijos en el líquido de ambrosía tras el que escondíamos nuestras torpes sonrisas.

Solo un tesoro de mis años de Cambridge se quedó conmigo. No sé cómo había conseguido comprar una botella de Château Lafitte de 1945, del mejor de los claretes y la mejor añada. Consideré que era demasiado bueno para compartirlo, a excepción de esa persona especial a la que aún no conocía, y demasiado bueno para beberlo solo, a no ser que marcara un nuevo comienzo, una ruptura en el esquema de cosas que difícilmente podía esperar reconocer antes de que hubiera pasado. Así que esa botella me acompañó en las zozobras de mi vida, como un talismán. Me hundía con bastante frecuencia, y bebía mucho. Pero, en un momento dado, empezó la escalada constante en ascenso que he descrito en *On Hunting*, la que desde mi posición inicial de marginado arrogante en una universidad cuyo nombre deshonraba, me llevó a mi destino como seguidor mediocre y contrito de los *foxhound*^[5]. Me enteré de que había una pequeña granja de ovejas en Wiltshire, que su dueña quería vender. Visité el lugar en otoño. Sentada delante del hogar estaba una mujer de rostro

amable y actitud tranquila, que colocaba algunos tarros delante de la estufa. Escuchaba el ruido de las burbujas que bailaban en las válvulas, y estudiaba los charcos avispados en las baldosas de suelo. Había vuelto a casa.

Un mes más tarde la granja era mía, y celebré esta alegría inesperada sentándome solo a beber mi tesoro. Mientras, miraba con asombro a un antiguo campo donde estaba el caballo Sam, el único ser en la tierra de opiniones más conservadoras que las mías.

Es inútil intentar describir el sabor del Lafite. Las palabras no son capaces de captar el efecto que produce en la nariz, en la lengua y el paladar. Tampoco podemos contemplar más que con desprecio la nueva costumbre impulsada por algunos críticos del vino americanos, como Robert Parker, de asignar puntos a cada botella, como si estuvieran haciendo una larga carrera de competición. Asignar puntos a un clarete es como querer asignar puntos a una sinfonía — como si la *Séptima* de Beethoven, la *Sexta* de Tchaikovsky, la 39 de Mozart y la *Octava* de Bruckner rondaran entre 90 y 95. Por eso, pido permiso para terminar este breve repaso de mi aprendizaje con las verdaderas razones de mi estima hacia esa botella de Lafite del 45. No solo tenía un valor inapreciable y era insustituible hasta hacer que descorcharla supusiera la despedida definitiva de un camino. También me empujaba a ordenar y desplegar mis pensamientos, a tomarme las cosas con calma y a considerarlas por orden, a revisar los errores con una disposición al perdón y a afrontar el futuro sin pretensiones de éxito. El vino era el catalizador de todos esos pensamientos, aunque no su causa: tenían su origen en mí y en lo que me había guardado conmigo o prohibido, hasta este momento, tomar forma como *Selbstbestimmung*. Llegué a entender que dar es recibir, y que mi buena fortuna iba a estar incompleta mientras no la compartiera. Tenía que liberarme de la mezquindad y del resentimiento, y enumerar las bendiciones recibidas, cuyo sabor pregustaba en el vaso del que bebía mis sorbos. Ahora se me permitía retroceder con mis pensamientos hasta los años de mi loca autoafirmación, a aquellas noches de paz y de penuria, cuando las moscas de la fruta volaban por encima de las jarras galonadas y nuestra madre se mantenía ocupada con los pequeños rituales domésticos. Con la mente así de calmada, ¿podía ser extraño que encontrara pronto a aquella persona especial con la que compartir esa botella?

[1] En el texto original inglés, aparecen frecuentemente en cursiva los términos originales franceses o, en su caso, de otras lenguas. Los nombres también se recogen según su pronunciación francesa. Para respetar la intención del autor, en esta traducción se mantienen los términos y nombres como son en su lengua original [NdT].

[2] “Pero todo eso está muy lejos” (NdT).

[3] Nicolas es una cadena de tiendas especializada en vinos (NdT).

[4] Saintsbury compartía la opinión del Dr. Picken: «Es la manera... de poner el Clos-Vougeot en la cabeza de todos los Borgoña, porque el Clos-Vougeot puede ser muy delicioso; aunque nunca he bebido un vino equiparable al Romanée Conti, por su combinación de intensidad y delicadeza, en el aroma y en el sabor, por su cuerpo y por todas las cualidades buenas del vino»: *La bodega de un literato*, Londres 1920, pp. 54-55.

[5] Subespecie de sabueso que se cría en jaurías para las cacerías a caballo, y que no se usa como animal doméstico (NdT).

3. EL TOUR DE FRANCIA

LOS PRECEPTOS DE LA MORALIDAD no se agotan en la antigua convicción de que la felicidad es un subproducto de la virtud, y que esta depende de los cuatro ganchos de fortaleza, templanza, prudencia y justicia. Nos dice que tenemos que cuidar unos de otros, pero no nos dice que debemos cuidar el mundo. Al descubrir el alcance de nuestro pecado contra el orden natural, nos hemos encontrado frente a frente con el imperativo de cambiar de forma de vida. El mensaje que Rilke fue capaz de leer en el torso de una antigua estatua de Apolo, sin cabeza y sin piernas, es el que leemos ahora nosotros en cada fragmento de tierra mutilada: *tienes que cambiar de vida*.

Para hacerlo, tendríamos que seguir el ejemplo iniciado en Italia por el movimiento *Slow Food* y por la industria del vino de Francia: en todo lo necesario para la vida humana, tendríamos que dar primacía a lo local sobre lo global, y en lo superfluo permitiremos que lo global disfrute de su triunfo vacío. Mientras la globalización de los lujos lleva a menospreciar su valor, en cambio la globalización de la comida y la bebida solo va a devaluar todo lo demás. Un ejemplo patente de esto se ha manifestado con fuerza en los últimos años, en los que me sorprende encontrar a políticos, economistas, representantes de la Organización Mundial del Comercio, Eurofreaks y otros optimistas que todavía son capaces de denostarlo. Podemos no estar de acuerdo con George Monbiot cuando afirma que la globalización solo puede ser controlada por una democracia global[1]. Pero debemos aceptar sin reservas la premisa de su argumento, que señala que nuestros recursos humanos locales —materiales, geográficos, sociales y espirituales— se están agotando debido a ciertos procesos que no tienen que responder del daño que provocan, pero son incapaces de repararlo.

Esta afirmación no es para suscribir el punto de vista de los plañideros, lamentando que el consumo humano contribuya al calentamiento global y usando este dato para mortificar nuestros placeres. No sé si tienen razón; pero tampoco lo saben ellos: si lo supieran, tendrían que hablar con el lenguaje de la ciencia, y no con el propio de una religión milenaria. A diferencia de los plañideros ecologistas, yo no soy contrario a los viajes por su consumo de energía. Me opongo a los viajes porque hacen que la gente vague a lugares a los que no pertenecen, descolocan a quienes se habían establecido allí, y dispersan el capital espiritual que se acumula allí donde se haya invertido en amor.

He descubierto que en los alrededores de Malmesbury todavía existe una economía alimentaria local. Es posible porque los agricultores viven del trueque, y pueden ignorar las leyes que les prohíben vender leche no pasteurizada, huevos no sellados, cerdo matado en casa o pollos recién estrangulados. Sin embargo, al llegar al vino local, empieza a morder el régimen de reglamentaciones insanas. Un vecino emprendedor empezó a elaborar cerca de Noah's Ark un vino blanco, seco y chispeante, a partir de Riesling, Schreube y otras variedades de uva similares. Trabajó con seriedad y rigor científico, y llamó a su vino "Cloud Nine", en homenaje a los cuervos, nueve pares de criaturas que entraron en el Arca de Noé, y que charlaban alegremente alrededor de su mástil. Muy orgulloso, lanzó a la venta su producto como "vino de mesa inglés". Una directiva europea le conminó a drenar el vino, bajo amenaza de llevarle a juicio.

La palabra ofensiva no fue "mesa" ni "vino", sino "inglés". Aquella etiqueta hacía referencia a una localidad que nuestros legisladores no reconocen, la que me ha dado forma, el objeto de mis vínculos más entrañables y el sujeto de mis recuerdos colectivos. Del mismo modo que no está permitido que los ingleses tengan su propio Parlamento, su propia ley o su patria histórica, tampoco les está permitido tener su propio vino. Claro, el Reino Unido sigue estando reconocido, hay un fundamento aséptico y burocrático para ello, no es un lugar sino un concepto y se comunica con el poder en el gobierno. Sin embargo, a nivel oficial no existe una región llamada Inglaterra, y comete un crimen quien avance orgullosamente para manifestar que los ingleses pueden producir vino ahora, como hicieron en la época de los sajones, y que lo anuncia en la etiqueta.

George Monbiot no se preocuparía por esto, porque entiende que las

lealtades locales son obstáculos a la democracia global, la cual debe rescatar nuestra dignidad de los depredadores. Yo veo de otra forma la directriz europea: es una invitación a volver a plantear la soberanía inglesa sobre la Gascuña, y a vender el vino inglés que vendía Chaucer, cultivado en las tierras de la Gironda.

En otras palabras, mi opinión es que la rectitud ideológica coincide con el gusto personal. Puedo dar preferencia a lo local frente a lo global cuando hago la experiencia, en mi vaso, del país que he adoptado como hogar espiritual. Puedo tratar con sospecha esas botellas que han dado vueltas por el mundo, que llevan los nombres de variedades distintas de uvas, y que nos dirigen a las villas y viñedos de Francia, y que se niegan a ser algo más que un lugar encerrado en un nombre.

Sin embargo, antes de beber Francia en casa, solía viajar allí, ya que las demás alternativas para disfrutar del país desde la distancia eran demasiado caras para un estudiante. París estaba a un día de viaje en tren y barco. Por entonces, nadie pensaba en el ambiente como víctima de abuso: estaban demasiado ocupados pensando eso mismo de la *classe ouvrière* y en tramar la venganza contra el opresor burgués. El lento viaje a París, que en Gare du Nord se premiaba con un *kir* bebido a sorbos en la mesa de un café, era una prueba suficiente de la distancia; en los lugares que conocía no se hablaba más que francés, y solo uno o dos *quartiers arabes* eran premonición de la desintegración a la que asistimos actualmente. Aun así, Francia vivía una época convulsa. Quienes hablaban de su cultura e identidad eran vilipendiados como “racistas”, “fascistas” y *poujadistes*. Sartre se ocupaba de escribir su veneno anti-burgués en la *Nouvelle Revue Française*, Foucault estaba a punto de publicar *Les mots et les choses*, y el 68 estaba en el aire como “brisa de otros planetas”. Francia no tardaría en decaer cuando los hijos de las élites se hicieran con su herencia para desperdiciarla en la tienda de empeños.

En aquellos días de transición, solía sentarme cerca del tejado de un viejo inmueble en la *Rue de Béríte* para observar las locuras que tenían lugar en las calles, más abajo, a medida que el tono de la rebelión se hacía más intenso. De vez en cuando visitaba a Desmond, pero ya no dependía de su hospitalidad porque había construido mi propio mundo en los extremos de aquella sociedad estudiantil que ha sido evocada de forma tan brillante por Louis Pawels en *Les orphelins*, su gran novela sobre 1968. Me rodeaba de la literatura de la Francia real; me esforzaba por acostumbrarme a la Iglesia Católica, con sus

ritos mortecinos; cocinaba auténticos platos franceses en el hornillo que tenía debajo de la ventana y, siempre que me lo podía permitir, iba a Nicolas a comprar una botella con la que pudiera viajar por las zonas de Francia que mi vieja moto no iba a poder alcanzar. Al mirar atrás a esa época, y con algo de censura, puedo decir con expresión bella que “la dicha estaba viva en aquel anochecer”.

Cuando Desmond preparó mi primer vaso de Puligny-Montrachet, terminó de abrir de par en par una puerta que ya había sido entreabierto por el Trotanoy que yo le había quitado de las manos mientras dormía. Por entonces, yo ya sabía que Francia no es una entidad política —o que lo es solo superficialmente. Como ha escrito Charles Maurras con expresión notoria, el *pays réel* y el *pays légal* estaban en conflicto[2]. Y para mí, el *pays réel* es cuestión de espíritu. El pequeño viñedo de Le Montrachet se extiende por los municipios de Chassagne y Puligny, y produce, a partir de la uva Chardonnay, un vino que solo es igualado por los viñedos adyacentes de Chevalier-Montrachet y Bâtard-Montrachet. Materialistas, enólogos y estudiosos del vino han encontrado una explicación: hay una capa de caliza batoniense que sobresale en la marga y llega hasta la capa superior de suelo en la que se encuentran esos viñedos. Pero, en realidad, este descubrimiento reciente es poco importante. Un vino excelente es un logro cultural, inaccesible a los protestantes, ateos o creyentes en el progreso, porque depende de la supervivencia de los dioses locales. Uno de los mejores dones que la Iglesia Católica ha legado a Francia es el haber dado asilo a los dioses maltratados de la antigüedad, haberles encajado en las figuras de los santos y mártires, y de haberles celebrado con la bebida que algún día lejano nos habían bajado de las alturas. En síntesis, ese es el motivo por el que los mejores vinos son franceses.

Cada acre de tierra de Puligny tiene su propio estrato de historia fertilizante, donde se han confabulado santos y pecadores para consagrar la uva. Para comprobarlo, no es necesario invertir en un Montrachet o en un Chevalier-Montrachet. Hace no muchos años que he explorado la tierra de Puligny en un vaso. Y aunque nunca he puesto un pie en ella, puedo decir tranquilamente que conozco cada acre —y usaré obstinadamente esa medida que los comisarios europeos, que buscan la muerte de Europa, están a punto de declarar ilegal. Esto se debe a que describe el *terroir réel* que subyace al *territoire légal* de los burócratas.

Esto me devuelve a la disputa entre los *terroiristes*, para quienes el vino ha de ser considerado como una “expresión” del suelo, y los *garagistes* que piensan, en cambio, que lo importante es la uva. La disputa se ha popularizado en fecha reciente gracias a la película de Jonathan Nossiter, *Mondovino*. Como mostraré más adelante, no se puede resolver fácilmente. Lo que se puede leer en un vino, por su significado, no está determinado por un “aspecto”: no se parece a la historia representada en un cuadro, que está directamente en lo que vemos. Tampoco se puede separar con claridad de nuestros logros culturales. Aquel primer encuentro cara a cara con el suelo de Trotanoy no se produjo sin una preparación. La educación que hizo posible la experiencia me fue dada por Balzac y Flaherty, por los pueblos de la zona de Fontainebleau, por los *Preludios* de Debussy y las composiciones de Berlioz para los poemas de Gautier. Y, por supuesto, por Proust. Podía tener cualquier cosa en el vaso, yo sabía de antemano que era una parte de Francia —de esa Francia que ya era mi hogar espiritual y a la que ha pertenecido desde entonces cada parte de mi ser, aunque sea una Francia que ahora se encuentra enterrada bajo un *pays légal* multicultural.

Esto sugiere que la descripción del vino como *expresión* del suelo es más que una simple exageración, es fundamentalmente confusa. Se levanta sobre el suelo casi como la torre de aguja de una iglesia que se eleva sobre la población de alrededor: un impulso hacia lo alto, hacia un significado que adquiere solamente si tenemos la cultura y la fe necesarias para dárselo. Es una de las razones que hacen tan confusas las catas a ciegas: lo que tenemos en los labios no es el sabor considerado en sí mismo, y no es posible entender mejor las virtudes del vino con una cata ciega de lo que se podrían entender las virtudes de una mujer con un beso a ciegas. En consecuencia, mi juicio sobre los vinos de Francia no debería darse definitivamente por refutado, precisamente porque las catas a ciegas dejan atrás los vinos de Francia con demasiada frecuencia.

Hace treinta años, Steven Spurrier, un mercader de vinos francés, presentó a una cata a ciegas algunos vinos de California junto a otros clásicos franceses. Los críticos franceses convocados se horrorizaron cuando descubrieron que habían preferido a los intrusos americanos. Un juez pidió que se le devolvieran sus tarjetas de puntuación; otros acusaron a Spurrier de haber sesgado deliberadamente el procedimiento. El señor Spurrier se convirtió en

persona non grata entre los viñadores franceses. Pero esa historia tiene un desenlace revelador. El trigésimo aniversario del evento se ha celebrado recientemente con repeticiones. Tres de aquellos productores franceses de entonces, liderados por Paul Pontallier de Château Margaux, se negaron a asistir. Tampoco en California el aniversario fue motivo de alegría, porque James Barrett, dueño del Chardonnay vencedor, estaba en proceso con su antiguo bodeguero, un rudo croata que llevaba el nombre mordiente de Grgich, y que se había convertido en competidor de Barrett. No se podía invitar a Barrett y a Grgich al mismo evento, porque cada uno se refería al otro con una dosis de *ressentiment* que hubiera podido hacer sombra a la visión que tenía Nietzsche de la cultura democrática. De hecho, el episodio en su conjunto ha sido una lección de resentimiento, además de una prueba del orgullo pecaminoso de la naturaleza humana[3].

Ahora pienso que el vino es el mejor remedio al orgullo, y me desconcierta que no haya servido a los señores Pontallier, Barrett y Grgich —es una demostración cierta de que aún no comprenden la auténtica naturaleza de su producto. Después de uno o dos vasos, yo me encuentro con fuerzas para hacer lo que debería, eso que solo el orgullo prohíbe, y que es alegrarse del éxito de los rivales. Después de todo, un mundo que incluya el éxito es mejor que un mundo en el que no lo haya, y la influencia del vino arroja crédito al bebedor. El vino nos aporta un atisbo del mundo *sub specie aeternitatis*, en el que las cosas buenas pueden mostrar su valor sin importar quién sea su dueño.

Una de esas cosas buenas es la historia. Las catas a ciegas presuponen que el vino solo se dirige a los sentidos, y que el conocimiento no desempeña ningún papel en su apreciación. El pensamiento de que se puede juzgar un vino solamente por su gusto y aroma es equivalente a pensar que se pueda juzgar un poema chino solamente por su sonido, sin conocer la lengua. Así como las palabras suenan de forma distinta para quien conoce su significado, también los vinos tienen un sabor diferente para quien es capaz de situarlos en un lugar y un tiempo. El Cabernet Sauvignon que relegó al Mouton-Rothschild a un segundo plano en 1976 era de Stag's Leap, elaborado por un tal Winiarski con cepas jóvenes de una viña nueva, en una bodega fundada en 1972, en una propiedad cuya producción vinícola había sido inventada en el siglo XIX por un autodenominado conde húngaro. Si pensamos despacio en ello, nos vendrá a la cabeza el lema que adornaba cada botella de de Mouton antes de que se reclasificara como *premier cru: premier ne puis, seconde ne daigne, Mouton*

suis[4]. El lema es una adaptación del que tenían los orgullosos duques de Rohan (*Roi ne puis, prince ne daigne, Rohan suis*)[5] y es buena expresión de esa cualidad evasiva conocida como “crianza”, que solo tiene algo que ver con la ascendencia, y mucho con la cultura, el emplazamiento y la *pietas*.

En otras palabras, mi apología del *terroir* es algo más que una referencia al afloramiento de caliza batoniana bajo la marga de Montrachet. Incluye el Ducado de Borgoña como idea moral; y también el nombre latino de *Puliagnicus*, y el otro nombre, Montrachet; nombres que no se pronuncian y también muchos otros nombres que giran en torno a ellos: Les Chalumeaux, Les Referts, le Clos des Meix, Les Folatières. Son nombres poco venerados y que se descubren poco en el largo encuentro entre el hombre y el suelo. Mi defensa se refiere también a los siglos de viticultura bajo la mirada vigilante de la Abadía cisterciense de Maizières; es una defensa de los viñedos, con sus muros de piedra seca y sus puertas de madera. Y la meseta de Mont Rachtet, que captura cada gota de luz del sol, desde el amanecer hasta el anochecer. Todo esto y más se encuentra en este vino que, en opinión de Alejandro Dumas, habría que beber de rodillas, con la cabeza desnuda como signo de reverencia —un vino que es la destilación misma de la virtud que los griegos llamaban *aidōs*, el reconocimiento sencillo de que el otro es más importante que uno mismo.

Los visitantes de Borgoña (entre los que me incluyo, y visito la región a través del vaso) quedan encantados con sus pueblos y ciudades medievales, con sus monasterios e iglesias, que proyectan sus sombras sobre la tierra como bendiciones. En ellos perciben la historia y la religión que convirtieron a los duques de Borgoña en tan grandes potentados medievales, y reconocen que están pisando un suelo sagrado: ha sido bendecido, alabado y rezado a lo largo de los siglos, muchos de sus suelos han sido cultivados, labrados por monjes para quienes el vino era más que una bebida, porque era un sacramento. Borgoña ha sido durante varios siglos el corazón de la misión cristiana en Europa, con el centro de la orden benedictina en Cluny, y de la orden cisterciense en Cîteaux y Clairvaux. También en esta época escéptica el vino es, para los borgoñones, algo más espiritual que vegetal, y su suelo es más del cielo que de la tierra.

La implicación activa de la Iglesia en la repoblación y restauración de los antiguos viñedos romanos corrió en paralelo al marcado interés financiero de los gobernantes de Borgoña. El duque Felipe II el Atrevido, en el siglo XIV,

convirtió el tinto de Borgoña en un artículo de lujo, porque proscribió la “desleal” uva Gamay, y así prohibió cualquier cosa que no fuera Pinot Noir. Protegió la reputación de sus vinos con tanto rigor que hasta a su propia esposa, Margarita, duquesa de Flandes, le fue negado el derecho a marcar barricas de su propio viñedo con la codiciada “B”. Un siglo después, Felipe III el Bueno dio un paso igualmente importante al prohibir a sus súbditos la plantación de viñas en los valles, con el fin de limitar las viñas a la Côte d’Or y a la Côte Chalonnaise, donde el suelo está bien drenado y empobrecido, como requieren las viñas. El canciller de Felipe, Nicolas Rolin, después de haber desposeído a los borgoñones de su tiempo, fundó a su muerte el famoso Hospicio de Beaune, al que dotó de viñedos cuyos productos se subastaban en cada cosecha. La subasta era también un festival, en el que los borgoñones reiteraban su adhesión a la propia historia, a sus productos y sus santos. Trae al visitante el recuerdo de que el Borgoña no es solo un vino, sino toda una cultura, y que esta se renueva cada año igual que Dionisio, el dios del vino.

La Revolución destruyó la influencia de la Iglesia en el territorio y provocó el abandono de los prioratos. Las tierras de la Iglesia pasaron a manos de la burguesía y de los campesinos locales. Después, entraron en vigor las leyes napoleónicas sobre la herencia, que obligaron a dividir los *terroirs* con cada fallecimiento. Pequeñas parcelas de tierra podían estar cultivadas por vecinos que se negaban a imitar los métodos de los demás, lo que ha llevado a que actualmente los 125 acres de Clos de Vougeot estén divididos entre 80 propietarios. Es verdad, los grandes *negociants* se están moviendo hacia el mercado del vino, y muchas propiedades han pasado a depender de “*sociétés anonymes*”. Pero la mayoría de las viñas no son anónimas en absoluto, porque sus dueños y cultivadores son las familias locales, muchas de origen campesino y cada una orgullosa de las tradiciones viticultoras que la distinguen. La consecuencia es que no conozco un vino que abarque tantas variedades de sabor como el tinto de Borgoña —con tantas variantes, en realidad, que es difícil creer que todas procedan de la misma uva. Para apreciar el Borgoña como es en realidad, hay que dejarlo madurar por lo menos cinco años; pasado ese tiempo se produce una extraña transformación en el interior de la botella. La uva retrocede gradualmente, dejando que destaquen primero el pueblo, después la viña, y por último el mismo suelo. Las asociaciones históricas cobran vida en forma de sabores y aromas, características ancestrales aparecen como rasgos familiares inmersos, y esa

peculiar nariz de Borgoña, tan distintiva como la nariz de Cleopatra, se detiene en el borde del vaso como un dios que preside. El aroma de un Borgoña añejo es como la lenta ruta que hacen las hojas sobre una tumba: una fermentación suave, dulce, almizclada, como el último aliento de vida del pecador que descansa mientras se descompone abajo.

Cuando se analiza el Borgoña, lo más importante es recordar que el mundo está repleto de personas que son a la vez muy ricas y muy estúpidas, de quienes se puede esperar que gasten sumas potencialmente ilimitadas de dinero en productos de los que no saben nada, salvo que otras personas igual de ricas y estúpidas gastan en esas cosas sumas ilimitadas de dinero. Esas personas son extremadamente útiles para los demás, porque añaden valor al conocimiento. En consecuencia, uno puede saber inmediatamente que no va a poder permitirse Le Montrachet, pero que puede valer la pena que visite el lugar de al lado.

Pongamos la famosa colina de Corton, en la que se cultiva el otro blanco de Borgoña realmente importante, el famoso Corton-Charlemagne, que es inasequible para el lector y para mí. Es una colina que se encuentra entre Aloxe-Corton y Pernand-Vergelesses. Esos nombres indican que Le Corton es el viñedo más importante de Aloxe, y que Îlle des Vergelesses es la más famosa en Pernand (aunque es poco conocida por ello). El Charlemagne (un viñedo entregado por el emperador Carlomagno al abad de Saulieu en el año 775) está situado en una ladera favorable de la colina de Corton, no lejos de Aloxe pero por encima de Pernand. La Îlle des Vergelesses está debajo, y en ella se planta Pinot Noir. Entre ambas, sin embargo, hay un viñedo muy pequeño llamado Les Noirets, que no es un *grand cru* como el Charlemagne, pero tampoco un *premier cru* como el Îlle des Vergelesses. Es un simple viñedo corriente del Pernand, plantado con Chardonnay y que produce un vino con los aromas finos y limpios, y con la profunda riqueza del gusto a nueces que son las marcas de agua de un blanco Borgoña noble. Pocos de los que pueden pagar una botella de Corton-Charlemagne han oído hablar nunca del Pernand-Vergelesses, y aún menos de Les Noirets. Siento mucho ser yo quien dé al lector la primera noticia sobre ellos. ¿Pero tendría sentido este capítulo si no lo hiciera?

La fermentación progresa por fases, algunas rápidas y otras lentas, y cada una tiene sus productos colaterales. Hay dos fases especialmente importantes en el caso de los vinos blancos —la málica y la láctica. Los ácidos málicos

(del latín *malus*, manzana) aportan frescura, y en cambio los ácidos lácticos (del griego *laktos*, leche) aportan un carácter más mantecoso. El uso de barricas de roble añade sabores de vainilla propios del roble, a la vez que estimula la fermentación láctica. El arte consiste en no excederse: se practica en Borgoña pero se imita casi en todas partes torpemente, aunque es justo señalar que se hace correctamente en el mejor viñedo de California. El mejor Borgoña blanco tiene toda la frescura y acidez de la primera fermentación, armonizada con la resonancia profunda, como la llamada de un cuerno, que le aporta la barrica.

Esto no significa que debemos ignorar esos vinos de tono más verde en los que la frescura de la uva sigue viva y coleante. El más famoso entre ellos tiene su propia *appellation*, la de Chablis, que se sitúa al norte de la Côte de Nuits y cuyo vino solo nominalmente es un Borgoña. También cuando madura en barricas de roble, el Chablis se parece al cristal, a través del que brillan los minerales de la marga jurásica y de la caliza, como guijarros pulidos en el fondo de un arroyo. No hay vino mejor para acompañar el marisco, o el pollo en salsa blanca, o los tríos de Haydn. Pero el mejor acompañamiento del Chablis es otro Chablis, bebido a sorbos, con calma, en el escritorio, mientras cae la noche.

El Chablis tiende a ocupar el extremo málico del espectro de Chardonnay pero, a diferencia de otros vinos que comparten su sabor, logra combinar la pureza más absoluta con una personalidad rica y llena de matices, como *Emma* de Jane Austen. Siempre se debería guardar durante unos años, como para crecer, igual que Emma, por estar embotellado. El vino se distribuye en cuatro categorías: Petit Chablis, Chablis, *premier cru* y *grand cru*. El último agrupa vinos exquisitos y aromáticos, del banco derecho del Yonne, que tienen un gran poder de permanencia y que pueden tardar diez años o más en madurar.

Dos Borgoñas blancos de menor categoría han sido de ayuda a mis pensamientos en momentos de transición, y merecen una mención especial en este lugar. Ilustran una verdad que me va a ocupar en capítulos posteriores, la de que todo lo que aprendemos del vino también lo llevamos a él. He aprendido de Miguel Ángel el *pathos* del amor materno y la divinidad del sufrimiento; he aprendido de Mozart que la esperanza es capaz de convertir en alegría la mayor tristeza; he aprendido de Dostoievski el perdón y la forma en que es capaz de limpiar el alma. Y esas dotes de interpretación me han sido

dadas por el arte. Pero lo que he aprendido del vino ha salido de mi interior: la bebida ha sido el catalizador, pero no la causa, de lo que he llegado a saber.

No mucho después de aquella botella conmemorativa de Lafite del 45 tuve que tomar una decisión importante. ¿Debía dejar la docencia a tiempo parcial en la Universidad de Boston, gracias a la cual había mantenido un pie en el mundo académico? El problema coincidía con una nueva rutina de soledad, en la granja de ovejas derruida cerca de Malmesbury que ahora tenía que restaurar. Mi respuesta afirmativa derivaba de pensamientos que se congregaban como fantasmas hambrientos alrededor del vaso, en los que me trataba a mí mismo —y lo hacía cada noche— con el Montagny *premier cru* que había llegado a descubrir gracias a la marca familiar de Châteaux Wines en Bristol. Este vino se cultiva en el Domaine des Moirots, en la aldea de Bissey-sous-Cruchaud, y sus nombres me remontaban a mi hogar espiritual, lejos de mi nuevo hogar en el Wiltshire rural. Un *moirots* es un lugar pantanoso, y aquellos terrenos húmedos bajo los campos adosados quedan retratados en la frescura del vino, cuyas profundidades son frescas y claras. Domaine des Moirots tiene una alerta como un indicador: y al indicar la solución yo ya tenía el corazón preparado, mientras observaba a las vacas rumiando su bolo alimenticio fuera de la ventana, y meditaba sobre los errores del pasado y las esperanzas del futuro. Desde aquella ocasión, siempre me he asegurado de que hubiera una caja de Domaine des Moirots en la bodega.

Diez años después estaba de nuevo en América. Mi mujer había heredado una casita junto al mar; la habíamos vendido, y con el dinero habíamos adquirido una granja en Virginia. El cambio era una locura, porque la casa —una mansión del siglo XVIII— había estado abandonada un cuarto de siglo. Y se mantenía amplia y sombría y ruinoso sobre su pasado, como un monumento a los muertos de la Confederación. Durante un mes me sentaba solo en la casita adyacente y contemplaba el hecho —la última y mayor de mis tareas auto-impuestas. Por las noches escuchaba el aullido lúgubre de los coyotes y el grito ocasional de lo que podía ser un león de montaña; por el día oía la llamada plañidera de los buitres que se congregaban alrededor de los deshechos que habían dejado esos depredadores. El río Hazel borbotaba sobre las piedras en el valle, y cada poco tiempo una de las terneras Angus negras que pastaban por allí aplastaba su hocico húmedo contra la ventana y me miraba fijamente, curiosa por haber descubierto vida en aquella caseta que había estado vacía tantos años.

A veces me iba andando al granero, para ver a la lechuza que estaba en las vigas. Ella me estudiaba con su pico solemne, ofendida por mi porte informal. Cuando el sol iluminaba una marmota, roja de suciedad, sentada en la cepa que había delante de las escaleras de la casita, abría la puerta para ver cómo rodaba perezosamente a su agujero. En los arroyos que cruzaban la pradera podía encontrar pececillos, serpientes, ranas y cangrejos, mientras que las tortugas mordedoras arrojaban sus caras de Tumbelina desde sus caparzones, como sacerdotes moralizantes con collares de perro. Me recordaba a la Inglaterra de mi juventud, cuando un frasco de mermelada inmerso en un arroyo podía proporcionar horas de instrucción. Revivía experiencias que no había olvidado en absoluto, escuchando, mirando y a veces observando con inquietud a las criaturas cuyo territorio compartía y que tenían razón en hacer los movimientos para excluirme, aunque eran ineficaces. Así empecé a creer en el futuro que, de forma totalmente irresponsable, había descartado de mi amplia reserva de posibilidades.

En esas circunstancias nuevas y extrañas, tenía que afrontar decisiones de naturaleza completamente nueva, relacionadas con una aventura que, debido a mi imperdonable necesidad de ser dueño de mi destino, nunca debería haber afectado a mi mujer e hijos, que eran inocentes. ¿Cómo dar el siguiente paso, cómo entender América en cuanto hogar, tan lejos del lugar de mi vida, Inglaterra, y del lugar de mi alma, Francia? Era la pregunta que me turbaba. Y mientras: ¿qué había allí que pudiera beber? Esta segunda pregunta encontró su respuesta cuando descubrí, en la tienda local en Virginia (que no se puede confundir con Washington D. C.) un suministro de Marsannay.

Situado al sur de los distritos de Dijon, Marsannay prosperó gracias al mercado en *grands ordinaires*, que las ciudades de Francia solicitan cada momento y en igualdad con los *grands horizontales*. Sin embargo, desde 1987, ha disfrutado de su propia *appellation*, y es el único que está registrado en los tres colores: tinto, blanco y rosado. También se sale de lo habitual en otro aspecto: muy pocos vinos blancos se producen en la Côte de Nuits, pero el de Marsannay tiene, como réplica, las cualidades de los blancos de Côte de Beune, y suele ser mucho más barato. El de Bruno Clair de 2001 terminó en Little Washington a 18 dólares la botella —un gasto asequible y también necesario, si es que había que despejar las nubes que se precipitaban en mi cabeza.

Solo un refugiado del Chardonnay californiano puede apreciar

completamente los méritos del Marsannay blanco, que es como la sinopsis de una obra maestra, que eleva el apetito por lo que no puede proveer. Lo bebí despacio en el porche de la vieja casa, mirando hacia las colinas por las que se extendía el otoño de color rojo sangre, conquistando un árbol tras otro. Y desde mi pequeño rincón de la vieja Francia, los contornos de América se alzaban de pronto, agudos y claros. América no es un conjunto de instrucciones, que es lo que han llegado a ser Inglaterra y Francia. Es el subproducto de millares de decisiones tomadas por personas libres para elegir. Juzgado desde una perspectiva más alta, muchos de ellos tendrían que ser menos libres de lo que son. Pero esa es la naturaleza del lugar. Y solo un tonto o un cobarde podría retraerse de tomar decisiones en un lugar donde no pasa nada sin ellas. Ese vaso de Marsannay color paja indicaba el descenso por un largo camino que yo empecé a seguir, y que me llevó a encontrar un nuevo trabajo, nuevos amigos y un hogar nuevo para mi familia, en una sociedad que ofrece inmediatamente su afecto, y que raramente llega más al fondo de lo que eso implica.

Entre Marsannay en la cumbre y Montagny en la base, los Côtes son abundantes en aquellos lugares donde se produce alguna versión del vino blanco de Borgoña. Algunos son bien conocidos: Auxey-Dresses, St. Romain, St. Aubin en la Côte d'Or, y Rully y Givry en la Côte Chalonnaise. Pero fue el pueblo, prácticamente desconocido, de Ladoix, el que me hizo pensar por primera vez en el tema del que voy a tratar en los capítulos 5 y 8 de este libro: el problema del ser contingente. Y en el curso de las reflexiones sobre este tema, otros dos lugares han venido en mi ayuda, uno casi desconocido, el otro famoso por su vino tinto pero casi nada por su blanco. El lugar casi desconocido es Maranges —un lugar perdido y pantanoso de la Côte d'Or, que no es un pueblo ni un recinto religioso, sino simplemente un lugar sobre el que se ha derramado la energía productora de vino de la Côte.

El otro lugar es donde un antiguo dios ha dejado no solo su morada local sino también su nombre. Mercurio llegó tardíamente al Panteón romano. Su nombre deriva de *mercari* —comerciar— y era el dios de los mercaderes. Se representaba con los atributos del dios griego Hermes, aunque en realidad su relación con él solo era superficial. En el Aventino había un templo dedicado a Mercurio y, a medida que los romanos expandieron su presencia en la Galia, los templos a este dios se extendieron por los asentamientos, como lugares de

oración urgente, tan densa de codicia humana y de malicia divina como el mercado bursátil de nuestros días.

Uno de esos templos dio su nombre al pueblo de Côte Chalonnaise que, tras un breve periodo de decadencia, es actualmente y junto al pueblo vecino con la misma *appellation*, St. Martin sous Montaignu, un lugar importante en el mapa de un amante del vino y una fuente de ese tipo de trato que hizo famoso al dios en los días en que escuchaba oraciones. De los tres millones de botellas de Mercurey que se producen aproximadamente cada año, la décima parte son blancos y entre ellos otra décima parte están autorizados a llamarse *premier cru*. Pero si nuestros ojos se posan en una botella con esa etiqueta, podremos dar las gracias al dios de los tratos por nuestra suerte. Con todas las armonías y los aromas de un auténtico borgoña blanco, un Mercurey Blanc *premier cru* constituye el perfecto acompañamiento a las dificultades metafísicas a un precio perfectamente asequible.

En la naturaleza de Blue Ridge me encontré con esa soledad primordial que ha sido desterrada de las ciudades americanas y que se cierne sobre los prados cortados, más allá de los suburbios, sin mostrarse directamente. La soledad es, sencillamente, la posición por defecto en una sociedad donde la libertad es el principio rector. En Francia, la igualdad y la fraternidad han extinguido la libertad y, como consecuencia, la soledad en Francia es *real*: no es la posición desde la que uno se mueve para ejercer su libertad de elección, sino una posición al margen de la sociedad, apartada de las comodidades de la comunidad, impotente, indefenso y sin recursos. Esa era mi situación el año que pasé en Francia, cuando dejé Cambridge para asumir un puesto como *lecteur* en el Collège Universitaire de Pau. Vivía más allá de la Gave de Pau, en una antigua granja llamada Le Bué, que es el equivalente en el lenguaje de Béarnais, hoy casi extinto, de *les brouillards*. De hecho, la casa se quedaba muchas veces aislada por la niebla, o empapada durante días por las lluvias incesantes del invierno. Estaba solo allí, y no tenía piano, radio o gramófono, porque no podía permitirme ninguno de ellos. Todo lo que tenía eran algunas partituras —cuartetos de Beethoven, óperas de Wagner y *lieder* de Schubert.

A pesar de mi aislamiento de la música, empecé a pensar en ella. No tardé en convencerme de que no hay cuestión filosófica más difícil e importante que la relativa a la naturaleza y significado de la música. Traté de meter la cabeza en el problema de la expresión: ¿qué significa decir que una pieza musical expresa pena?, ¿cómo se puede justificar ese juicio, y por qué es importante?

He lidiado con el concepto de melodía: ¿qué es, y cómo es posible que las melodías se mantengan cuando el sonido ha parado? Y el problema de la armonía: ¿cuál es la diferencia entre un acorde y la “simultaneidad”? Cuando dos voces son armónicas, ¿es el resultado de dos cosas juntas, o de una sola cosa? Y el problema de la profundidad musical: ¿por qué decimos que los cuartetos del último Beethoven son profundos, y qué se está perdiendo del mundo la persona que no los entiende?

El vino ha tenido una pequeña parte en mi introducción en estas cuestiones. Le Bué se encontraba en el Côteaux de Jurançon, los pies de colina de los Pirineos, incomparablemente bellos, que empiezan sobre la población de Jurançon a orillas del río desde Pau, y corren a lo largo de treinta millas hasta romper en una cresta de pedregal en las montañas. Como una ola tras otra de pastizales, las casas de labranza, con sus amplios tejados, se mecen como si fueran barcos de pesca cubiertos. En los raros días buenos de invierno, miraba desde mi ventana a los viñedos adosados, que surcaban la colina con sus propias pequeñas oleadas, antes de desaparecer en el horizonte con una carrera precipitada.

La paz empieza cuando la gente planta viñas, y termina cuando cava en busca de petróleo. Así que la tranquilidad se desvaneció cuando se descubrió petróleo en las cercanías de los Côteaux. Los humos de la refinería de Lac arrasaron nuestros viñedos y solo se libraron los extremos más distantes de la *appellation*. Ahora el gas se ha acabado y Jurançon está empezando a resurgir como área de amplia producción de vino, con un blanco seco elaborado con la Gros Mangseng local y un *vin moelleux* de larga duración, elaborado con una mezcla de Gros y Petit Mangseng. Este último vino debe su dulzura al *passerillage*, es decir, al acto de pinchar los tallos al final del verano para que las uvas estén libres de savia y se marchiten al sol —el resultado es poco común, por la combinación de una sabrosa dulzura con la acidez de una navaja afilada. Por eso el Jurançon puede acompañar los platos más sabrosos; en realidad, no hay vino más apropiado para contrastar la grasa de un *confit d'oie*. Las gentes del lugar beberán un Jurançon dulce en la comida. Y quienes conocen este vino seguramente estarán de acuerdo con el juicio de Colette, que lo describía como «un príncipe impresionante y deslumbrante, tan traidor como cualquier seductor».

Pau fue un gran foco de humanismo bajo la angelical reina Margarita de Navarra, autora de *Heptamerón*, y se convirtió en enclave protestante con su

nieto Enrique. Obligado a convertirse al catolicismo para ser rey de Francia, Enrique IV promulgó, no obstante, el edicto de Nantes, legalizó el calvinismo y creó en su tierra natal una especie de paraíso de la excentricidad. Cuando la campaña de Wellington sobre la península llegó a Pau, muchos de sus brutales oficiales se sintieron tan en casa como para establecerse en Côteaux de Jurançon —mi patrona era descendiente de uno de ellos. Los personajes de Henry James pasan partes de sus vidas inútiles en Pau, y también en mi época el pueblo tenía una tienda inglesa en la que dos viejos vendían latas de alubias guisadas de Heinz, té de PG tips y salsa HP. Las etiquetas de todos los envases se habían decolorado y adquirido un tono amarillento. No fue una sorpresa que el alcalde de Pau decidiera, en respuesta a la ofensa cometida por nuestro Parlamento, establecer un grupo municipal de sabuesos.

En el bautizo de Enrique IV se sirvió Jurançon dulce, y después en todas las ceremonias reales de la casa de Navarra; fue elogiado por Lamartine como acompañamiento de los pensamientos religiosos. Hace unos años he buscado Jurançon dulce para sumarlo a las botellas empolvadas del 53 y 55 que mi vecino, el señor Boulet, solía abrir después de su *cassoulet* en las tardes de domingo. Esos siropes aceitosos y acariciantes, cargados de aroma a incienso, eran capaces de transformar el monólogo del señor Boulet en el curso de media hora, haciéndolo pasar del quejido campesino a un himno de alabanza. Ningún Jurançon posterior ha igualado al del señor Boulet. Pero una botella del seco del 55 me ayudó a ver por qué debía dedicarme a la filosofía de la música.

Un día llegó a Deux Chevaux un grupo de estudiantes cargados de queso, vino y guitarras. Yo les iba a enseñar a cantar villancicos ingleses a dos voces, y ellos me enseñarían a apreciar *Dans l'eau de la claire fontaine / Elle se baignait toute nue*. Ese era el trato y, *enfin, bref*, pasamos juntos un buen rato, aunque a mí me preocupaba el poco interés que tenían hacia los clásicos. En la Francia rural de la década de 1960, por música se entendía las canciones tradicionales, con algo de Piaf, Greco, Prévert y Brassens, y en todas partes se apreciaba a Buddy Holly, Elvis Presley y Chuck Berry.

Empecé a enseñarles, y pronto me enfangué en un montón de preguntas: ¿Por qué es importante el gusto musical? ¿Qué se pierde, en definitiva, con el desconocimiento de las sonatas de Beethoven? ¿Por qué las sinfonías son tan importantes? ¿Qué tenía de interesante ese grupo nuevo que se llamaba los

Beatles y qué era tan especial en las canciones populares inglesas que yo intentaba inculcarles como cumbre de la inspiración popular? Hablaba conmigo mismo en un callejón sin salida y me quedaba allí, con la guapa chica de Martinica llamada Lotus, mostrando sus dientes esmaltados en una amplia sonrisa. Entonces Pierre sacó de su mochila la botella de Jurançon del 55, que había robado de la bodega de su padre, y me la tendió, a la vez que decía que era solo para mí. La abrí y llené un vaso. El Manseng produce un vino agudo, cítrico y duradero que, después de diez años embotellado, sigue siendo increíblemente aromático y vivaz, con un color amarillo dorado. Ataca con sabores dulces y espumosos, y después pasa limpio al paladar, como arena entregada por una ola. Y ese sabor límpido rescató mis pensamientos. Como el señor Bouet, dejé de quejarme de las cosas que me disgustaban y empecé a alabar, en cambio, las cosas que me gustaban. Busqué palabras que tuvieran sentido para mí y para ellos, para decirles por qué me había mantenido cuerdo en los Côteaux de Jurançon, mientras tocaba en mi cabeza las sinfonías de Beethoven, y cómo caminaba entre la bruma con su luz siempre en mi interior.

El distrito vinícola siguiente a Jurançon es Madiran, y durante mi aprendizaje también solía beber este vino, apreciando su carácter profundamente viril casi tanto como su precio, que era bajo casi hasta el absurdo. Durante la Edad Media, el Madiran era el vino de los peregrinos a Santiago de Compostela, que preferían tomar ese vino a soportar el que había en el norte de España —aspecto en el que se equivocaban por completo, como voy a señalar en el capítulo siguiente. Madiran es un producto generoso y sabroso de la uva local, Tannat: de color púrpura, especiosa, de larga duración y —después de varios años en una botella— tan suave y tierna como la mejilla de una madre. Durante mi año en los Pirineos, Madiran fue mi vino preferido, porque solo después, cuando volví a Cambridge, caí bajo el encanto del Burdeos.

Mientras tanto, recorría en mi moto los pueblos del Béarnais y del País Vasco, entrando a veces también en el Languedoc. Siempre me paraba en las iglesias para absorber su humedad, su silencio en oración, y para hacerme por un momento una sola cosa con las personas que estaban enterradas en su interior. La Revolución y las reiteradas derrotas militares han asolado Francia; también por la traición autóctona, por la inmigración hostil y por el desarrollo del Estado socialista. Pero su paisaje está santificado, y en los años entre Carlomagno y san Luis, cuando los viñedos empezaron a arraigar, cada

pulgada de Francia gozaba de su santo protector, cuyo nombre con bastante frecuencia se convertía también en el nombre de un lugar, y con el tiempo se volvía suave y pulido como las piedras en el fondo de un arroyo. Así, el flujo lento de piedad devota y de dialecto ha suavizado Santos Sidonius en Saint Saëns. Desde el terreno St. Geroux al celestial Saint Exupéry, esos nombres expresan la realidad arqueológica de una nación arraigada en un lugar, una fe y una lengua. Proust ha transmitido todo esto muy bien, ya que el *curé* de Combray es, en mi opinión, un símbolo del *pays réel* que subsiste en medio del desastre.

Algunos nombres de pueblos resultan sorprendentes, como St. Amour en el Beaujolais, que viene de Amor, un soldado romano que murió martirizado por ser cristiano. Los lectores de Proust recordarán al joven y encantador marqués de St. Loup, que ofrecía a la vez protección masculina y sumisión femenina a un narrador que no había hecho nada para merecer ninguna de las dos, y que por eso se presenta como el principal objeto imposible de un deseo imposible. Pero a más de uno le va a sorprender saber que existió un St. Wolf real, y que hay un lugar real que lleva su nombre. Y aunque no se pueda comprar un beso del marqués mimoso de Proust, es posible beber el lugar que lleva su nombre.

Thieri Loup era uno de los tres hermanos que se disputaban la mano de una mujer que vivió cerca de Montpellier en el siglo XIII y que no quería entregarse a nadie. Thieri se unió a los cruzados para demostrar sus virtudes, y a la vuelta descubrió que ella había demostrado las suyas en su muerte. En lugar de vender su historia a la prensa del corazón, Thieri se retiró a un éremo en la cima de una colina, y dedicó a la oración los años que le quedaron de vida. Sus hermanos hicieron lo mismo. Con el paso del tiempo, Thieri fue canonizado y la colina recibió su nombre.

El Pic de St. Loup es el extremo norte de Côteaux de Languedoc, que a su vez es el área más al norte de la región vinícola del Languedoc. Aquí las uvas aromáticas de Syrah, Mourvèdre y Carignan destilan a un líquido el aroma cargado de hierbas, que es característico de la región. La combinación de noches frescas, días cálidos y un subsuelo calcáreo confieren un refinamiento inusual en el Midi, por lo que el Pic de St. Loup llegó a convertirse en el epicentro de la revolución del Languedoc. La región, que un tiempo estuvo dedicada a la producción industrial de alcohol, se está convirtiendo rápidamente en un paraíso del vino.

El Languedoc es un lugar de experimentación —no solo porque así lo han

permitido las leyes de *appellation contrôllée*, sino porque eso está en la naturaleza de las gentes del lugar. Han sido herejes, templarios, albigenses; personas que, igual que Thieri Loup, no querían decir “*oui*” sino, como mucho, “*oc*”: lo suficiente como para enviar a Tierra Santa al más ardiente admirador. Es un lugar al margen de la burocracia, a la que se permite la mayoría de las veces llamar a sus vinos *vins de pays*, aunque con algunas *appellations contrôllées* que aparecen en sus extremos. Un *vin de pays* no es un producto industrial, al modo de los *vins ordinaires* que me podía permitir en mis recorridos juveniles por Francia. Son, en cambio, un intento cultivado cuidadosamente de captar el suelo y el carácter local. Hay productores de *vin du pays* que rivalizan con los de las *appellations* que crecen a cada uno de sus lados, y que consideran que la falta de reconocimiento oficial es un estímulo para la competitividad. Así piensan, por ejemplo, los *vignerons* de Côtes de Thongue en los alrededores de Pézenas, que producen vinos tintos, blancos y rosados: se han animado unos a otros para adaptar las nuevas variedades a sus antiguos suelos, y lograr competir con los vinos famosos que crecen en las regiones del este, oeste y norte. Por todo el Languedoc siguen en curso los experimentos con nuevas variedades y combinaciones que crecen al amparo de la etiqueta *vin du pays*.

La economía del Languedoc, principalmente vinícola, quedó devastada por la filoxera. Solamente los propietarios de los viñedos famosos por sus exportaciones pudieron permitirse la costosa solución de hacer injertos en cepas importadas de América, y hubo áreas enteras del Languedoc que de repente se vieron sin uvas y sin vino, que es peor. El primer efecto de la situación fue que dio lugar a un campesinado sombrío y rencoroso, que se propuso castigar a los oficiales de la Tercera República y conquistar en la medida de lo posible el acceso a sus bodegas. En 1907, las gentes de Béziers, Perpignan, Carcasonne y Nîmes se movilizaron bajo la dirección de Marcellin Albert, y convencieron a los alcaldes de todo el Languedoc para que devolvieran los distintivos de su cargo y cerraran los ayuntamientos. El remedio evidente consistía en sacar el suficiente vino de las bodegas de la Assemblée Nationale como para apagar la sed de los que protestaban. En cambio, Clemenceau mandó a las tropas. Hubo cinco muertos y más de cien heridos, y Albert quedó prisionero en Montpellier. Los campesinos entendieron el mensaje, y así los viñedos de Languedoc quedaron sin cultivar durante medio siglo.

La región ha revivido solo después de la guerra, para dirigirse hacia aquellas *appellations contrôllées* a las que he hecho referencia. Una, concedida para el tinto y el rosado en 1982, y para el blanco en 2006, es la de Faugères, una zona al norte de Béziers, en la que se encuentran poblaciones con nombres profundamente arraigados, como Cabrerollges y Caussinijouls. La población de la *appellation* Faugères es cerca de 3.000, menos que los 4.750 de hace un siglo, y la producción de vino todavía está por debajo de los 100.000 litros. Es menos de 330 litros por persona, lo cual, a un litro diario, apenas deja espacio a la exportación. Aun así, todavía es posible encontrar tintos que han sido arrastrados a costas muy lejanas por la entropía global, y quien los encuentre tendría que cumplir su deber hacia los campesinos de Faugères, que ha sufrido tanto, y comprarlos. Con una mezcla compleja de Cinsault, Carignan, Syrah, Mourvèdre y Grenache, el tinto contiene la estructura sólida de un *vin de garde* en el interior de un ropaje de fruta veraniega que despliega encantadoramente su aroma en sus propias brisas endógenas.

Sin embargo, alrededor del Languedoc se encuentran regiones de viñedos más antiguos, con rutinas ancestrales y plantaciones establecidas: el Rhone al este, Cahors, Bergerac y Bourdeaux al oeste; el Loira al norte, y anidada en los Pirineos, St. Mont, Madiran, Corbières y Collioure. Debido al antiguo asentamiento, las varietales de esas regiones se han ocultado, por así decir, detrás de los santos y de sus santuarios. A ver ha sido necesaria una decisión para producir. Aunque, en la mayoría de los casos, la naturaleza y proporciones de los varietales se han establecido a la par que se asentaba la tierra, por ajuste y compromiso, y por la mano invisible que mueve el desarrollo del emprendimiento humano.

Una ilustración clara es la que dan los vinos del valle del Rhône, que en su mayoría son producto de una sola uva arraigada en esa tierra, y en los demás casos se produce con mezclas que no tienen más explicación que la que puede dar la tradición. Antes de la recuperación del Languedoc, de hecho, el valle del Rhône era el proveedor de los tejados rematados de zinc de París. Sus viñedos, plantados por vez primera por los colonizadores griegos del siglo IV antes de Cristo, son la quintaesencia de la historia de Francia, y los mejores vinos del norte del Rhône son hoy en día igual de caros que los de Borgoña. Los tintos se elaboran con la uva Syrah, a veces mezclada con un poco de la blanca Viognier. Los de Hermitage, la colina en forma de montura, labrada en

el Masif Central por el Rhône, y por la Côte Rôtie adyacente, tienen una finura incomparable, que solo se puede apreciar plenamente cuando han estado guardados por lo menos una década. La longevidad y el encanto del tinto Hermitage ha sido bien captada en el siguiente extracto de las *Notas en un libro de bodega*, que describe un Hermitage de cuarenta años como el vino “más varonil” de todos los que ha bebido el autor:

Tenía un color más marrón que el resto de los Hermitages que conocía, pero el marrón estaba teñido por un tono sanguíneo que también lo transfiguraba. Su aroma[6] era parecido al del alhelí más pequeño y más dulce. En cuanto al sabor, hace que uno quiera cantar enseguida con ditirambos. El argot del vino habla en esos casos de “acabado”, pero este vino es tan complejo y rico en matices que nunca parece llegar a acabarse. Uno puede meditar sobre él, y no salir de sus meditaciones. El “arma de fuego” que supuestamente se debe encontrar siempre, aunque con menos fuerza en los tintos que en los blancos, no era llamativa; pero eso se debía al deseo de no importunar y no interferir demasiado en el toque especial del Hermitage...

Hace ya muchos años que el tinto Hermitage ha dejado de ser asequible, y para encontrar un tinto Rhône en el que la cantidad necesaria se reconcilie con el gasto que uno puede hacer es necesario viajar más al sur, a Ardèche, que alberga los viñedos de St. Joseph.

Mallarmè viajaba con frecuencia a Ardèche porque su nombre encerraba las dos principales influencias en su vida: *l'art et la dèche*, el arte y la penuria. En realidad, St. Joseph no es un vino de pobres, pero es barato para su contenido: fluido, suave y afrutado, relativamente ligero, pero dotado del sutil aroma picante de la mejor uva Syrah. La confusión enológica va creciendo a medida que nos movemos hacia el sur. Son muchas las comunas que tienen la *appellation* Côtes du Rhône Villages, pocas de ellas tienen una *appellation* propia. Muchas localidades están indignadas por esta situación, y algunas han presionado con éxito para conseguirla, como Crozes-Hermitage, Cornas, Lyrac, Vacqueyras, Gigondas y, por último, Rasteau. Los dos primeros se localizan en los extremos sur y norte del valle del Rhône; los otros cuatro son adyacentes al viñedo más famoso (y muchas veces sobrevalorado) del sur del Rhône: Châteauneuf-du-Pape. Junto a ellos hay muchos viñedos que, aunque están obligados a vender sus vinos bajo la etiqueta genérica, también añaden su nombre debajo de ella: ejemplos excelentes de esto son Sablet, Brézème y Saint-Gervais.

Vacqueyras, igual que todos los vinos del sur del Rhône, está elaborado con una mezcla de uvas, de las que adquiere el *accent du midi* regional. Normalmente se vende demasiado joven; pero cuando madura, pasados más o

menos seis años, soplará desde el vaso como un coro suave de cuernos. En cuanto al Châteauneuf, su calidad variable es un reflejo de la diversa posición de los viñedos, así como de la diferente intensidad de las oraciones que se pronuncian allí. Cada Châteauneuf es una mezcla singular de las muchas variedades permitidas, y cada una refleja un aspecto concreto de su *climat* inundado por el sol, cuyas terrazas de arcilla roja se elevan, una sobre otra, sobre el margen izquierdo del Rhône.

Uno de los mejores remedios a una tarde sombría de invierno en el Wiltshire es el Rasteau producido por la casa de Tardieu-Laurent, de *terroiristes* convencidos y declarados, que buscan para sus vinos entre los *vignerons* (viticultores) tacaños y arrugados como pasas, dueños de viñedos con viñas viejas y mustias, porque están convencidos de que el chorro de zumo que sale de ellas contiene la misma esencia del pecado, el sol y el suelo. Su vino es una mezcla rica y tintada de Cinsault, Syrah y Grenache, que tiene el poder de un Châteauneuf y un regusto a dátil y almendra que puede haber sido transportado por el viento mistral desde Túnez.

Entre los vinos blancos secos del norte del Rhône, no hay ninguno tan apreciado como el Condrieu. Sin embargo, arrastra una historia triste. Después de una rebelión local, el emperador Vespasiano atribuyó la culpa del problema a la excesiva bebida del vino local y ordenó destruir los viñedos. Su sucesor, el emperador Probo, vio las cosas con mayor claridad, y reconoció que, si el vino es bueno y circula libremente, la rebelión solo va a producirse en caso de insuficiencia. En consecuencia, volvió a plantar los viñedos en el año 281, con uva Viognier importada de Dalmacia. Es una uva difícil de cultivar porque es propensa a las enfermedades y florece cuando todavía hay escarcha. El suelo de granito de Condrieu, y las cuestas escarpadas añadieron nuevos problemas a los *vignerons*, y la emigración a las ciudades en la postguerra hizo que, en torno a 1965, solo quedaran 8 hectáreas de viñas cultivadas.

La situación actual ha cambiado, porque la migración inversa, los subsidios al campo y la movilidad social se han combinado para reemplazar los miembros marchitos de la Francia rural por extensiones protésicas de París. Actualmente están plantadas más de 100 mil de las 200 mil hectáreas disponibles, que producen medio millón de botellas al año. El vino es justamente famoso por su aroma delicado a albaricoque, por su refinada combinación de opulencia y acidez cítrica, y por su actitud robusta, incluso ante las comidas más impertinentes. Es tan refinado y evocador como todo lo

que crece hacia el norte, y debe a la uva Viognier su maravilloso beso floral y su malicioso aguijón avispado. Pero es espantosamente caro, en rivalidad a veces con los mejores Borgoña, y sobre todo cuando están cultivados por un productor famoso, como Guilgal.

Sin embargo, la uva Viognier se ha plantado con éxito también a lo largo del río en Ardèche, en un suelo no muy distinto del de Condrieu, en el que disfruta de un clima comparable. Varios cultivadores están exportando el resultado, el *vin de pays des Côteaoux d'Ardèche*, y algunas de sus versiones se pueden comparar perfectamente con el Condrieu, aunque no llegan a igualarlo. No quiero decir con esto que la calidad de este vino se deba atribuir solamente a la uva, como si se pudiera obtener el mismo efecto en Sudáfrica, Nueva Zelanda o Argentina. La versión de Ardèche pone de manifiesto las virtudes del clima y del sol, y los entrelazamientos de sus perfumes se cultivan en bases de piedra que no encuentran parangón salvo en los mejores vinos de la otra parte del río. No obstante, el vino de Château Grillet es estrictamente comparable al Condrieu. Se trata de un solo viñedo también dedicado a la Viognier y que, a pesar de tener su propia *appellation*, solo tiene un tamaño de 8 acres. Thomas Jefferson visitó el Château durante su fructífera designación como embajador en Francia, y el famoso “Prince Curnonsky” (Maurice Edmond Sailland, *prince des gastronomes*) lo describió como uno de los cinco mejores vinos de Francia.

Hermitage produce un vino blanco a partir de las uvas de Marsanne y Roussanne. Le falta acidez, pero después de unos años en la botella adquiere una fragancia y un frescor que hacen de él una categoría propia. Su sabor denso y complejo responde bien a los platos de marisco especiados, como el pulpo guisado. Pero, si se supiera la verdad, el mejor acompañamiento para una botella de buen blanco viejo Hermitage es el erizo asado en barro, y es una pena que la ley para las especies protegidas nos obligue a sustituirlo por ardilla a la brasa.

En el pasado solía dirigirme a Berry Brothers para conseguir el Hermitage blanco, en parte por razones ecológicas (siguieron importando su Hermitage blanco en barricas todo el tiempo que lo permitió la ley) y en parte por su relación prolongada con la marca Chapoutier, cuyo Hermitage blanco, hecho con mezcla de varios viñedos y llamado “Chante Alouette”, me ha confortado en los peores momentos con su aroma a caja de puros y su gusto otoñal. También he obtenido de Berry Bros. Un blanco de St. Joseph muy destacado:

Les Oliviers, producido por el Domaine Ferraton. El Domaine, dirigido ahora por la cuarta generación de la familia Ferraton, se caracteriza por una meticulosa elaboración artesanal, que desprecia los atajos, y un profundo amor al valle del Rhône y sus *terroirs*. Su vino se embotella sin refinar y sin filtrar, y posee una claridad dorada y un sabor almendrado que dejan los ojos, los labios y la nariz pegados fijamente al vaso. Es justo lo contrario del Chardonnay industrial, por sus tonos suaves y discretos y su carácter intensamente local. Al mismo tiempo, tiene mucho cuerpo, es rico y suave, y forma un excelente acompañamiento para el pollo cocido y también para platos más delicados, así como para beber solo. Es un vino que no habría que malgastar con la comida, sino sorber en una pradera repleta de flores y junto a nuestra compañía favorita.

Rhône es, probablemente, la región más antigua de Francia en la que crecen vinos, y sus viñedos están marcados como lentejuelas en el mapa. Ha sido labor de pequeños productores, algunos solamente con uno o dos acres de cultivo, pero capaces de descubrir, con su labor lenta y sacrificada, la forma de reflejar el suelo en la fruta, y la fruta en el aroma. Esos pequeños trabajadores fueron reconocidos como héroes nacionales en un momento dado, porque habían hecho más por la fama de su país que cualquier equipo de fútbol. Aun así, en 1990, por la presión de algunos fanáticos de la salud, se aprobó la Loi Envin, por la que los productores ya no pudieron anunciar los méritos de sus vinos. Esto ha dado un gran impulso a los barones de las grandes bebidas, que no dependen de la publicidad porque ya tienen un mercado garantizado. La prohibición de publicidad en Francia es el primer paso hacia la globalización de un producto cuya principal virtud dar relieve a la localidad y que invita a las personas a permanecer donde están. Pero, como siempre, los agoreros prefieren prohibir nuestros placeres, en lugar de descubrir sus formas virtuosas.

Aun así, las *appellations* más pequeñas han escapado a la tormenta global. Y una en concreto merece una mención aquí. Escondida bajo el extremo este de los Pirineos, sus viñedos descienden hasta la costa mediterránea, en el último reducto de la Francia catalana antes de llegar a la verdadera Cataluña. Es una de las *appellations* francesas más pequeñas, con solo 800 acres de viñedos, en los que se producen vinos tintos y rosados de las uvas Grenache Noir, Carignan y Mourvèdre, con Syrah y Cinsault para dar un sabor más especiado. Los tintos de Collioure son plenos, ricos, redondos, afrutados y

lujosos, como los desnudos femeninos del escultor Aristide Maillol, que vivió en la región y cuya tumba se encuentra en los viñedos de Clos Chatard. Si se da vueltas al nombre de “Maillol” mientras se imagina traseros bien modelados y un vino bien madurado, no se está lejos del sabor de Collioure. Es la versión serena, establecida, vestida y pontifical de un sabor que imitan aquellos candidatos reconocidos recientemente del Languedoc. Sus taninos suaves, su color rubí y su regusto a brandy de cerezas son garantía de que, si hay algo capaz de revivir a cualquiera, es precisamente el Collioure.

Precisamente un vaso de Collioure desencadenó mis meditaciones a la muerte de mi caballo Barney, que era noble, generoso y cuya ausencia lamentaré siempre. Unos días antes, en Badminton Park, se había derrumbado ante mí. Recordaba la boca de Barney mientras sorbía el vino: se abría como si me estuviera suplicando un poco de poción. Como no encontraba alivio, relinchó dos veces desde la oscuridad envolvente y murió. Ninguna bebida es capaz de hacerme revivir la muerte de Barney con tanta viveza como el Collioure, que una vez pudo haber revivido su corazón. Siempre que tengo una botella de este vino, recuerdo sus virtudes, su determinación de avanzar, medio ciego y artrítico, pero todavía firme como líder del tropel, hasta el mismo final.

El mejor viñedo de Collioure es el diminuto Domaine La Tour Vieille, a cuyo Puig Ambeille 1998 fueron asignadas tres bien merecidas estrellas en la guía de vino Hachette, y cuyo La Pinède 2002, que alimentó mis pensamientos sobre Barney, es en cada gota igual de suave, rico y afrutado. Su gradación del 14,5% le acerca a la fuerza de un vino robusto, pero sin rastro de ese gusto a raíz de remolacha quemada que tienen esos brebajes de Australia. En realidad, Collioure combina la fuerza con la delicadeza, la audacia con la gracia, exactamente igual que Barney.

Todo lo que Barney hizo por mí, podría hacerlo también otro caballo — aunque también hay que decir que he buscado en vano a ese otro caballo. Al lamentar su pérdida, también he reflexionado sobre otra cuestión, además de sus cualidades. Le atribuyo una individualidad que es *sustancial* —no deriva de sus cualidades ni depende de ellas, porque es la sede en que inhiere dichas cualidades. Al mismo tiempo, esa individualidad no es como la de una persona: no se localiza en un centro de pensamiento y acción como el “yo” autorreferencial. En Barney, yo no lamento la pérdida de una relación personal, ni de un amor verdaderamente sacrificado. Un caballo no puede dar

ese amor, ni tampoco un perro, porque su dependencia del amo humano siempre se queda corta frente a la evidencia metafísica que se produce cuando un yo encuentra a otro yo.

Al reflexionar sobre esto, llegué a la conclusión de que el predicamento metafísico del ser humano —el encuentro profundo contenido en las palabras “yo soy”, en la que una afirma la trascendencia y la otra la niega— transforma por completo nuestros afectos, y nos pone en situación de nostalgia, no solo de las personas, sino de cualquier realidad que haya captado nuestros afectos. El caballo de Sophie, Kitty, no estuvo de luto, aunque cuando murió Barney se detuvo, como si hubiera oído sus relinchos, lanzados con desesperación a tres millas de distancia. Pero al día siguiente había cambiado sus afectos, igual que una viña es capaz de trepar por otra rama.

Aunque esas meditaciones tan inglesas tenían el brillo de un vaso de Collioure, habría que reconocer que el acompañamiento natural para los pensamientos sobre la vieja Inglaterra son los vinos de Bourdeaux, una población que se cuenta todavía entre los títulos de nuestra corona, cuyo producto se adecúa especialmente bien al temperamento inglés por su jugosidad contenida y flemática. Hay siglos enteros de excentricidad inglesa contenidos en el peculiar nombre de “clarete”, que se otorga a vinos de un color tan profundo como el que pensaba Homero al describir el “mar del color del vino” (aunque se dice que Homero era ciego). Recordemos que:

No dejaremos de explorar
y el fin de toda nuestra exploración
será llegar a donde empezamos
y conocer el lugar por primera vez[7].

La famosa descripción que hace T. S. Eliot de nuestro viaje espiritual es perfectamente aplicable a nuestro viaje al interior del vino. Empezando por el clarete, se aventura en busca del fruto extraño, de paisajes exóticos, de estilos de vida curiosos y países en los que nada es recomendable, aparte de sus vinos. Y después de haber castigado el cuerpo y el alma con Shiraz australiano, Tempranillo argentino, Cabernet Sauvignon rumano y Retsina griego, regresamos a casa, cabizbajos como el hijo pródigo, para suplicar perdón por nuestra locura. El clarete extiende un abrazo cálido e indulgente, que renueva el antiguo vínculo entre la sed inglesa y el refresco gascón, suaviza nuestros pensamientos penitentes con su aroma calmado y claro, y ancla su absolución en las profundidades del alma. Este es el vino que nos ha

hecho y del que estamos hechos, y de vez en cuando me sorprende al descubrir que soy capaz de beber cualquier otra cosa.

Porque el clarete es barato, excepto los de clase alta. No es este el lugar para reflexionar sobre esa extraordinaria clasificación adoptada en la Gran Exposición de París de 1855, más que para observar que, con algunos ajustes, es una guía tan acertada hoy en día como lo fue hace siglo y medio, a pesar de todos los cambios en la propiedad y en la técnica —prueba segura de la filosofía *terroiriste*. Al volver de Jurançon a Cambridge, como para conocer el lugar por primera vez, me encontré con derecho de cenar en el King's College, que por entonces era feudo de la aristocracia laborista y que hoy en día no es mucho mejor. Las noches de domingo, el vino del postre era Ch. Latour de 1949 —¡botellas que se vendían por mi sueldo de un mes, bajando por las gargantas de unos despreciativos sociólogos! Yo me refugiaba en un rincón con el anciano E. M. Forster, compartiendo su desaliento por la realización de sus antiguos sueños liberales, escuchando sus evocaciones de Alejandría y Cavafy, y conjurándolos en el aroma glorioso de un clarete inolvidable, imagen de mi futuro, lejos de este lugar en el que Forster y yo éramos exiliados, yo temporalmente y él para el resto de sus días. “¡Solo conectar!”. Tenía mucho en la cabeza sus famosas palabras, mientras él y yo permanecíamos radicalmente aislados del resto de la mesa del postre, mirando celosamente el decantador mientras esas manos indignas vertían el tesoro que contenía. Morgan Forster era un caballero que se esforzaba por mirar con amabilidad a cosas que detestaba. Y por su propia gentileza había repudiado el espíritu que había crecido entre los “apóstoles” de Cambridge, que habían explorado las salas y dormitorios de Bloomsbury, y que por fin había vuelto a casa, pero no para conocer el lugar por vez primera, sino para destruirlo.

Después de mi breve época de señorito, dejé Cambridge, asociando decididamente el clarete con el gran problema que me iba a ocupar durante el resto de mis días —es decir, ¿qué queda de Inglaterra, y cuánto de lo que queda es salvable? Puede que no parezca una cuestión filosófica; pero a su debido tiempo me condujo por un camino filosófico fascinante, a través del bosque espectral en el que la Lechuza Hegeliana de Minerva revolotea por las ramas, hacia la claridad creada por el derecho común inglés. He descubierto la idea censurada por la ortodoxia de la izquierda en todos los debates —la idea de la personalidad corporativa, o “el alma de la polis”, que describía Platón. El alma de Inglaterra era una luz tenue en el fondo del vaso de clarete,

y desde entonces para siempre he asociado mi viejo país a este vino cultivado en mi hogar espiritual.

Bordeaux es a la vez uno y múltiple: una miríada de *terroirs*, cada uno dotado de su propia personalidad y un destino espiritual único, que comparte el formato de una botella, una historia, y una ley de costumbre ancestral. En esto se parece a Inglaterra, lugar cuyos individualistas excéntricos se combinan espontáneamente en un solo club. Las botellas de Bordeaux están en mi cabeza una junto a otra, en orden reglamentario, sus nombres se pronuncian alto en el gran edicto de 1855 que, en sí mismo, no era sino la suma de los que la costumbre y la tradición habían santificado ya. Y cada botella, que proclamaba como un “château” lo que en realidad no era más que la caseta de un jardín (aunque a veces se trataba de una caseta con tiradores puestos), tiene su propia dignidad excéntrica, se niega a disolverse en esa jerarquía en la que desempeña su propio papel individual. Hasta los nombres podrían ser ingleses: Talbot, Catenac-Brown, Léoville-Barton, Smith-Haut-Lafitte. Y siempre me ha parecido un testimonio del paladar cegado de la juventud de Nueva Inglaterra que Henry James pudiera alabar el Pontet-Canet por su “toque de razón francesa, por su plenitud francesa”, en *Breve recorrido por Francia*. Es verdad que en 1959 una botella de Pontet-Canet selló el compromiso que me condujo a Jurançon. Pero lo había bebido con Nico Mann en sus habitaciones del King’s, desde cuyas ventanas góticas contemplábamos las aguas del Cam. Y mientras el Pontet-Canet bajaba por mi boca, mi corazón subía para salir a su encuentro, sabedor de que esta habitación, este amigo, esta vista y este gusto, formaban parte de mi despedida de Inglaterra.

Poco puedo decir de las muchas horas de meditación esforzada y buena voluntad que debo a los vinos de Bordeaux. Solo tengo que mencionar un punto, que son las consecuencias sociales y culturales de la clasificación de 1855. A partir de aquel gran evento, los vinos de Graves, St. Émilion y Pomerol también se han sumado a la lista de *crus bourgeois*. De este modo, el mercado vinícola francés perpetúa el mito prevalente en la cultura francesa — el mito del “burgués” como ciudadano de segunda clase, un torpe de mente pequeña, frente a la flamante sensibilidad del aristócrata y del artista. El esnobismo del vino ha añadido su fuerza a Flaubert, Sartre y Foucault, en su gran esfuerzo por hacer que el francés corriente pareciera pequeño.

Esto nos presenta a la *bourgeoisie* con un problema familiar. ¿Cómo nos colamos en los escalones superiores sin parecer ridículos? ¿Cómo alcanzamos

algunas de las recompensas que se han apropiado las clases poseedoras de la tierra y la cultura, a la vez que conservamos nuestro dinero ganado con esfuerzo y nuestra actitud de autosuficiencia honesta? Una respuesta es salir en busca de “segundos vinos”. Los cultivos clasificados de Bordeaux sacan parte de su producto bajo esta etiqueta, que supuestamente ha sido tomada de vinos más jóvenes, o madurados con un estilo más “avanzado” —pero que, en cualquier caso, sirven para mantener los precios ridículamente inflados de sus parientes. Es imposible distinguir muchos de esos vinos del artículo oficial, para venderlos a mitad de precio. Yo recomendaría los segundos vinos de Ch. Branaire Ducru y Ch. Mazeyres: este es una prueba patente y asequible de que el Pomerol es, en su mejor versión, el mejor de todos los claretes, y me recuerda al mejor de todos los Pomeroles, aquel Trotanoy de 1945, que fue mi tentación en mi pecado original, y cuyo robo fue la causa de mi caída.

Sin embargo, los que casi siempre han hecho que la vida fuera interesante para mí han sido los *petits châteaux*. Los primeros fueron las cosechas menores de St. Émilion, que obtuvieron una clasificación vaga en 1954, que los identificó como *premiers grands crus classés*, gracias a la que se volvieron inasequibles. En cambio, los *grands crus*, que pueden ganar y perder esa categoría de un año a otro, muchas veces están dentro de los precios que me puedo permitir, y uno de ellos, el Ch. Barrail du Blanc, ha traído consuelo y amistad, porque es el vino que bebo el día de Navidad con mis colegas con fobia a Santa Claus. Esta combinación de Merlot y Cabernet Franc, procedente de un viñedo diminuto, no mucho más grande que el campo donde pastaba Sam el Caballo, tiene un fruto plenamente armónico, sin verrugas ni cavidades peludas. Cuando este vino se vierte después de la cena, se observa en el vaso una luz cálida de atardecer, con ninfas y sátiros nadando en una piscina de púrpura. Y su efecto en Navidad es como el del espíritu puro en una mancha.

Igualmente importantes han sido los vinos de Châteaux Cissac y Potensac, ambos *crus bourgeois* del Médoc, que producen unos adorables claretes oscuros a partir de mezclas en las que predomina el Cabernet Sauvignon. Como la simple *appellation* Médoc carece de reclamo esnob, son vinos asequibles, y por su balance de fruta y tanino, y la delicadeza de su aroma, merecen ser mucho más conocidos. Sus nombres romanos, que reclaman un discernimiento especializado, añaden un placer a su bebida.

Del Haut-Médoc, y también beneficiario de una *appellation* de localidad, es

el vino de Château Villegeorge, de cuya cosecha de 1961 tuve la fortuna de beber durante mi periodo penitencial como señorito de Cambridge. Por alguna razón, recuerdo los sabores de esos tres vinos con tanta viveza que es como si los tuviera en la lengua mientras escribo.

Es tan verdad del Bordeaux como del Borgoña, que se tendría que mirar siempre la propiedad de la puerta de al lado. Un entusiasta del Graves debería comprar el Château Picque-Caillou, ridículamente barato, de una propiedad construida en 1780 al lado de Château Haut-Brion sobre una base arenosa. Produce un vino con la claridad pedregosa que su nombre sugiere y que posee el mismo color granate y el perfecto equilibrio de su caro vecino. Pero tal vez es en materia del dulce Bordeaux cuando el principio de la puerta de al lado vale más la pena.

Hay un Sauternes de primera clase llamado Ch. Lafaurie-Peyraguey, conocido por cualquier lector de *Retorno a Brideshead* por ser el vino que desencadena el relato. «No hagas que has oído hablar de él», advierte Sebastian mientras reserva una botella a aquel picnic fatal, y así todos hemos oído hablar de él. Lafaurie-Peyraguey en un buen año es comparable al cercano Ch. d'Yquem, y cuesta un tercio o menos de su precio. Hay quienes se agobian cuando los ricos se gastan cientos, a veces miles de libras en una botella de vino, mientras otros están obligados a beber agua. Pero cuando se tiene mucho dinero es mejor derrocharlo —mejor para uno mismo, porque le libera de la carga; mejor para quien lo recibe, porque lo necesita más (¿y si no por qué se derrocha?)—; mejor para todos los demás, que estamos bajo la corriente del disparate de quien gasta. Y el acto es más valioso cuanto más perecedero e inútil es el objeto en que se malgasta el dinero. El peor uso del dinero es cuando se suma al montón de chatarra en coches antiguos y casa *kitsch*. El mejor uso es comprar vino extremadamente caro para convertir el vino en orina biodegradable, y así devolverlo a su flujo original.

Pero entonces, la pregunta es: ¿quién iba a querer beber vino dulce en cualquier caso? Bueno, existe un precedente noble. Las aventuras de Odiseo y su tripulación tienen la misma estructura: prueba, escapatoria, sacrificio, fiesta y después el *glukon oinon* que restaura el mundo. A quien le guste el vino dulce puede seguir el ejemplo de Homero: beberlo por su cuenta después de la cena, sin haber bebido otro vino antes. Y mucho mejor si la comida puede estar precedida por algún deslumbrador de cíclopes, esquivador de Charybdis o resistidor de sirenas. Para personas como yo, de valores caballerescos pero

conservadores, la vida abunda en aventuras que ponen los pelos de punta. Así que ¿por qué no podemos darnos un homenaje, después de un día matando dragones, con una botella de Bordeaux dulce?

Desafortunadamente, en esto como en todo, la moda está contra nosotros. Ha surgido la costumbre de beber Sauternes y Barsac con la comida; hasta se les llama “vino de pudín”, precisamente por los mismos que quieren sugerir una infancia deliciosamente despreocupada en una gran casa de campo. Todavía peor que este amaneramiento como de Miltford es la costumbre de beber Sauternes con *foie gras* —como si el doble exceso pudiera convertirse en éxito[8]. Es mucho mejor terminar la cena (cerdo a la plancha y chicharrón, sin postre) y después sacar el vino a la mesa, fresco, claro y dorado. Hasta se puede decantar, porque el viejo Sauternes tiene cristales de tártaro que bailan igual que hadas embotelladas en los posos.

Los viñedos que producen los mejores vinos de Bordeaux se concentran alrededor del lugar donde el Ciron se encuentra con el Garonne. Las aguas gélidas del Ciron refrescan los vapores del cálido Garonne, creando un microclima de “brumas y fecundidad madura”. La *Botrytis cinerea* —“noble podredumbre”— se posa sobre las uvas y las marchita. Las uvas se recogen de una en una, por lo que cada viña se puede recoger varias veces, y las cantidades son muy pequeñas. Las vendimias dependen de los largos otoños cálidos, y si no aparece la noble podredumbre, el vino se desecha por completo. No es sorprendente que el resultado sea caro —aunque no es más caro de lo que tendría que ser.

Esto me devuelve a Lafaurie-Peyraguey. La comparación con los vinos de Yquem perjudica a los vinos de primera clase de Sauternes, porque los Yquem no tienen mercado, en absoluto, entre los verdaderos amantes del vino. Si tienen dinero suficiente para una botella de Yquem, en su lugar van a comprar media docena de Ch. Suidurant (un exquisito *premier cru*) o de Lafaurie-Peyraguey. La única razón por la que Yquem puede mantener su precio es que el mundo está lleno de ricos vulgares y apestosos que no saben nada de vino, y entonces compran el mejor. Pero, como con las mujeres y los caballos, en realidad el mejor es el segundo[9].

Justo detrás de Suduiraut, desconocido para muchos adictos al Sauternes, hay un tercer vino excelente que, en un año bueno, es comparable a su ilustre vecino. Este vino —Château Briatte, alegría y orgullo de su propietario, M. Roudes— no es un *premier cru*, ni nada que pueda inflar su precio. Pero sus

viejas viñas producen un elixir rico, que ha recibido una medalla de oro en el *Concours Général* de París. Quien aprecie el sabor a miel y el aroma a pradera dulce que tiene el Suduiraut, encontrará versiones similares en el Briatte a mitad de precio. Este también es un vino que tengo siempre, porque bebiendo un vaso con Sam el Caballo, una noche, me encontré con lo que todavía me parece que es la teoría más plausible de la expresión musical. No es más verdadero decir que entendemos el contenido expresivo de una obra musical por haber encontrado las palabras para decirlo, igual que no somos capaces de recopilar el significado y la virtud de un vino en nuestro esfuerzo por describir su sabor. Aquella noche, en el establo con Sam, el Château Briatte de 1991 me hizo recordar *La fille aux cheveux de lin*, en el primer libro de *Preludios* de Debussy, sin haber supuesto por un momento que esta chica estaba contenida en el vino igual que el rostro en un retrato o un pensamiento en una frase. Tampoco estaba encerrada en la música. Debussy pone el título al final de la pieza, precedido por tres puntos suspensivos, para poner de manifiesto que está pensando en una asociación, no un significado. Se puede comprender la música sin pensar nunca en una chica con pelo trigueño.

Esta observación conduce a otra, es decir, que la evocación y la expresión son muy distintas. Tanto el vino como la música son capaces de evocar cosas, pero solo la música es capaz de *expresar*. Expresión es lo que se entiende al oír o al tocar con entendimiento. No es una nube despejada por la música, sino un hilo que la une. La ternura del *Preludio* de Debussy está contenida en su tema pentatónico, y se despliega a través de la música: las armonías modales enfatizan el sentimiento, y presentan la línea melódica con un toque de suavidad casi carnal. Al describir su ternura, no hacemos referencia a una evocación sino a algo que forma parte del significado de la música —algo que, desde la música, adquiere inteligencia e identidad propias. Una persona a la que haya faltado esa ternura puede fracasar en el intento de interpretar sus notas. Y podemos encontrar una clave para el concepto de expresión musical si somos capaces de mostrar que las palabras que despierta en nosotros la música describen un *proceso de la música*, más que un proceso en nosotros, y un proceso que tenemos que captar si es que queremos escuchar o interpretar con entendimiento.

La comparación entre el vino y la música también nos ayuda a entender por qué el vino no es una forma de arte. En música, las notas también son gestos, marcados por la intencionalidad. Cuando las escuchamos nos encontramos con

un acto de comunicación, un *hacer entender* intencionado, sobre un estado imaginario del alma. También escuchamos un proceso de desarrollo, un argumento lógico de nota a nota, y así la forma y el contenido avanzan juntos, como en una frase. Otras cosas que producimos intencionalmente no están *marcadas* por la intención, al modo en que lo están las obras de arte. Las lechugas que crecen en mi jardín han sido cultivadas intencionalmente, y yo he trabajado para asegurar que tienen esa forma y ese sabor concretos. Pero el sabor de la lechuga no es el de mi intención horticultora, al modo en que el sonido del timbal al principio del concierto para violín de Beethoven es un sonido de una intención musical. No saboreamos la intención en una lechuga, aunque sí oímos una intención en música. Y lo mismo se puede decir del vino. Por mucho que los sabores de un buen vino sean resultado de una intención de producirlos, no saboreamos la intención cuando probamos el vino, como oímos la intención en música. El vino es resultado de la inteligencia, pero no la expresa.

Entendí por primera vez la podredumbre de la industria británica en Francia cuando recorrí los pueblos en la vieja moto AJS de 500cc que había reemplazado a mi primera motocicleta. Allí donde iba esta máquina recibía las caricias de manos y ojos admirados, pero no había *gars du village* que hubiera cambiado a su madre por algo semejante. En aquel mercado tan abierto no se vendían motos inglesas, ningún fabricante había abierto un taller ni se anunciaba, y no se podía encontrar una pieza de repuesto. Cuando se pinchó la rueda delantera cerca de Libourne en la Dordoña, me vi obligado a dejar la moto en un garaje, y volver a Inglaterra para buscar un neumático.

Me habían dicho que no había trenes hasta la mañana siguiente, así que me quedé debajo de un árbol con mi saco de dormir. Con los últimos rayos de sol pasó un campesino que estaba trabajando en el campo vecino, y se acercó a preguntar qué me pasaba. Debe haberle conmovido mi historia, porque volvió una hora más tarde con pan, *pâté* y una botella de vino: Entre-Deux-Mers, me dijo, del viñedo recién recuperado de su vecino, y juraba que era igual a cualquier otro blanco del mundo, ahora que se habían vuelto a plantar las viñas. Siempre me convence la parcialidad de un verdadero patriota, y me dispuse enseguida a confirmar ese juicio. En aquella tranquila noche de verano en las afueras del pueblo de Vayres, con el río Dordogne brillando en la distancia y el corazón lleno de gratitud, me convertí fácilmente a este vino al

que antes solo había conocido por ser el blanco más barato de la despensa del Jesus College.

Lo que entonces no sabía es que Vayres no es un pueblo de vino blanco, sino el centro de un distrito ha sido conocido desde el siglo XIX por sus tintos, y que obtuvo su propia *appellation* en 1931. No se debe confundir con los Graves más famosos de la orilla izquierda del Garonne; Graves de Vayres produce vinos plenos y sabrosos, ricos en minerales del suelo pedregoso que se puede reconocer en su nombre[10]. Château-Bel-Air es un excelente ejemplo: un vino basado en la Cabernet, lleno de carácter, con minerales llamativos brillando en su dosel de fruta, un toque de hierro y piel, como el vino en el que Sancho Panza detectaba el rastro de un manojito de llaves. Necesita pasar unos años en la botella para suavizar sus extremos más rudos, pero la espera merece mucho la pena. Es imposible confundirlo con los vinos aterciopelados propiamente del Graves. Graves de Vayres está hecho para cenas grandes y fuertes, como las que servimos para nuestros vecinos campesinos de Wiltshire. Y baja por su conducto rugiendo, en busca del asado de cerdo, igual que yo iba haciendo estruendo por los viñedos que lo producen, hace muchos años.

Siguiendo por el noroeste desde Bordeaux entramos en Bergerac, que produce vinos baratos pero bien elaborados de los varietales del Bordeaux. Bergerac solía ser conocido como el clarete del pobre, la bebida preferida por los activistas laboristas en el intento de imitar el estilo de vida patricio, cuando no la flatulencia vacía, de Roy Jenkins. Afortunadamente, la memoria humana se desdibuja, también la memoria de esos pelmazos con forma de sofá que se han abierto camino a codazos, hasta llegar a la cima, fingiendo ser socialistas. Tampoco tenemos que recordar las rudas mezclas de supermercados que han llevado el nombre de Bergerac y que con razón han sido llevadas a la extinción por los australianos. Bergerac ha madurado y todos los bebedores tendrían que interesarse en una bebida que da la bienvenida al volver a casa desde nuestras campañas, sean cuales sean sus causas y sus efectos. Tengo debilidad por el Château Grignou que, en años buenos como 2003, tiene la profundidad y la fruta de un Emilion, con un aroma especiado y un gusto en la lengua de dulzura redonda y plena. Se puede beber todos los días y no cansa, aunque uno esté malgastando sus días en una campaña política. El blanco de la misma propiedad también es ejemplar, porque logra una combinación perfecta entre la fruta rica de la uva Sémillon y

la frescura herbal del Sauvignon. La Tour Monestier, que es la propiedad siguiente a Grinou, ilustra la diversidad del Bergerac blanco, porque saca brillo a la mezcla de Sémillon y Sauvignon con un 20% de Muscadelle, que añade su perfume a albaricoque y su sabor duradero.

También tengo debilidad por el vino de Cahors. Esta hermosa ciudad, situada sobre el río Lot, adornado con un espectacular puente de piedra, consiguió en la Edad Media enviar su vino río abajo, hasta el mar. En el siglo XIV, el “Cahors negro” se exportaba por toda Europa. Su reputación se mantuvo tan alta como la del Bordeaux, y su color oscuro —causado porque antes de la fermentación se cuecen las uvas o se hierve el mosto— hacen que parezca el perfecto reemplazo para la sangre en un torneo real.

Los métodos modernos de vinificación han aclarado el color; pero aun así, Cahors sigue siendo uno de los vinos más oscuros. Debe esta característica a las variedades de uva dominantes —la Tannat y la Malbec (conocida localmente como Auxerrois), mezcladas a veces con Merlot para hacer un vino profundo, tánico, con sabor a ciruela pasa, que es néctar para los amantes de esos sabores, y hiel para los que no les gustan. Pertenezco a la primera clase, y apruebo el Cahors mucho más porque, al igual que muchos vinos del sureste de Francia, es inseparable de un lugar y de su suelo. Solo ahora el comercio engullidor está globalizando Malbec y Tannat, la primera porque ha encontrado una posición en Argentina, donde produce vinos suaves y ricos, que están entre los mejores productos de Sudamérica. Los taninos concentrados de estas uvas se intensifican en el subsuelo, rico en hierro, de la región de Cahors, y el resultado son vinos de maduración lenta, introspectivos, que hay que mimar desde el vaso con largos conjuros de meditación.

Los amigos que viven cerca de Fronton, al norte de Toulouse, desprecian el Cahors como un vino austero, desvaído y tacaño. A mi modo de ver, este juicio no es un mal reflejo del Cahors, sino que se propone destacar la virtud particular del Fronton, dotado de una cualidad lujosa, madura, como un cuello hermoso en los dientes de un vampiro. Fronton tiene aún más arraigo local que Cahors porque la uva Negrette es única en la región. Supuestamente fue traída por los caballeros templarios desde Chipre, hace nueve siglos. El suelo de piedra roja, pobre en nutrientes pero rico en minerales, se adapta perfectamente a esas uvas pequeñas y redondeadas, con sabor a zarzamora, y el vino, cuando se mezcla con Syrah o Cabernet para añadir perfume, es tan flexible y barato como el Bergerac.

En mis peregrinaciones de juventud a los templos de Dionisio, solía viajar de París al suroeste por el margen izquierdo del Loire, atravesando pueblos de vinos y bordeando las murallas de castillos donde todavía quedaban ventanas enrejadas, contemplando los campos dormidos desde sus altas ventanas. La arquitectura, el paisaje, la vegetación, hasta el curso amplio y ruidoso del río, todo parecía brillar en la idea de Francia, y Orleans, situada en el extremo norte del Loire, dotaba al río de un aura mística de nacionalismo. El derecho de Francia a su propia existencia se había combatido y conquistado en esas zonas —ganado en la derrota, con el martirio de Juana de Arco. El Loira recuerda que aquel es el crimen inglés más vergonzoso, y alentaba mi esperanza imposible de convertirme algún día en francés. Llevaba *beret basque*, fumaba Gitanes y viajaba con el bolsillo lleno de poesía simbólica. Pero la AJS fue un despilfarro, y mis pretensiones francesas iban después de las demás, por lo que me despedí con una bebida brumosa, en algún lugar de la región de Aux —cuyo nombre conmemora un excelente Médoc llamado Patache d’Aux— a bordo de la línea que circulaba entre ese lugar y Bordeaux.

Desde entonces, el turismo ha asediado los châteaux y saqueado los pueblos; las carreteras se han ensanchado de forma desmedida, y los trenes de alta velocidad han abolido la distancia —esa preciosa comodidad gracias a la cual la gente ya no está en el lugar al que pertenece. No obstante, se mantienen algunas lealtades locales, y una de ellas es el *título* de apego al Cabernet Franc. Los vinos blancos del Loire son conocidos por todos —desde el Muscadet, de color caracola, al Sancerre, verdoso y brillante. Pero las personas de la región están más orgullosas de sus tintos, impresos a los que la Cabernet Franc imprime su color marrón violáceo y su aroma almizclado. Los tintos del Loire producen algunos de los últimos tratos genuinos en la nueva economía del vino, y la mayoría de ellos se encuentra en la amplia franja entre Saumur y Tours.

Después de la Primera Guerra Mundial, los viñedos fueron abandonados, y la reputación del Loire no ha ganado nada con el comercio global, que da preferencia al vino nuevo sobre el viejo, y a las variedades sobre los santos locales. Cabernet Franc no tiene más reputación que la que le da el Loire (aunque haya ejemplares excelentes en Hungría); y producen vinos que necesitan cuidados si es que se quiere robar a la botella sus aromas tímidos y sutiles. Mi experiencia es que los mejores se hacen en Bourgueil y en la vecina St.-Nicola-du-Bourgueil, con colinas de tufo amarillento situadas sobre

el Loire. Otras, de carácter más suave y afrutado, están en el suelo pedregoso debajo de ellas. Los viñedos se refrescan con los vientos del Atlántico, que soplan de oeste a este a lo largo del curso del río, y dan como resultado unos vinos más famosos por su fruta que por su cuerpo, aunque sorprenden por su profundidad y su carácter. En los mejores casos, también tienen un estilo civilizado que gana a los claretes más sofisticados.

Acerca de Bourgueil, existen dos escuelas de interpretación. Una sostiene que tendrían que ser vinos ligeros, de color pálido, con aroma a fruta y a taninos, que hay que beber jóvenes, a ser posible muy fríos, y en todo caso sin el olisqueo y el soplido que vienen al caso en botellas más profundas y más complejas. La otra escuela defiende que el Bourgueil tendría que estar elaborado tan artesanalmente que se pueda extraer toda la fruta y todo el olor de la uva para obtener un mosto con el color profundo de la mora y un vino rico en taninos, que necesita de varios años en la botella antes de dar lo mejor de sí. Uno de esos vinos es el Bourgueil *La petite Cave*, producido por Yannik Amirault, una propiedad de 400 acres que se encuentra entre Bourgueil y St. Nicolás, y que produce vinos bajo las dos *appellations*. El Cabernet Franc se conoce en la región como “Bretón”, y el nombre Bretón del señor Amirault puede destacar alguna especial intimidad con una uva que puede crecer en zonas templadas.

El centro del tinto del Loire es la extensión de 500 acres de terreno alrededor de la antigua fortaleza de Chinon, en medio de un campo que Rabelais ha descrito en *Gargantúa y Pantagruel*. Chinon no está estandarizada en absoluto: en realidad es un lugar tan prodigioso como Rabelais. Produce vinos suaves para consumo diario y también botellas de gran profundidad y sutileza que, cuando maduran, son equiparables a las mejores cosechas de otras regiones. En un momento del *Pantagruel* de Rabelais, Bacbuc ofrece a Panurgo un libro de plata, que antes había llenado en una fuente de vino de Falerno. «Bebe esta filosofía», le pide. Después de beber los contenidos del libro, los miembros del séquito de Pantagruel se empiezan a atacar unos a otros con himnos extáticos sobre el bien del vino. En brotes de sinsentido filosófico, celebran el poder que tiene Baco para transformar un culo en cara y viceversa, siendo el “versa” el resultado habitual del vicio.

La misma cara de Rabelais, delgada y aguda, compasiva, tenía el menor parecido posible con un culo. Y el vino de Chinon, lugar del que el escritor

era nativo, se le parece. Este tinto, fresco y claro, tiene la misma frente luminosa que el gran filósofo. Y la cara de Rabelais aparece en las etiquetas del mejor Chinon que conozco, que es el de un filósofo como él, Charles Joguet, cuyo vino lleva el mensaje eterno de *Gargantúa y Pantagruel*: disfruta de lo que eres, y así también los demás disfrutarán contigo.

Joguet estudiaba pintura y escultura en el París de posguerra cuando la muerte de su padre le hizo volver al viñedo. Charles no era el típico intelectual francés, que desprecia la riqueza, la fe y la familia a cambio de algún *paradis artificiel*. Su mayor aspiración era pertenecer al terreno que ahora le pertenecía a él. Su madre y él empezaron a restaurar su exiguo patrimonio y él afrontó el problema delicado de por qué nunca se había dado todo su valor al Cabernet Franc. Concluyó que el error consistía en la falta de localización. Un producto puede tener un determinado precio, aunque circule libremente; pero solo puede tener un valor si está ligado a un lugar. Esto es tan verdadero para los vinos como para las personas. Cada enclave de Borgoña compite por la eminencia. En cambio, aunque la *appellation* de Chinon existe desde 1937, se ha acostumbrado a no distinguir los *terroirs*, sino a mezclarlos. Los amantes del Chinon tienen sus fuentes privadas, pero el mundo no conoce que haya colinas favorecidas o tesoros en matas de vides.

Charles había heredado varias de esas matas y se dispuso a cultivar su distinción. En 1983 hizo un acuerdo con Michel Pinard, y pronto se sumaron dos amigos más a su proyecto. Hoy en día, los vinos que produce la compañía Joguet no se caracterizan meramente por el amor al suelo que movió a Charles a hacer los primeros experimentos, sino también por los años de amor familiar y de amistad leal que surgen como resultado natural de haberse establecido en el propio lugar de origen.

Baco nos invita a esta vida de asentamiento que embellece y santifica el lugar que nos pertenece. Una vida que se podía comprobar en cada lugar de la Francia que yo conocí. La marea global está borrando los lugares sagrados, y los santos que dieron su nombre a los pueblos, a los viñedos, y los hijos de Francia han sido desplazados de sus santuarios. Pero algo sigue vivo en las botellas que los recuerdan, y cierro este capítulo con una botella de St. Nicolas de Bourgeil. Se dice que san Nicolás, obispo de Mira en el siglo IV, salió del vientre materno alabando a Dios. Como consecuencia de este y otros actos piadosos de su juventud, se convirtió en el santo patrón de los niños. Por eso se le ha mercantilizado bajo el nombre de Santa Claus, que es el

subproducto más odioso de la cultura cristiana. Sin embargo, el auténtico san Nicolás necesita que se le rescate de esta profanación tardía. Aunque, cuando estuvo en el Concilio de Nicea pegó en la cara al hereje Arrio —afrenta por la que sus compañeros obispos le apartaron por un breve tiempo del sacerdocio—, este parece haber sido el único acto violento en una vida ejemplar por su amabilidad. A su vez, el vino que lleva su nombre es ejemplar por su amabilidad, con un aroma delicado y una bendición duradera en el paladar. Mis pensamientos vuelven a 1968, cuando los iconoclastas rompieron los lugares sagrados de Francia y llevaron las estatuas sagradas a la tienda de empeños; siguen allí desde entonces, acumulando polvo en el escaparate. ¿Será posible redimir a esos iconos que una vez estuvieron destinados a redimir a los franceses? Tal vez haya que pedir a san Nicolás que intervenga, ya que también es patrón de los prestamistas. Mientras tanto, sigue vigente la Francia desencantada de los iconoclastas, y el *pays réel* solo se puede visitar en el vaso.

[1] George MONBIOT, *La era del consenso. Manifiesto para un nuevo orden mundial*, Barcelona 2004.

[2] Cf. Charles MAURRAS, *Mes idées politiques*, París 1937. Por haber sido la principal fuerza intelectual detrás del nacionalismo francés de entreguerras, y por su apoyo al régimen de Vichy, que no se preocupó de ocultar sus sentimientos anti-semitas, Maurras ha sido arrancado del registro de los pensadores legítimos. Es algo que sucede correctamente cualquier autor loco, vindicativo, malévolo y derechista; pero en cambio no sucede nunca a un autor loco, vindicativo, malévolo e izquierdista, como Sartre, por ejemplo. Véase también el *Apéndice*.

[3] La historia ha sido narrada por George M. Taber, *The Judgement of Paris*, Nueva York 2005. Cf. también *Anexo*, bajo “Strauss”.

[4] “No puedo ser primero, no me digno al segundo, soy Mouton” (NdT).

[5] “No puedo ser rey, no condesciendo a ser príncipe, soy Rohan” (NdT).

[6] En el original inglés se está haciendo un juego de palabras: *bouquet*, que hemos traducido por “aroma”, significa también ramo de flores (NdT).

[7] T. S. ELIOT, *Four Quartets*, edición del autor, 2008. Traducción de Jesús Placencia.

[8] Es interesante el añadido de Barry Smith: «el acompañamiento más espectacular para el Sauternes

es Roquefort. El sabor salado y ácido del queso, y los sabores dulces y pulidos del vino se mezclan en algo que es superior a ambos».

[9] Otro punto de vista sobre este interesante fenómeno es el que da la teoría económica de los “bienes Veblen” (así llamada por Thorstein Veblen, teórico del “consumo ostensible”) —es decir, que algunos bienes que se hacen más atractivos cuando su precio aumenta. Cf. Justin Weinberg, “Taste How Expensive This Is”, en Fritz Allhoff (ed.), *Wine and Philosophy: A Symposium on Thinking and Drinking*, Oxford 2008.

[10] La palabra francesa *Grave* es similar a la inglesa *gravelly*, que designa el suelo pedregoso (NdT).

4.

NOTICIAS DE OTRA PARTE

LA VID, *VITIS VINIFERA*, se cultiva en el Viejo Mundo por lo menos desde el 6000 antes de Cristo. Por entonces se empezó a cultivar en Asia Menor, justo al sur del Mar Negro, o tal vez en su fondo (según un arqueólogo), antes de que el embalse natural del Bósforo cediera y se inundara la cuenca del Mar Negro, ahogando a aquellos mártires a los que debía tanta felicidad. Se podría decir que el vino es tan antiguo como la civilización; aunque yo prefiero decir que *es* civilización, y que la diferencia entre países civilizados y no civilizados es igual a la diferencia entre países donde se bebe vino y países en los que no se bebe.

No tendría que sorprender que el vino se siga cultivando en Oriente Medio, prácticamente en todos los lugares donde el sol no quema las cepas o donde los sunies no sequen los sarmientos. En Turquía, Líbano, Siria, Israel y el Norte de África encontramos vestigios de un comercio que se extendía hacia el sur por Asiria, Mesopotamia y Palestina, y que llevó a la corte de los Faraones aquella bebida mágica que ellos conocían como *lrp*, una palabra que no dice mucho de la forma en que los egipcios lo bebían. Las tierras bíblicas, ya sea antes o después de las migraciones de Israel, estuvieron colonizadas por la uva, que sirvió también como una especie de vanguardia de las hordas humanas, porque domesticaba el paisaje y hacía posible la celebración adecuada de las victorias.

Las ciudades-estado de Grecia y Persia tomaron el relevo de la tradición. Los griegos, con el chovinismo que los caracteriza, crearon el mito de Dionisio, por el que atribuyen la invención del vino a una de sus divinidades propias y tardías, aunque, según el mito, había nacido en Arabia. A pesar de su chovinismo, los griegos supieron que los mejores vinos procedían de Biblos,

en la costa de Levante, y cuando transportaban vino de las costas de Levante a sus colonias en Siracusa y Tracia, lo denominaban “vino de Biblos”. Es el primer caso de comercialización de vino con una marca, y ya lo menciona Hesiodo en el siglo VI a. C.

Biblos era el hogar de los fenicios, que comercializaban vino por todo el Mediterráneo y que se llevaban vino a sus colonias —especialmente a Cartago y el sur de España. Todavía se cultiva vino en Biblos y en todo el Líbano, y los vinos del valle de Beqa’a son muy valorados, como se merecen, gracias al Château Musard, que produce allí la familia Hochar.

Los romanos destruyeron Cartago pero conservaron los viñedos, que florecieron hasta la conquista musulmana. A partir de ese momento, las uvas se cultivaron para el consumo de mesa y para desecarlas en pasas. Y el vino volvió a las costas de Cartago con los colonizadores franceses, que desplazaron la uva moscatel local a favor de Chardonnay, Syrah y Cabernet Sauvignon. Los vinos de Marruecos y Argelia tenían cierto éxito en la Francia de mi juventud, sobre todo el rosado de la abadía trapense cerca de Algiers. Desgraciadamente, los monasterios, que administraban las necesidades de los pobres de toda la región, fueron suprimidos, y en algunos casos —como el famoso de Tibhirine— destruidos con violencia por fanáticos islamistas, decididos a establecer una lucha irrefutable por la nueva colonización del Norte de África. A pesar de todo, en Marruecos queda un reducto de la colonización francesa, en la forma de un Chardonnay maduro y apetitoso que se puede obtener en las barras de los hoteles y que circula en secreto por todas partes —solo hay que pedir *finjân abyad*, y se servirá en un vaso, a veces acompañado por un plato de verduras en escabeche.

El cultivo de la vid no terminó con el Imperio romano. Los grandes viñedos borgoñones eran ya famosos en la época de Carlomagno, y los de Dalmacia y la cuenca del Danubio se han cultivado con continuidad bajo los regímenes romano, mongol, húngaro, turco y austriaco; solo perdieron su reputación cuando los comunistas empezaron su guerra sin cuartel a la agricultura. Aunque los romanos llevaron el vino a Bretaña, hasta la época sajona el vino no se convirtió en un elemento serio de la producción agrícola. El *Libro Domesday*[\[1\]](#) registra 38 viñedos y en torno a 1125, William de Malmesbury describía las colinas de Gloucestershire como densas en plantaciones de vid, y comparaba su producto con el francés, favorablemente. Un vino espumoso de Kent se ha juzgado recientemente, en una cata a ciegas, como mejor que el

Champagne y, quién sabe, tal vez un día no muy lejano los turistas ingleses en Francia empiecen a echar de menos los vinos de su patria, igual que el poeta sajón Alcuino en la corte de Carlomagno.

En la época en que el mercado del vino se desplazó hacia el sur, desde Mesopotamia a Egipto, también emprendió un viaje hacia el Norte, en dirección a Georgia y Armenia. También esas regiones merecen la atención de los bebedores. Los vinos negros de Georgia se encuentran entre las curiosidades más interesantes que puede ofrecer esa región: ligeros y dulces al mismo tiempo, de alguna forma se adecúan a la placidez que hasta hace poco acompañaba su consumo. Su vino tinto dulce era famoso en el mundo antiguo, donde el calor retrasaba la fermentación y el vino se endulzaba con un jarabe elaborado a base de zumo de uva hervido. El efecto disimulante del azúcar hizo que este vino fuera aceptable para la conciencia islámica, hecho que ha quedado registrado en el mundo árabe y que los turcos tomaron prestado para describir su vino, y que nosotros hemos tomado prestado en la descripción de nuestros zumos de fruta —*sharap* frente al árabe *khmar*. Los vinos de Georgia, en paralelo al dulce Mavrodaphne de Grecia, son la última reminiscencia del gusto antiguo por el vino, y de los nobles compromisos que permitieron a cristianos y musulmanes beber juntos, que es lo que deberían hacer de nuevo.

Los libaneses proclaman que el vino llegó al mundo gracias a sus antepasados fenicios. Es un punto en discusión; tal vez fuera un poco más al norte, en la cuenca del Mar Negro, que por entonces estaba seca. Quizá tuvo lugar un poco más hacia el este, en el Creciente Fértil, o en las colinas de Palestina, algo más al sur. Aunque también puede ser que los libaneses tengan razón y sus antepasados hayan sido los primeros en elaborar vino, igual que es seguro que fueron los primeros en implantar una economía del cultivo y comercio del vino. Exportaron ese producto por todo el Mediterráneo y ayudaron a los egipcios a descender de sus frescos planos para bailar un poco en 3D.

Por todo ello, el Líbano ha sido relegado durante dos milenios del mapa de los amantes del vino. Aparte de Ch. Musar, sus vinos se exportan raras veces; y en el interior del país solo se beben unos tres millones de botellas al año. La primera bodega comercial en el Líbano moderno ha sido Château Ksara, que fue fundada por los jesuitas en 1857, cerca de la ciudad cristiana de Zahleh en el valle de Beqa'a, y que sigue siendo la mayor productora y la más popular

del Líbano. Entre los fenicios y 1857, el vino se siguió produciendo en Líbano, ya que bajo el sistema *millet* otomano las comunidades cristianas tuvieron derecho a producir vino dulce para la comunión, y todas las comunidades —cristianos, drusos, suníes y chiíes— tenían la costumbre de fermentar uvas para producir *araq*. El Château se vendió en 1972, cuando el Vaticano ordenó a sus fundaciones prescindir de empresas de lucro, entendiendo que el lucro era en ese tiempo tan políticamente incorrecto como el canto llano. Después de unos años de mala gestión, mezclada con una guerra civil y varias invasiones, Ch. Ksara ha recuperado su reputación. El tinto y el rosado, elaborados a partir de variedades derivadas de Rhône como Carignan y Cinsault, justificarán la visita a cualquier restaurante libanés que lo sirva. Y los más importantes de esos restaurantes se encuentran en el mismo Líbano.

Con una botella de Ksara rosado se produjo un gran cambio en mi pensamiento. Durante la guerra civil del Líbano hice una visita a Beirut con un amigo para escribir sobre el conflicto. Era necesario cruzar a Beirut oeste, pero también difícil. Nadie estaba dispuesto a acompañarnos, salvo una monja enjuta del monasterio de San Vicente de Paúl, cuya orden trabaja en todo el Medio Oriente, muchas veces en condiciones de peligro, para llevar alivio y educación a musulmanes y cristianos, sin hacer distinciones. En todo momento de nuestro viaje entre reductos de destrucción, encontramos sufrimiento: mudo, indefenso y terminal muchas veces. Y en todas partes, alrededor de ese sufrimiento, estaban los brazos del amor.

Después de un día dedicado a visitar a gente que lo había perdido todo menos la fe en un Dios amoroso, nos encontramos en un área destrozada de la ciudad, donde se congregan los caldeos y se sigue hablando la lengua de Cristo. En este lugar se encuentra el convento de la Madre Teresa, en el que solo se reciben casos desesperados. Ese mismo día, más tarde, en la seguridad relativa de Beirut este, con un vaso de Ksara rosado junto a mí, sobre la mesa, empecé a reflexionar sobre lo que había visto, e hice una cuantas anotaciones en mi diario:

Llamamos a la puerta; una niña parálitica sale de un hueco oscuro y se arrastra por el suelo, ladrando al vernos como si fuera un perro. Una monja alemana sale a recibirnos. Es joven, guapa, fresca, serena, contenta de hablar con alguien en su propia lengua. Nos lleva a su habitación, pasando entre niños deformados, ancianas seniles que gesticulan, y criaturas semihumanas que nos miran con ojos distraídos, como si fuéramos pájaros curiosos. A nuestra llegada se produce un estado de excitación general, y en un momento dado la niña parálitica se arrastra hasta el umbral de la puerta de la hermana para cacarear ante nosotros. La monja quita del medio su almuerzo, con gestos avergonzados: dos

rábanos, una naranja, pan sin levadura y un vaso de agua. Llega la madre superiora, una bengali menuda y sonriente que habla inglés. Nos muestra su colección de criaturas durmientes: mongólicos; niños con deformidades paralizantes; otros que gatean como animales; pero ninguno de ellos es animal realmente. En cada uno hay una persona cuidada con esmero, plantada en este terreno poco prometedor por las buenas monjas bengalíes, y cuidada en esas vidas planas y deformadas, pero en todo caso hambrientas.

La palabra “testigo” aquí está constantemente en labios de todo el mundo. La influencia es menos griega que árabe —porque *shahada* está siempre en la mente de los musulmanes, asumida por sus vecinos cristianos, aunque no en el mismo sentido que es demasiado conocido por todos. Porque no se da testimonio de la fe cristiana anunciándola, y menos matando a sus enemigos. Se da testimonio con obras de caridad y de perdón. Nada en el mundo es en realidad capaz de superar la belleza de esta idea —incluso aunque yo contemplara la labor de las hermanas con las gafas más nietzscheanas del mundo, y aunque viera esta atención a los despreciados como un derroche de energía y un desafío a las verdaderas necesidades de la piedad—, aunque tratara de protegerme de la piedad, igual que Nietzsche, descartando todos los restos del banquete de la evolución, veo también que el trabajo de las hermanas es necesario, y entiendo que la caridad forma parte de la común voluntad de vivir. Estas buenas monjas tienen un solo proyecto que domina todo, que es el de dar luz a la lámpara de cada alma humana, sea cual sea la forma de sebo en que se presente. También esto sirve a la especie, y con mucha más eficacia que en la voluntad presuntuosa de seleccionar a los supervivientes. Si existe algo así como una obra de Dios, es esta.

Había quedado impresionado, frente a las actitudes nietzscheanas que me habían hecho soñar en vano con protegerme de la compasión, y me había encontrado cara a cara con el misterio de la caridad —un misterio que Péguy contemplaba en la persona de Juana de Arco, y que Geoffrey Hill encontraba en la persona de Péguy[2]. Había sido testigo del amor descendente que san Pablo llama *agape* y este me había llenado de una admiración incómoda. Hasta aquel momento, mi vida había estado dominada por el amor ascendente llamado *eros*. Esa visita me había hecho girar hacia una nueva dirección, y el gusto de aquel rosado sencillo, cuando lo bebía en un restaurante de Londres a mi regreso, volvió a llevarme al pensamiento que está en la base del testimonio cristiano: el pensamiento de que todo, uno mismo incluido, es un don. Las Hermanas de la Caridad tenían un mensaje de la máxima simplicidad: has recibido mucho, ¿y qué das a cambio? Si no has dado nada, ¿cómo vas a expiar por ello? Años después, al volver sobre esa cuestión, me propuse vivir de otra forma, aun en medio de la “noche oscura del alma”, de la que también sufrió Madre Teresa —en la que no encontramos al ser necesario que es Dios, y tropezamos con los seres contingentes que enmarañan cualquier camino hacia Él. Precisamente porque se nos oculta la fuente de ese amor descendente, ponemos tantas esperanzas en el amor ascendente cuya fuente somos nosotros.

De hecho, se puede afirmar que la filosofía occidental empieza con el estudio de ese amor ascendente. *Eros* fue el fenómeno que fascinó a Platón y dirigió su corazón, y también su cabeza, hacia su teoría más famosa: la del alma y su aspiración a la esfera de la eternidad; la teoría de las formas y la forma de lo bello; la teoría de la luz que brilla más allá de la caverna de nuestra mortalidad; la teoría de la *polis* y de sus instituciones, diseñada para “el cuidado del alma”. En cada punto de la filosofía platónica encontramos argumentos cuyo propósito oculto es abolir nuestros afectos ordinarios, de bajo alcance, resignados a la mortalidad, y sustituirlos por el brillo del *eros*. De aquí viene su hostilidad a la familia, su deseo de que los niños fueran educados por la colectividad, y su alabanza al “rubor en la mejilla de un joven”. La angustiada visión de un hermoso joven arrancó el corazón a Platón, y le atormentó de deseo. No encontró la solución para esto, salvo huir de la lujuria y ascender, por medio del amor, a la región celestial en la que no está el chico hermoso al que miramos, sino la belleza misma, la idea eterna de la que el joven es ejemplo, y en la contemplación de la cual encontramos la realización de nuestro destino.

El vino nos ayuda a meditar sobre la caridad, igual que sobre todas las cosas profundas y difíciles. Pero no estimula la caridad igual que el deseo. Baco y *Eros*, según algunas autoridades antiguas, son compañeros cercanos, y trabajan juntos por la adoración que se debe rendir a ambos. Hemos de recordar que Baco tuvo una entrada torpe en la vida, ya que fue rescatado siendo feto de las cenizas de su madre y trasplantado al muslo de Zeus. Pero su educación en la isla de Naxos superó todas las desventajas derivadas de su nacimiento (que no fue tanto un auténtico nacimiento cuanto una amputación). Llegó a ser amante e instructor del género humano, para aliviar nuestras penas y garantizar que los malcriados fueran asesinados con toda la brutalidad que merecen. En tributo a este dios, que es un rigorista de la piedad, tendríamos que visitar de vez en cuando el lugar de su primera misión en la tierra —un lugar que ha cambiado mucho desde que los bosques han caído y los ríos se han desecado para construir las casas de los sueños; un sitio que, por eso, se visita mejor en el vaso, donde se mantiene como era cuando lo invocó Hesíodo. No se tarda mucho en descubrir que el amor que pervive en el vino de Grecia no es el *agape* que se degusta en Château Ksara, sino *eros*.

Por lo menos, es esto lo que se aprende de Retsina. El uso de resina para dar sabor al vino se ha practicado en Grecia desde antiguo: las ánforas griegas

primitivas estaban recubiertas con resina de pino en honor de Dionisio, a quien se asociaba con la piña, que era también símbolo de fertilidad. Gracias a las propiedades esterilizadoras de la resina, los vinos griegos fueron exportables, por eso Plinio pudo encontrarse con ellos, aunque le disgustó su sabor resinoso. No obstante, aunque los productores sacaron provecho de la resina para disimular los defectos de la uva, su introducción es un homenaje a Dionisio, que nunca quiso que sus dones fueran rechazados. La propia uniformidad de Retsina —que sigue siendo la misma de un año a otro y de una tanda a otra, como la salsa HP o la Marmite— recuerda ese aspecto del *eros* que era más temido por Platón: su arraigo en un apetito general, que mira al cuerpo del otro pero ignora su alma. Servido frío y con un plato de aceitunas, Retsina es la forma correcta de empezar la comida en un restaurante griego; y casi siempre va a conducir los pensamientos del consumidor en una dirección erótica. Si al final de la comida se pide un vaso o dos de un elixir dulce de Chipre llamado La Commandaria, por la fortaleza veneciana en la que se cultiva, entonces es seguro que Eros se va a hacer cargo del resultado. Con seguridad, este es el vino al que hacía referencia Safo, en una de sus memorables invocaciones a Afrodita, madre de Eros:

Ven, chipriota, en copas doradas,
Vertiendo suavemente el néctar,
Mezclado con el deseo...

Por otro lado, el auténtico amor erótico solo se despierta cuando el deseo se ha contenido y enfocado. Platón tenía razón, entonces, en temer al apetito generalizador, aunque sus indicaciones para trascenderlo fueran falsas. El amor erótico deja de ser amor cuando se hace transferible; y el *eros* debe su gran poder y su verdadera defensa al hecho de que se centra en el otro como individuo libre y responsable. He encontrado confirmación de este pensamiento no solo en el descaro subido de tono de Retsina, sino también en el vino de Creta, refinado y modesto, llamado Xerolithia. Debe su nombre a las murallas de piedra en seco que circundan los viñedos de Peza. Se produce con la uva local, Vilana, y es un vino joven de tono amarillo verdoso, vivaz y ligeramente *pétillant*, con una acidez equilibrada y aroma a heno dulce. Este vino abre el corazón al afecto, y desvanece esos pensamientos bochornosos que podrían arruinar un cortejo —al menos, cualquier cortejo que merezca el esfuerzo. Lo mismo se puede decir del único y exquisito vino blanco, llamado Thalassitis, de la isla de Santorini (que no se debe confundir con el

Thalassemia de la isla de Chipre, aunque es posiblemente una cura eficaz para este). En su nombre y en el gusto de este vino isleño resuena el grito con el que la compañía agotada de Jenofonte, en *Anabasis*, saluda la vista de su salvación —¡Thalassa!, ¡Thalassa!, ¡el mar!, ¡el mar!. Tiene la salinidad clara y virginal de las chicas de la isla, tal y como pude conocerlas en mis viajes al lugar, hace muchos años. La suya era una sexualidad guardada en reserva, mantenida fuera del alcance, para ser ofrecida finalmente como un don de la persona entera. Y en eso consiste el auténtico sexo, y es la razón por la que mi explicación de este difiere de la que daba Platón.

No obstante, hay un aspecto en el que estoy de acuerdo con el esfuerzo de Platón por reivindicar el *eros*. Seguro que tenía razón cuando creía que la moralidad del sexo deriva del *deseo*, no de sus consecuencias biológicas o sociales. También en el caso de que el deseo sexual no tuviera relación con la concepción de los hijos, ni con la formación de familias y la reproducción de la sociedad, seguiría siendo un problema para nosotros, una fuente y un objeto de vergüenza y de culpa, algo que contener hasta que se haya dirigido correctamente. Según Platón, el deseo es legítimo cuando no se dirige al individuo, sino que lo *atraviesa* para alcanzar las estrellas. Esto es una locura, y un vaso de vino con la persona amada es la mejor prueba para desacreditar la teoría platónica, ya que nos sitúa de repente en una posición que solo pueden conocer los seres racionales, de mirar no solo *a través* de otro, sino *dentro de él* o ella. Esta experiencia se puede entender una vez que hemos puesto a individuos concretos en el lugar de las ideas abstractas. Miro a los ojos de mi amada porque quiero hacer que mi luz brille en el lugar desde el que ella también brilla para mí: el centro mismo de su ser que ella denota como “yo”. Esta experiencia, cuando «se entrelazaron las miradas, tejiendo / en una doble trenza nuestros ojos»[3], en palabras de John Donne, no se legitima por el hambre de conocimiento abstracto del que escribe Platón, sino por nuestra disposición a darnos a la persona, aquí y ahora. El entrelazamiento de las miradas como preludeo de la unión de las personas, y esa visión particular de las cosas es el fundamento de toda moral sexual que merezca ese nombre.

Tal sugerencia subraya a la vez la semejanza y la diferencia entre *agape* y *eros*. Los dos llegan a la fruición en un don. Pero en el *agape* ese don es reiterable, renovable, y siempre está en busca de algún nuevo receptor, mientras que en el *eros* el don se concentra en otro, se retiene hasta que llegue

el momento oportuno y solo cuando se cumpla la condición de reciprocidad. La caridad no pide nada a cambio, pero el amor erótico solo entrega lo que espera recibir. En consecuencia, el *eros* está rodeado de celos, es infinitamente vulnerable al rechazo, y tiene que protegerse por medio de la vergüenza.

Estas son observaciones del Mundo Antiguo; Platón podría haberlas hecho, y estuvo a punto. Los textos del Nuevo Mundo no mencionan el entrelazamiento de las miradas, ni el impulso de las cuerdas del corazón. Se detienen en el placer, y llegan a reducir toda la cuestión a un análisis de costes y beneficios, como en el libro ridículo de Richard Posner, titulado *Sex and Reason*[4], volumen que es un buen ejemplo de la gran penetración que ha tenido en la cultura americana la descripción maliciosa del sexo elaborada por Alfred Kinsey. Es difícil decir cuándo empezó a ir mal el sexo en América — aunque James Thurber ya había advertido de lo que estaba pasando hace cincuenta años, cuando escribió ¿Es necesario el sexo?[5]. Me atrevo a sugerir que empezó mucho antes, con la Ley Seca, cuando los puritanos, que habían triunfado en un área, dejaron de vigilar en otro dominio de la tentación, bastante más importante. En el curso de una década los americanos veían el sexo igual que habían visto la siguiente bebida: algo furtivo, que es necesario atrapar siempre que sea posible, y que se mezcla con los ingredientes más fuertes. Llegados a ese punto, siguió la consecuencia siguiente del puritanismo: ¿por qué prohibirlo? ¿Por qué hay que controlarlo? ¿Por qué tiene que ser furtivo? ¡Dejemos que se vea! Y después de la más breve de las cosechas, vino la pornografía, y la adicción que elimina por completo al otro, destruyendo los últimos vestigios del amor erótico.

Al no tener uvas ni otras fuentes de dulzura, sino solo centeno y cebada de los que extraer sus azúcares, los antepasados de la tribu americana, recién llegados a las colinas y valles fértiles de los Apalaches desde los pantanos barridos por el viento de Escocia o de Irlanda, empezaron a triturar, maltar, destilar y almacenar en toneles, a veces haciendo la bebida que Sir Walter Scott, recordando el sonido de una palabra en la que resuenan las llamas y los gases de la destilería, llamaba con su nombre gaélico: *usigeah* —agua de la vida. Una vez en América llegaron a un mayor refinamiento, para almacenar ese líquido ardiente en barricas cuyo interior se había quemado. El carbón absorbe los gases no deseados, y también aporta un sabor oscuro y misterioso, equiparable a unas densas cejas negras sobre un rostro joven y pálido. Así se

creó el bourbon, que se ha convertido en parte de la cultura de clase media establecida cuyo icono es la “América real” de los suburbios, donde la gente se queda en casa leyendo sobre esa otra América que existe en las novelas de Nathaniel West, William Faulkner y Kurt Vonnegut —esa América donde la gente se emborracha. El bourbon es un refugio para el alma americana, que no se debe entender como bebida, sino como “trago” inyectado directamente de la boca al estómago. En esta sociedad de consensos, las negociaciones se pueden medir por los tragos necesarios para llevarlas a término. La mayoría de los acuerdos de negocios se resuelven en dos tragos; pero quienes conocen bien la profunda soledad de América estarán acostumbrados a los choques en cuatro o cinco tragos, desde los que rebotan átomos humanos en nuevas vías de exploración, siempre alegres, siempre en soledad.

En su alabanza al bourbon en la revista *Esquire*, el escritor americano Walter Percy escribió que reduce la *anomia* del mundo moderno. Pero los encuentros en cuatro y cinco tragos con mujeres que él describe ponen de manifiesto otro aspecto de la América moderna: no tanto una *anomia* cuanto una carestía emocional. No es todavía el vacío que encontramos en la adicción a las pantallas y el sexo narcisista, pero en todo caso se trata de un miedo creciente a la donación. Este miedo ha producido su propio invento ingenioso: el *cocktail*, en el que el bourbon se revuelve con ingredientes *kitsch* y se dirige al paladar femenino. Y funciona: esos matrimonios suburbanos se renuevan cada tarde en el césped, mientras él toma un trago y ella un sorbo, y la angustia retrocede sigilosamente hacia las sombras.

Sin embargo, no voy a denigrar a la tierra de la libertad. Allí se puede realizar la profecía de Marx, en *La ideología alemana*: cazar (sí, ¡cazar!) por la mañana, pescar por la tarde y practicar la crítica literaria después de la cena, y todo ello sin circuito cerrado de televisión que guardara registro de los delitos. Se podía vagar por los suburbios saboreando el silencio que emana de los castillos de Disneyland, en su terreno de tres acres. Se podían consentir las propias fantasías en barras de hamburguesería y centros comerciales, y mirar los bloques de media tonelada de carne humana que se empujan a sí mismos con chasis invisibles e imposibles desde ninguna parte a ninguna parte, bendiciendo con largueza *withmanesca* cualquier cosa que se sitúe delante de sus ojos, bocas y narices, siempre sonriendo, siempre saludando, pero con esa soledad dulce y triste que nada puede curar realmente.

¿Pero qué beber, aparte de esos tragos letales de espíritu —letales, al

menos, para el arte de la meditación? Los lugareños, cuyo consumo anual de 145 libras exige que estén sorbiendo continuamente de las latas que blindan sus diafragmas, en esto como en muchas otras cosas se rigen por un sentido pertinaz del deber patriótico. La Coca-Cola es americana, así que hay que beber Coca-Cola. Su breve flirteo con el vino francés terminó pronto y de forma abrupta, con una rabieta patriótica, y aunque beben cantidades copiosas de Budweiser, solo lo hacen bajo la impresión de que es un producto americano, y en total ignorancia del pleito por el que los checos luchan por reclamar el nombre, y la cerveza, de Budějovice.

¿Entonces qué beber? La respuesta es simple: vino americano. El descubrimiento de América trajo la filoxera a Europa, pero el injerto de nuestras viñas en las cepas originarias americanas las salvó de la extinción. Esta historia ilustra una verdad general, y es que cuando las enfermedades provienen de América, de allí también vienen sus curas. La lección no es evitar la plaga, sino presionar para curarla. Esto se aplica tanto para el mercado libre, como para la comida rápida o el feminismo, igual que para la filoxera. Podría aportar muchos más ejemplos, pero me propongo escribir sobre el aspecto filosófico del vino.

La uva Zinfadel, llevada desde Hungría por el autoproclamado conde Harasthy a mediados del siglo XIX, crece mejor en California que en cualquier otro lugar del mundo, aparte de Apulia en Italia (donde se conoce con el nombre de Primitivo). El “Zinfadel blanco”, que en realidad es rosa, es un “vino sonrosado” que no tiene un verdadero equivalente entre los productos europeos. El Pinot Noir puede rivalizar con los Borgoñas medios, cuando se planta y cuida de la forma adecuada en los valles de Napa y Sonoma. Por lo demás, todas son uvas del Viejo Mundo injertadas en cepas del Nuevo Mundo, y son portadoras de la misma relación con el vino de Europa que los MacMansions[6] de los suburbios con la casa de campo inglesa.

De hecho, aunque antiguamente los pies de Baco caminaron por las verdes montañas de Inglaterra, no recorrieron las montañas de Norteamérica hasta que los colonos sedientos empezaron a gritar pidiendo rescate. Sin embargo, el público general no sabe que sus oraciones fueron escuchadas. Desde tiempos inmemoriales, las uvas habían trepado a las colinas rocosas junto a los valles, esperando la visita del dios. Pequeñas, estrechas y robustas, entregaban un producto desconcertante que al principio no parecía justificar el esfuerzo de vinificación. Pero la hibridación y el cultivo selecto hicieron que

las varietales tuvieran momentáneamente su puesto en el repertorio, antes de verse desplazadas en el siglo XX por uvas importadas del Viejo Mundo. Aquí y allí, cercadas por el comercio global, aún es posible encontrar uvas nativas rescatadas de la inundación y cuidadas minuciosamente en vinos que tienen el gusto del suelo que les ha dado forma y de la historia que ellas han configurado.

El cultivo serio de la vid empezó en Virginia, donde fue iniciado por personas de la alta burguesía, en lugar de los puritanos de cara triste de Nueva Inglaterra. Ya en 1619 la colonia de Virginia aprobó una ley que exigía a cada hombre la plantación y mantenimiento de diez viñas. La primera uva que se usó fue la Norton, nativa de Virginia y que fue cultivada por Jefferson en Monticello, y a continuación fue plantada en muchas propiedades de Virginia por los discípulos del dios. En 1808 Jefferson escribía: «En los Estados Unidos podemos plantar una variedad de vides tan importante como la que se hace en Europa, no del mismo tipo exactamente, pero sí indudablemente igual de buena». La uva Norton se adapta de forma única al clima húmedo de Old Dominion[7]. A finales del siglo XIX, dio lugar a un “clarete” serio, producido por la Monticello Wine Company, que entró con éxito en las competiciones internacionales. Jefferson había defendido el vino ardientemente, como «el único antídoto a la plaga del whisky». Pero esas distinciones sutiles no impresionaron a las mentes cerradas de los puritanos, y el vino —bastante más difícil de disimular que el whisky— estuvo a punto de ser eliminado de la dieta americana en los días de la Prohibición. La uva Norton sufrió todavía otro golpe, en la época del tímido regreso del dios, por parte de los productos de globulina de California. No obstante, quedaron suficientes de los antiguos viñedos, y en fechas recientes ha habido discípulos piadosos que han dedicado sus esfuerzos a restaurarlos. El resultado es un vino destacable que los devotos tendrían que beber siempre que oyen el grito del dios cuando vaga por ese paisaje todavía cautivador.

Un poco más abajo por el camino desde la casa que habíamos comprado en las Blue Ridge Mountains está la Norton Wine Company. Poco después de nuestra llegada a América, cuando ya tenía la costumbre de confortarme cada noche con ese Marsannay blanco de la tienda de Little Washington, un amigo trajo una botella de Horton’s Norton. Su contenido de color tinta brotaba de la botella como una nube de avispones, que se agarraban a la nariz, los labios y el paladar, y que nos aguijoneaban con sabores intensos a avellana, arándano y

melaza. Después, cuando lo teníamos en la boca, empezaba a cantar en el paladar su segunda canción. La acidez, difícil de identificar, de la uva americana sonaba igual que una nota profunda de órgano en medio de un coro de perfumes de verano. Un brillo especiado llenaba la boca y un profundo murmullo de fruta le hacía eco en la barriga. Pude reconocer el auténtico gusto de la Vieja Virginny[8] —el suelo rojo y rocoso, el aire húmedo, las brisas cargadas de insectos, todo se concentraba en esta uva profundamente negra embotellada, y se entregaba después en nubes de éxtasis alrededor de la mesa.

Aunque también hay que decir que, mientras los mejores productos de California son comparables con los vinos de Europa, y se venden a precios equiparables a los de las primeros y segundos *crus* del Bourdeaux, en cambio solo por excepción el vino americano alcanza el tipo de sabor auténtico del suelo que logra el Norton. Es un suelo que tiene pocos mártires, aparte de los muertos que descansan bajo tierra en los campos de batalla de Old Dominion, y no tiene santos ni dioses iguales a los de los campos de Francia. Los viñedos son creaciones recientes, muchos por iniciativa de los inmigrantes italianos, cuya vida entre viñas ha sido bellamente recreada por Vikram Seth en *La puerta dorada*[9]. Los descendientes de la antigua tribu beben Moonsine bajo las sombras alargadas de los Apalaches y cantan a Jesús, que los llama a casa. Y el hogar que les promete es una pequeña cabaña de madera como aquella en la que habían nacido, con *apple pie* y sidra sobre la mesa, y tal vez, cuando el señor llame, un trago de whisky de centeno. La vieja tribu de América se ha establecido en un lugar al que también ha santificado. Pero ha logrado hacerlo sin vino.

Aunque el vino no es necesario para la santidad, también es verdad que la santidad es un añadido maravilloso al vino. Los mejores vinos crecen en lugares sagrados —los templos de los dioses romanos, los jardines de los monasterios y las colinas en terrazas cuyos terrenos están divididos con cruceros. Esto siempre me ha hecho sospechar de los vinos de Australia y Nueva Zelanda. Australia es un maravilloso ejemplo de tierra consagrada —pero consagrada por personas que vivieron allí como cazadores-recolectores, y cuya cultura ha sido destruida. Alguna parte de su respuesta espiritual a la tierra ha sido recogida por Bruce Chatwin en *Los trazos de la canción*, y es una respuesta que contradicen con violencia las filas apretadas del consistente Chardonnay y de la alegre Shiraz, y por la armada de millones de botellas que

arman jaleo por la ciudad, en el primer paso de su viaje a ninguna parte, desde la ninguna parte en que se han hecho.

Por supuesto, esto es la economía global, y tenemos que convivir con ella. Así lo ha decretado la Organización Mundial del Comercio, ¿y quién soy yo para oponerme a la marea de la Historia? (Pensándolo bien, yo mismo soy la única persona que conozco capaz de oponerse a la marea de la Historia). Todavía quiero decir dos cosas antes de ceder. La primera es que la cosecha australiana se produce seis meses antes que la europea. Por eso, en la cultura moderna que va de la uva al drenaje, las bodegas australianas ganan una ventaja de seis meses sobre sus competidores del norte, y la aprovechan al máximo. En cuanto yo empecé a escribir sobre vino en el 2001, se me pidió que analizara algunos vinos elaborados en el 2000, que habían llegado hasta mi mesa con algún coste para el planeta pero a muy bajo precio para el productor, y que muchas veces traían etiquetas que proclamaban sus orígenes profanos: Back End, Railway Turning, Wide Bottom, Lone Gum, The Other Side, Over the Hill. Solo a veces, en nombres como Hunter Valley y Coonawarra, se podía atisbar la prehistoria sagrada de Australia. Y después está Wirra Wirra, una de las bodegas mejores y más antiguas de Australia, situada en el Valle McLaren, un vino que tiene el verdadero sabor de Australia, con su mezcla de Grenache y Shiraz —tan fuerte que parece un vino fortificado, que combina los excesos culpables del oporto con el tono juguetón del interior de Australia. Más ortodoxo, con sabores a regaliz y los tonos púrpura asociados a la rústica Shiraz australiana, es el producto de la bodega Brokenwood. Si tuviera que describir este vino, diría que sabe igual que el sonido de las cigarras; pero esto solo es una ilustración más de lo difícil que es describir los sabores de las cosas.

¿Por qué se le llama Shiraz? Esta uva —la Syrah— no tiene nada que ver con la población de Shiraz, a pesar de la leyenda, aceptada por todas partes en las dos orillas del Rhône, de que la uva llegó a esa zona con el regreso de los cruzados, y a pesar de la fama que tiene Shiraz de haber sido el lugar de nacimiento del gran bebedor Hafiz. Syrah es la uva de Hermitage, un vino que madura durante décadas para producir el producto más delicado y perfumado del Rhône. El nombre “Shiraz” hace que el vino suene salvaje y peludo, como para beberse directamente de una botella con cuello de rosca, con el estoicismo varonil de un converso reciente de la cerveza. Y se obliga a la Syrah a alcanzar un 14% o más, obligándola a una maduración precoz, a fin de

lanzar su resultado al mercado con todos sus sabores a regaliz insumisos, resoplando su aliento de dragón como un viejo lascivo que se tambalea a los dos lados para acabar poniendo una mano peluda en tu rodilla. Se calumnia así a una uva que, cuando se trata adecuadamente, como en la colina del Hermitage o en la Côte Rôtie, es la seductora más suave y civilizada.

Sin embargo, nos guste o no, en Australia se cultiva más Shiraz que todas las demás varietales juntas. Lo cual me conduce al segundo punto, y es que, salvo algunas excepciones como Wirra Wirra, los vinos australianos no saben a lugares. Por eso han optado por el sabor de las uvas. Pueden gritar virtualmente las palabras Sauvignon o Riesling cuando saltan de la botella totalmente armados, rebajando al bebedor desde la cabeza con sus aromas a acero inoxidable.

Pero después tenemos que recordar Nueva Zelanda, una tierra mucho más fría, mucho más tranquila, mucho menos agresiva que Australia, y mucho menos ofensiva. Mi propio escepticismo se vio superado por un Pinot Noir de Montana, el mayor productor de Nueva Zelanda. Contra todas mis expectativas, el resultado fue de un éxito asombroso: un vino aromático que iba a seguir mejorando muchos años después, y que ya entonces estaba dotado de gran encanto y de mucho carácter, tras haber pasado solamente tres años en la botella. Por supuesto que no sabía igual que un Borgoña. Pero se parecía al mejor tinto Borgoña en un aspecto importante: seguí bebiéndolo y sentía que mejoraba constantemente.

Como muchos conservadores ingleses, tengo un parecer ambivalente sobre Nueva Zelanda. Las formas inglesas, las costumbres inglesas y la antigua nobleza inglesa todavía perduran, en todos los aspectos, en aquellas praderas interminables de un verde puramente inglés. La oficina postal del pueblo, la iglesia anglicana, la capilla metodista, el pub del campo y el campo de cricket siguen ocupando el lugar acostumbrado en la sociedad rural, hasta donde yo sé no se ha prohibido cazar con sabuesos y a lo mejor todavía queda miel para el té. Por otra parte, la voz de Nueva Zelanda en todas las cuestiones importantes —sexo, matrimonio y reproducción; Dios, primates y ángeles— es decididamente postmoderna. Leyendo la literatura producida por los neozelandeses —feministas, activistas de los derechos animales y multiculturalistas— decidí hace mucho que yo no iba a tener lugar alguno en la vida intelectual de Whare Wananga, como acabó por llamarse la Universidad de Canterbury[10]. Una vez más, al visitar el *website* de la universidad de

Canterbury descubrí que el drama de la sociedad está volviendo a poner en acto el *Filoctetes* de Sófocles, porque pude comprobar que el Departamento de Filosofía todavía mantiene la gran tradición australasiana en filosofía de la ciencia, que todas las asignaturas clásicas se ofertan todavía, y que todavía no hay departamento de estudios sobre la mujer.

Por supuesto, eso no me convenció para visitar el lugar: el viaje estrecha la mente, y en mayor medida cuanto más se aleja. Solo hay una forma de visitar un lugar con mente abierta, y es el vaso. Pero la última vez que fui, con un vaso de Eradus Pinot Noir 2004, solo pude escuchar el murmullo de aquellas disputas interminables con las cuales los antípodas destrozan inútilmente sus conciencias, dilucidando a quién pertenece realmente su paisaje. Esto me devuelve a una de las cosas más importantes que he aprendido del vino, y es que quien planta viñas en un lugar que nunca las ha tenido posee un título superior a cualquier otro, independientemente del curso de los acontecimientos. Si hay un punto de partida desde la ortodoxia inglesa por el que los neozelandeses merezcan una alabanza espléndida, no solo es por su decisión de plantar viñas, sino por estudiar la manera en que había de hacerse —en otras palabras, como se hacía en Francia. Su reputación entre los amantes del vino deriva de sus esfuerzos perseverantes en igualar a los Sauvignons del Loire; pero merecen aún más alabanza por su empeño en igualar los Pinot Noirs de Borgoña.

Los pastos abiertos de Nueva Zelanda, que traen a la mente esas vides, estaban destinados a la caza con sabuesos, esté todavía permitido o no ese noble deporte allí. Y el tema de la caza me transporta a otro viaje vinícola. Los sabuesos son una rama distinguida de la especie canina y, a mi modo de ver, la única que se relaciona con los seres humanos en su conjunto. Quienes tienen gatos para controlar a los ratones, o terriers para dominar a las ratas, conocen bien el tipo de compañerismo entre especies distintas que se forja con la caza. Pero los criminales que tienen sabuesos para controlar a los zorros conocen esta relación bajo un prisma elevado y conmovedor. Los sabuesos no se entrenan en casa; viven salvajes, comiendo la carne cruda de reservas caídas o de caballos retirados. Su vida diaria se distingue poco de la propia de los caninos salvajes. El cazador es el líder del conjunto, y sus sabuesos le están ligados por un vínculo no utilitarista, como el del gato con la despensa, sino existencial: como el que existe entre el mundo y Dios. El gato que persigue a un ratón será sordo a los gritos humanos. Pero la trompa suena en

los oídos de la jauría de sabuesos como la voz de la conciencia, y puede llamarla desde la cantera en cualquier momento antes de matar. Los sabuesos se comportan como si hubieran sido criados para actuar así: cuando “sí” se convierte de pronto en “no”, hay que pensar en Inglaterra.

Hay un vino, uno de mis favoritos, que siempre trae a la memoria esta relación única. Es un vino de Stellenbosch en el Cabo, y se llama Faithful Honda, en memoria de un sabueso que fue abandonado por su amo y que mantuvo una vigilia de tres años delante de una casa vacía en Mulderbosch Farm, y acabó muriendo sin haber recibido el premio a su lealtad. No es un tinto sudafricano ordinario, por su gusto familiar a sangre, fuego y a la barbacoa de ayer. Es una aproximación muy cercana a un Saint-Julien, todo lo que se puede obtener fuera del propio pueblo, con una hermosa elaboración a base de Merlot y Cabernet Sauvignon, con un poco de Malbec para dar profundidad. De color violeta oscuro, con una concentración densa en fruta, entrega desde el vaso el aroma más redondo y sutil. La cosecha de 1998, oculta tras un decantador, hizo que mis acompañantes alabasen mi generosidad por servir un Ch. Léoville-Lascases, y ¿quién era yo para decirles que no se trataba de esa poción, sino de un vino que cuesta la cuarta parte de su precio?

El vino se ha convertido en uno de los productos más importantes del hemisferio sur. Países como Sudáfrica, Nueva Zelanda o Chile, que hace un siglo importaban pequeñas cantidades de vino desde Europa, beben ahora grandes cantidades del producto cultivado en casa, y exportan el excedente por todo el mundo. La razón de este cambio no es tanto económica como cultural. Durante el siglo XX, esos países se han comprendido progresivamente a sí mismos, no como desterrados de Europa, sino como asentamientos históricos, con derecho al suelo y a una identidad forjada por este. La vía más importante para dar expresión a este sentimiento es la plantación de viñas, que son símbolo del derecho divino a estar donde uno está y a contar con la protección del dios. Así se entiende el vino en el Antiguo Testamento, en las leyendas de Dionisio, en la literatura homérica y en la literatura romana. A esto se debe que, en la época de Augusto, Italia recibiera el nombre de Oenotria —tierra del vino— y que nadie en el mundo haya sido capaz de convencer a un italiano, por muy lejos de su patria que haya podido llegar, de que pertenezca a un lugar distinto de la colina con pérgolas de vid que vio nacer a sus antepasados.

La cultura italiana celebra la familia, la ciudad y la región; las ceremonias

del pueblo y los santos del pueblo; las virtudes y los vicios locales, junto con los platos locales que los producen. El presupuesto radical de esta cultura es que es mejor quedarse donde uno está, y que es peligroso correr hacia fuera. Puede que todo haya empezado por una reacción al imperialismo romano. Horacio escribió que *«cælum non animum mutant qui trans mare currunt»*[11], que es otra manera de decir que viajar estrecha la mente. Pero esa cultura ha experimentado una actualización reciente, y ahora tiene la imagen de una tendencia distinguida. El Slow Drink Movement empezó en Italia y actualmente no tiene opositores allí. Al mismo tiempo, el Slow Drink Movement se puede constatar en cada bar italiano.

Es verdad, esos locos australianos plantan sus variedades globales y enseñan a los nativos cómo elaborar un vino que pueden vender en cualquier lugar y a cualquiera, y nunca se les llama la atención. Pero los vinos italianos siguen siendo tan variados como los suelos, los santos y las estaciones que los producen. Casi 3.000 años de viticultura continua han garantizado que las variedades italianas han crecido en el suelo, y el suelo en las uvas, como prácticamente en ningún otro lugar de la tierra.

Viajando al sur desde las colinas serenas, suaves y templadas del Piamonte hasta las crestas cocidas y volcánicas de Calabria, encontraremos en cada población una nueva varietal, una nueva técnica, un nuevo sabor y muchas veces una nueva forma de botella. La razón por la que Italia atrae tantos turistas es que la mayoría de la gente del país no son turistas y todavía honran las costumbres locales, mucho más que los extraños que llegan atropellando todo a su paso, vestidos con horrendas ropas de verano. Así sobreviven las uvas locales que son tan veneradas como los santos que guardan los viñedos y las abuelas que guardan a los santos: uvas como Barbera, la Nebbiolo y la blanca Cortese de Piemonte, la blanca de San Vincenzo del Véneto, la oscura Galioppo de Calabria, la Montepulciano del Abruzzo y la Nero d'Avala de Siciliano. Después, está la notable uva Sangiovese, con la que se hacen los vinos de Chianti: se adapta enseguida a cada lugar al que se transplanta y se convierte en un producto local tan arraigado en el suelo como las uvas que llevan generaciones allí enterradas. La Sangiovese de Montepulciano, con la que se elabora el Vino Nobile, es bastante distinta de la de Florencia, aunque solo está a 6 kilómetros de Florencia, en un anfiteatro natural en una colina. Es un viñedo con 6 hectáreas de terreno plantadas con un clon de la uva Sangiovese que solo crece en ese lugar, y que produce un vino local llamado

Camposilio, un elixir complejo, tejido con detalle, tan similar al Chianti como un burro a una mula. O pensemos en el Marzemino, que florece en el suelo basáltico de la región del Trentino. El Marzemino de Isera, un pueblo cerca de Rovereto, se proclama como el único vino citado en los registros del Concilio de Trento y también en el aria alocada *Fin' caldo vino*, con la que el don Giovanni de Mozart expresa su lujuria insaciable y su gusto por el disfrute sensual. Además, todos los trentinos concuerdan en que su Marzemino no se debe confundir con el Marzemino de Padua, que por otra parte es un producto de calidad inferior.

Una varietal destacable es la Aglianico, que se planta en la región de Vulture, en la Apulia, desde tiempos prerromanos. Esta uva de color rojo intenso, que crece en un suelo volcánico a unos 500 metros sobre el nivel del mar, en un clima de calor y frío extremos que solo son capaces de tolerar unas cuantas varietales del mundo, produce un vino seco de profundidad y complejidad notables. Madura en barricas durante 20 meses, y después es mejor conservarlo unos años, para que se aclare de un rojo rubí a un granate Tiepolo. Su abrazo suave contiene todos los aromas de la colina bañada por el sol. Es un vino para celebraciones, para esas *noctes caënaeque deum* —noches y festines divinos— invocadas por Horacio en versos fragantes que comparten el encanto de su uva nativa.

Sin duda, Horacio habría bebido el vino de Apulia, cuyas propiedades ancestrales nunca fueron conquistadas desde la lucha de Bruto frente a Antonio. Desde los tiempos de Horacio, los viñedos han sufrido períodos de descuido, pero ahora están restaurados en todo su esplendor, liderados por la firma centenaria D'Angelo en la producción del que tiene que ser uno de los tintos más seductores del sur de Italia. Aglianico del Vulture, de D'Angelo, es un vino de plena corporalidad, hermosamente equilibrado, cuyos taninos se quedan en el fondo mientras su fragancia sale a superficie, igual que incienso antes de una larga procesión de fruta. Demostró que era el acompañamiento perfecto para una cena con mis protegidos adolescentes que estudiaban en Edimburgo. Temía que la universidad relegara mis tutorías, porque su propósito es enseñar Facebook, The Prodigy y David Beckham. Pero no — cuando salió la botella y llenamos los vasos, dijeron al unísono *Nunc est bibendum* (ahora bebamos), que es todo lo que consiguieron aprender de Horacio.

Mis protegidas son hijas de refugiados rumanos, y su presencia en mi vida

es un subproducto totalmente razonable de una época de intensa revuelta: contra el comunismo y contra quienes lo excusaban; contra la clase socialista acomodada, contra el consenso de postguerra y la cultura del bienestar. Alguien podría decir que se trataba de una revuelta contra la misma naturaleza humana. No estoy seguro del momento preciso en que caí en la cuenta de que las instituciones británicas de educación superior habían girado hacia la dirección nihilista que yo detestaba, y que en consecuencia la enseñanza en este país tenía que desarrollarse fuera de la academia, si es que su fin era hacer honor a la verdad en lugar de honrar a la ortodoxia. Con todo, hubo dos episodios que tuvieron un fuerte impacto sobre mí. El primero fue una ceremonia de la que fui testigo en la Universidad de Glasgow, un día en que mi clase se vio sometida a una especie de boicot semi-oficial, como parte de una política de “No plataforma para los fascistas”. Una multitud de viejos apuestos, vestidos con ropas académicas, estaban concediendo un doctorado *honoris causa* a Robert Mugabe. ¿En base a qué gran contribución a la vida intelectual?, había preguntado yo. Nadie me pudo dar respuesta. El segundo episodio fue la noticia de un segundo doctorado honorífico, concedido a la señora Ceaucescu por la Politécnica Central de Londres, en reconocimiento a su reputación como química (reputación que no negaba ningún químico rumano, a excepción de unos cuantos extravagantes que habían sido encerrados por su propia protección).

No todo el mundo estaba de acuerdo con el peloteo con el que nuestra clase social suavizaba a los Ceaucescu. Jessica Douglas-Home lideró una banda de disidentes intrépidos, que visitó a los necesitados, despertó al mundo ante la realidad de los hechos y, con no poco riesgo para sí mismos, defendió las aldeas rumanas del proyecto loco de Ceaucescu para arrasárselas, igual que arrasó parte de Bucarest. Si todavía existe el ámbito rural en Rumanía, en parte se debe a Douglas-Home y al fondo que creó en aquellos años oscuros —Fondo Mihai Eminescu, que lleva el nombre del poeta nacional rumano.

El Fondo Mihai Eminescu es el único ejemplo que conozco de patriotismo rumano eficaz —¿qué importa que lo haya fundado una inglesa? Desde la caída de Ceaucescu, el fondo ha asumido la tarea de reconstruir las poblaciones sajonas de Transilvania. Los visitantes de la región descubrirán su asombrosa belleza, que pudo provocar a Ceaucescu igual que el Paraíso provocó a Satanás. Pero puede que no hayan descubierto que hay un vino más que agradable al paladar, y que ese vino se puede encontrar en Bretaña. Es

cierto, se trata de un vino producido por alemanes a partir de una uva francesa, y madura en roble importado de Hungría. Pero muy poco queda de Rumanía si se suprime de ella Alemania, Francia y Hungría; ni Eminescu, ni Enescu ni Ionescu, a excepción tal vez de Ceaucescu, y del césped fresco con el que confió cubrir los túmulos funerarios de 20.000 aldeas.

La Cetate (que significa “al lado del castillo”) es un Merlot afrutado que produce en Opresor la Bodega Carl Rehn. La cosecha del 2000 tiene un acabado de vainilla que se puede casi lamer en el vaso y que es más profundo y afrutado que cualquier otro vino que se pueda encontrar a un precio comparable en el mercado. El cultivo de esas viñas forma parte del empeño de Rumanía por reclamar su identidad europea, con vínculos históricos a Francia y a su propia cultura francófona.

Si esto es posible, ahora que el *pays réel* de Francia ha desaparecido en el *pays légal* de la Unión Europea, es un interrogante abierto para todos. Pero Rumanía no es el único país cuya identidad y cuya formación espiritual dependen de la vida moral de Francia. También está España, que fue inventada por Prosper Mérimée, y que fue llevado a la música por sus paisanos, el primero de los cuales fue Bizet (que compuso *Carmen* de Mérimée). Tal vez la mejor recreación del país sea la de Debussy, con *La puerta del vino*, del segundo libro de *Preludios*. Debussy fue una vez a la Península Ibérica, un fin de semana, entendió su error, y volvió en seguida a París.

Igual que Debussy, conozco España íntimamente porque he ido más allá de los Pirineos con mi vieja moto destartada un par de días, cuando no conseguía encontrar nada digno de mención. España, por eso, sigue siendo natural en mi imaginación, y pensar en ella —mejor, beberla— es fuente de un gozo impoluto. Los pueblos y bodegas que visité en el vaso están encalados, tienen azulejos, están asentados en terrenos profundamente inclinados; en ellos, el suelo seco, tacaño, arenoso y arcilloso parece querer escapar de sus perímetros como faldas de terracota.

El Rioja también es una invención francesa. Aunque las viñas han crecido en esta hermosa región desde tiempo inmemorial, la idea de cultivarlas adecuadamente solo arraigó cuando la epidemia de filoxera destrozó los viñedos de Burdeos y los cultivadores se trasladaron al sur. Desde entonces, el Rioja se ha elaborado de forma científica y ahora está cuidadosamente controlado por la ley.

La bodega española representa un negocio, más que un lugar, y no es tanto un

viñedo como una fábrica, que muchas veces compra uvas de toda la región. En consecuencia, hay que buscar la marca más que el *terroir*. Por sus características, el Rioja nunca transporta, como hacen los vinos franceses, a un punto específico de tierra nombrada y bendita. El tinto de Rioja está hecho de uva Tempranillo, mezclada con cantidades pequeñas de Garnacha (la Grenache francesa), Mazuelo y Graciano. Madura en roble, normalmente procedente de América, lo que explica su acabado con sabor a vainilla y su largo terminado. La clasificación oficial divide el vino en cuatro tipos, que se distinguen por la botella y por la edad de la barrica: simple Rioja, Rioja de crianza, Reserva y Gran Reserva. El Gran Reserva solo se puede hacer en la mejores vendimias, y para beber un vino de ese tipo en las mejores condiciones lo mejor es haberlo guardado diez años. Un vaso de un viejo Gran Reserva es como una visión a la luz de las velas en una cripta, en la que vistosos arzobispos dormitan entre vasos de oro.

Sin embargo, al pensar en el vino español viene inmediatamente a la cabeza el sabor anticipado de la uva Tempranillo, ardiente de vida pero envuelta en una máscara cremosa, como la cara de un bailar de flamenco. La combinación de roble y Tempranillo da buen resultado en la región favorecida de la Rioja (favorecida por los productores de vino franceses); pero no funciona en el Valdepeñas, cuyo Gran Reserva esconde muchas veces una sobredosis de maquillaje descascarillado. Tampoco deberíamos olvidar que se trata de vinos españoles —y algunos de los mejores— que, o mezclan la uva Tempranillo con otras variedades del norte, o la evitan por completo.

Mi experiencia es que los mejores entre esos vinos son los del Bierzo, plantados en antiguos viñedos a lo largo de la ruta de peregrinación a Santiago de Compostela y elaborados con la uva autóctona, llamada Mencía. Es un vino que los peregrinos franceses nunca beberán, porque preferirán llevar su propia reserva de Madiran desde el otro lado de los Pirineos. Una investigación intensiva reciente me ha convencido de que esos peregrinos franceses se equivocaban. El Bierzo es una región de colinas pizarrosas tan pronunciadas que es necesario trabajar en ellas con burro. Cuando ofrecí un poco de este vino a Sam el Caballo, este se dio rápidamente la vuelta, como si estuviera oyendo los últimos relinchos de los equinos quebrados por la muerte en beneficio de los resultados manchados de sangre de su trabajo. Pero, a los ojos humanos, el vino de Bierzo justifica los esfuerzos que requiere su producción. Gracias a su suelo pobre y soleado, es rico en minerales, con un

color rojo oscuro y un gusto melancólico, igual que un poema de amor de Lorca, a la vez dulce y amargo.

Algunos dicen que España ya no existe. En 1921, José Ortega y Gasset publicó *España invertebrada*, obra en la que profetiza el declive de su país, a medida que perdía las costumbres que habían situado el honor por encima del placer en el corazón español. Ortega murió en 1955, precisamente cuando estaban empezando las invasiones bárbaras, y por eso no tuvo ocasión de comparar el efecto del consumismo sobre los españoles con su efecto en los británicos, que estaban violando y saqueando toda la extensión de la costa. Aun así, hemos de tomar la palabra a Ortega sobre este asunto, y dar por hecho que los españoles se han reducido a su condición presente desde un estado de digna obediencia, y que la caballerosidad de *Don Quijote* tipifica alguna vez su carácter nacional.

Conozco personas que han rastreado España en busca de esos caracteres añejos tan celebrados por Ortega, y he escuchado sus informes con credulidad. Dicen que España está repleta de valles ocultos, al reparo de las tormentas globales de langosta, y que en ellos hay viñas antiguas y robustas que absorben del subsuelo rocoso, y que sus uvas están llenas del sabor de la venganza. Lo que ha cambiado todo, deshaciendo la obra de Mérimée, Bizet, Chabrier, Debussy y Rabelais, no ha sido la dolencia moral que diagnosticaba Ortega, sino la guerra civil a la que condujo. En cierto sentido, es cierto que las guerras civiles son prueba de la nación y del amor que la gente le tiene. ¿Qué motivo tiene para luchar quien no sienta este suelo, este paisaje, esta historia y esta comunidad como realidades propias? De esto nació la división permanente de los ingleses patrióticos entre *roundheads*^[12] y caballeros; de aquí proviene también el sentimiento americano de la “guerra entre estados”, que —a pesar de las imponentes víctimas— se recuerda hoy en día con un luto compartido, que le hace objeto de cantos de lamento muy sentidos de una costa a otra. Sin embargo, esta pena conciliadora ha sido legado de un perdón auténtico, que fue posible gracias a los sentimientos generosos de Ulysses Grant y Robert E. Lee. Quienes estudian la guerra civil americana se preguntarán inevitablemente si en España se hicieron gestos de ese tipo y, si es así, ¿por parte de quiénes? El afán de venganza, bien retratado por Lorca en *Bodas de sangre*, del que él mismo fue víctima, está presente también en aquellos que hoy en día buscan excavar la fosa común en la que está enterrado el poeta —no en busca de reconciliación, sino para volver a abrir las heridas.

El juez Garzón, que ya ha quebrantado el frágil equilibrio de Chile con su celo acusatorio, ahora busca justicia para las víctimas de la guerra civil, pero solo las de un bando. Como el ejemplo americano demuestra, las heridas de una guerra civil no se curan con la justicia, sino con el perdón, que es nuestro recurso moral a largo plazo. Es el sentimiento que ronda el vaso cuando lo lleno de ese Bierzo con sabor a Lorca.

Los crímenes del siglo XX, que ahora retroceden de la mente humana a una velocidad que solo es capaz de generar la culpa, tendrían que haber anclado firmemente el concepto de perdón en el temario de filosofía. Si no lo han hecho (yo supongo que no lo han hecho), entonces tenemos por lo menos que esperar (si esperanza es la palabra) que termine el espectáculo diario de islamistas dando puñetazos en el aire, rechinando los dientes y haciendo esa clase de ridículo que hace la gente cuando no son capaces de mirar a un espejo para encontrar eso que odian (y no solo porque se esconde detrás de una barba). Tendría que habernos recordado que el perdón fue plantado en el corazón de nuestra civilización y que corre como un hilo de oro por todas las reglas y máximas en las que fueron educados nuestros antepasados. Vaso en la mano, me siento bien dispuesto hacia todos los españoles, listo para perdonar a aquellos de la derecha que derrocaron con violencia a su gobierno legal, y a aquellos de la izquierda que asesinaron a sacerdotes y religiosos en cifras tan espantosas, a la vez que derribaban furiosamente los iconos de la antigua España. ¿Pero se han perdonado los españoles unos a otros? Hay algo en su comportamiento actual que me lleva a dudar de que lo hayan hecho. Y no puedo dejar de pensar que, si hubieran comprendido el mensaje de *La puerta del vino*, como Debussy la compuso, las dos partes hubieran dejado para más adelante el derramamiento de sangre, y establecido un nirvana interminable en el *mañana*[13]. Es un pensamiento inquietante que un país como España haya sido capaz de entrar en una guerra civil todavía más salvaje que la guerra entre los Estados, incluso aunque, a diferencia de los americanos, tenga el instrumento de reconciliación al alcance de la mano, y solo necesite abrir el grifo.

[1] Datado en 1086, es un antiguo libro de registro de los súbditos del Reino de Inglaterra, ordenado por Guillermo I con el fin de conocer las posesiones de los habitantes, a efectos tributarios (NdT).

[2] Charles PÉGUY publicó en 1910 su poema *Le mystère de la charité de Jeanne d'Arc*, que fue muy influyente y que allanó el camino para la canonización de Juana, una década después de la muerte de Péguy en combate, durante la Primera Guerra Mundial. El poema de Geoffrey HILL *The Mystery of the Charity of Charles Péguy* fue publicado en 1983.

[3] Jonh DONNE, Éxtasis. En el original: *Our eyebeams twisted, and did thred / our eyes upon one double string*.

[4] Harvard University Press, Cambridge (MA),1994 (NdT).

[5] James THURBER, ¿Es necesario el sexo?, Barcelona, Anagrama 1986. El original inglés, *Is sex necessary?*, fue publicado en 1929 (NdT).

[6] Es un término peyorativo para designar las viviendas suburbanas en serie y con materiales de baja calidad (NdT).

[7] *Old Dominion* es una antigua denominación de la colonia de Virginia, debido a que se trató de la primera colonia inglesa en territorio americano (NdT).

[8] Es un nombre antiguo para Virginia (NdT).

[9] *The Golden Gate* (1986) es la primera novela del escritor indio, escrita en verso. No ha sido publicada en castellano (NdT).

[10] La Universidad de Canterbury, fundada en 1873, es la institución universitaria más antigua de Nueva Zelanda. Se llama también Whare Wananga por su orientación a los estudios indigenistas y maoríes (NdT).

[11] «Aquellos que cruzan el mar cambian de cielo, pero no de alma» (NdT).

[12] Partidarios del Parlamento en la época de la guerra civil inglesa con María Estuardo (NdT).

[13] El texto original inglés presenta la palabra española, en cursiva (NdT).

SEGUNDA PARTE
LUEGO EXISTO

5. CONCIENCIA Y SER

SERÍA EXAGERADO AFIRMAR que las tres palabras que encabezan la segunda parte de este libro contienen la totalidad de la filosofía. Pero tampoco estaría lejos de la verdad. La filosofía nace de la reflexión sobre la razón, la conciencia y el ser —las tres ideas que a su vez expresan las palabras “luego”, “yo” y “existo”.

Los problemas filosóficos más profundos están muchas veces contenidos en los clavos y tornillos de la sintaxis. Bertrand Russell puso a la filosofía moderna de habla inglesa en la vía a la modernidad con un artículo sobre “el” —una palabra que carece de equivalente en el lenguaje diario, y que aislada carece de sentido. El artículo de Russell expone su lograda “teoría de las descripciones”; supuso el comienzo de la “filosofía analítica”, puso los cimientos del atomismo lógico y del positivismo lógico, y fue el primero de muchos golpes que asestaron los iconoclastas de Cambridge contra la antigua práctica de la metafísica.

Pensemos en “luego”. ¿Hay palabra más útil que esta, sin la cual no seríamos capaces de negociar nuestra vida diaria? ¿Pero qué significa? ¿Tiene un significado único o establecido? El vino nos recuerda que los pensamientos serenos pueden conectar por asociación, cuando no por lógica. “Es un hombre, luego un ser humano”: es una frase impecable desde el punto de vista lógico, que muestra “luego” en su mejor uso. “Es un hombre, luego una casa, unos ingresos, y un protector” podría entrar bien en la cabeza de la mujer a la que acaba de llenar el vaso; pero muestra una cara mucho menos favorable de “luego”. No es lógica, sino especulación; por eso no se critica desde la lógica, sino desde la moral.

En todos sus usos normales, “luego” va mano a mano con “¿por qué?”: responde a nuestra necesidad de una explicación razonada de la realidad, al mostrar que existe una causa o una razón para que sean como son. Habría que distinguir las causas de las razones: las causas explican, las razones justifican. Pero las dos se expresan en términos de “¿por qué?” y de “luego”. Es más, existen muchos tipos de razones: unas lógicas, otras prácticas; unas llevan necesariamente a su conclusión, otras solo invitan. En todo caso, a pesar de las profundas diferencias, en el discurso normal la palabra “luego” relaciona las cosas de forma consecutiva, apoyándose en leyes, convenciones y expectativas integradas en el patrimonio común de los hablantes. Ejerce una fuerza de control sobre lo que decimos —la cual supone que las realidades que conecta ya están unidas por la naturaleza o vinculadas por el argumento racional. Y los seres racionales son, por definición, seres capaces de comprender y de sacar provecho de las conexiones que se han hecho de esa manera.

Los seres racionales viven en un mundo diferente de los animales irracionales: un mundo de leyes y tiempos, de planes y metas. Viven también de otra manera —con intenciones así como con deseos, convicciones y creencias, valores y necesidades, felicidad y placer. Sus emociones no se entienden igual que las emociones animales, en términos de apetito y de aversión, porque suponen juicio, reflexión y un concepto de sí mismo y de los demás. Los seres racionales tienen experiencia del remordimiento, de la culpa y la vergüenza; también de la hostilidad y el miedo. Encuentran su plenitud en el amor, el deber, la contemplación estética y la oración. Y todas estas cosas tienen un reflejo en su apariencia. A diferencia de los animales, sonrían —y «las sonrisas de la razón provienen / negadas a los brutos, y son amor a la comida», en palabras de Milton. Como ya he señalado al tratar del vino griego y del eros, los seres racionales no solo miran a las cosas, sino que miran dentro de las cosas, igual que los amantes se miran uno a otro a los ojos. Dan a conocer sus pensamientos interiores con expresiones y con el rubor, y sus gestos son reflejo del alma que late dentro. Sus relaciones están informadas por un concepto del bien y del mal, de la corrección y del deber, y se acercan uno a otro como seres únicos que piden un reconocimiento por su propio bien y no como meros instrumentos para un bien que no sea el suyo propio. Todo esto y más es lo que queremos decir, o deberíamos querer decir, cuando nos referimos a ellos como personas.

También en la esfera del pensamiento, la racionalidad se pone de manifiesto bajo formas que desafían las leyes del razonamiento. Nuestros “luegos” danzan por caminos imaginarios como los seguidores de Baco, lanzando flores a su paso y relacionando ideas como las perlas sobre una cuerda. En este punto, no obstante, hay que hacer una llamada a la cautela. La experiencia de una cosa nos puede llevar a pensar en otra, de dos formas bastante distintas. Supongamos que estoy mirando un paisaje de Francesco Guardi, que representa casitas de estuco amarillo descascarillado arremolinadas junto a un camino polvoriento a la luz de un sol poniente. Y supongamos que esto me recuerda unas vacaciones caminando por Calabria, con las viejas casas a lo largo del camino, el sabor del aire polvoriento al caer el sol, el tacto de la mano de mi acompañante cuando de repente se detuvo en medio del camino y dijo aquella frase, y lo que yo tendría que haber dicho pero no supe decir como respuesta... En este punto, mi mirada al lienzo manchado de pigmento me conduce a dos series diferentes de ideas. Por una parte, me inclino a imaginar las casas con estuco descascarillado junto a un camino, al estilo inimitable de Guardi, repletas del sentido del paso del tiempo y del consuelo frente a la decadencia. Por otra parte, salgo a una ensoñación por mi cuenta, en la que Guardi no tiene un mérito especial, y que me conduce a través de recuerdos de vistas, olores y sensaciones, y a través de imágenes y cosas imaginarias que podría haber dicho pero no dije. La primera serie de pensamientos se refiere a cosas que veo en el lienzo cosas que forman parte del objeto intencional de mi experiencia y que forman parte intrínseca de ella. La segunda serie trata de asociaciones con la pintura —no de cosas que veo en el cuadro, sino que imagino por su medio.

La distinción, en este caso, tiene particular importancia para entender el vino. Suele decirse que, mientras los sentidos de la vista y el oído admiten una doble intencionalidad —de forma que puedo ver en x lo que el propio x no puede ser ni contener—, los sentidos del gusto y el olfato solo actúan por asociación de ideas. Así, cuando Marcel, en *En busca del tiempo perdido*, descubre que el gusto de una magdalena revive los recuerdos e imágenes de una vida, estas son solo meras asociaciones al gusto, y no características de este. No saborea el pasado *en* la magdalena, mientras que yo veo las casas *en* el cuadro o escucho la tristeza *en* la canción.

Qué es esto exactamente, y si el vino actúa sobre la imaginación solo en el mismo sentido que la magdalena de Marcel, son cuestiones de las que me voy

a ocupar en el capítulo siguiente. Pero ya se puede apreciar que nos encontramos ante dos fenómenos bastante diferentes. La imaginación puede conducirnos por un camino de ensueños y asociaciones, es capaz de transformar nuestros pensamientos en respuesta a una percepción; o puede concentrarse en el objeto presente, para transformar nuestra percepción en respuesta a nuestros pensamientos. La situación exacta del vino entre estos dos poderes de la imaginación es una cuestión profunda, que todos los amantes del vino deberán preguntarse si es que quieren entender a su compañero. ¿Es el vino como las ensoñaciones o el arte? ¿Se dirige al interior, a nuestras impresiones y recuerdos subjetivos, o hacia el mundo exterior —trayendo orden como lo hicieron Tintoretto, Wordsworth o Mozart, es decir, al reconfigurar los objetos de nuestra percepción?

La filosofía antigua, la religión cristiana y el arte occidental coinciden en entender el vino como un cauce de comunicación entre dios y el hombre, entre el alma racional y el animal, entre el animal y el reino vegetal. La esencia del suelo parece fluir a través del vino hasta las venas, despertando el cuerpo a la vida. Una vez que ha inundado el cuerpo, el vino invade el alma. Los pensamientos corren, los sentimientos se liberan, uno planifica su carrera triunfante, la obra de arte inmortal, la conquista del mundo, o la cocina nueva. El poeta griego Baquílides dice que «de las jarras de vino emana un gozo irresistible que calienta el corazón. La esperanza en el amor devuelve dardos a la mente, imbuidos en el don de Dionisio, elevando los pensamientos a una altura suprema. Derriba directamente las almenas de las ciudades y cada hora, y cada hombre se ve a sí mismo como un gran monarca. Su palacio brilla de oro y marfil, y bajeles cargados de maíz le traen desde Egipto, por un mar brillante de sol, una infinita prosperidad»... (Fr. 16) Con todo, mañana por la mañana se habrá olvidado todo. Por tanto, el vino es símbolo de todos esos cambios radicales, de esas repentinas alzadas y bajadas de un plano existencial a otro, características de la vida de un ser racional. Tal vez esta forma de actuar sobre nosotros no sea la propia de las ensoñaciones ni la del arte, sino algo completamente *sui generis*.

Ningún artista ha entendido estas cosas mejor que Wagner. Isolda presenta a Tristán lo que ambos piensan que es la bebida de la muerte, arrancándole el vaso de las manos para estar segura de que lo comparten. Después, ambos caen en brazos del otro. Thomas Mann escribió que una vez que se ha hecho el truco, hasta un vaso de agua podría servir a este fin, porque ya no hay razón

para disimular. Pero no es ese el tema. La poción del amor que Brangäne ha cambiado por la bebida de la muerte es símbolo de algo que también hace posible. Es una fuerza que opera desde dentro, desde el cuerpo. Es la forma en que se tiene que sentir el auténtico amor erótico —como una conquista del alma por el cuerpo, y del cuerpo mismo por ese mundo de magia, de simplicidad, de misterio vegetal y vida inconsciente, en el que el amor se nos une como un misterio de auto renovación.

Del mismo modo, cuando se presenta Siegfried con la bebida del olvido (*Götterdämmerung*, acto 1) y esta hace que su cuerpo se deslice hasta su alma, se puede escuchar una vez más esa invasión vegetal, dejando de lado la memoria, lavando la imagen de Brünnhilde, volviendo a traer al antes exaltado Siegfried al nivel de la ambición ordinaria, de forma que traiciona a su amor y merece su muerte.

La experiencia del vino nos muestra la manera de entender las grandes transformaciones existenciales que han sido tema recurrente en el arte occidental. Hay unas cuantas obras que provienen del opio —”Kubla Klan”, *La novia de Lammermoor*, las *Confesiones* de De Quincey. Unas cuantas más han tenido su punto de partida en el cannabis. Pero son muchas más las que deben su vida, su temática y su simbolismo al alcohol. Porque el vino recuerda al alma su origen corpóreo, y al cuerpo su significado espiritual. Hace que nuestra encarnación se presente al mismo tiempo como inteligible y correcta. También esto es un ejercicio de la imaginación, tal vez de otro tipo bastante distinto al que he tratado al hablar de Guardi.

Estas reflexiones nos trasladan de “luego” a “yo”. Esta palabra contiene algunos de los problemas más intransigentes de la filosofía: los referentes a la conciencia, al punto de vista subjetivo, a la relación entre sujeto y objeto, al libre albedrío y a la obligación moral. Cada uno de estos problemas, cuando empezamos a analizarlos, nos hacen retroceder hasta el contenido del “luego”, al concepto del ser racional. La filosofía moderna empezó con Descartes y con su profundo análisis del “yo” —estudio que, precisamente por su profundidad, era completamente fútil. “Yo” no denota, como creía Descartes, una “sustancia” oculta a la percepción pública; no hay nada que descubrir mirando hacia dentro de uno mismo. La concentración ininterrumpida en el tiempo de primera persona, que fue iniciada por Descartes pero que llegó a su apogeo en nuestros días con el método fenomenológico de Edmund Husserl, ha generado uno de los mayores vertederos de basura infestada de jerga que ha habido en

la historia de las ideas. No hay verdades importantes sobre el yo, pero las verdades superficiales sobre el yo adquieren toda la importancia, a la vez que son difíciles de afirmar. Thomas Nagel tiene una buena forma de expresar el asunto. Aconseja imaginar una explicación completa del mundo, según la mejor teoría física (cualquiera que esta sea). Tal descripción explica la disposición de todas las partículas, fuerzas y campos que componen la realidad, y asigna a todas las cosas sus coordenadas espacio-temporales. No se ha pasado nada por alto, y todavía hay un hecho no mencionado en la descripción, precisamente ese aspecto que tiene para mí más importancia que cualquier otro, es decir: ¿cuál de todas las realidades mencionadas en esa descripción soy yo? ¿Cuál es mi lugar en el conjunto de objetos del universo? ¿Y qué es lo que se significa exactamente en la afirmación que dice que *esto soy yo*?[1].

Aquí temblamos ante un precipicio de vértigo, y es importante no caer, sino mantenerse en equilibrio. Mi experiencia dice que este es uno de los grandes méritos del vino: permite situar el problema del yo ante uno mismo y evita la caída en el abismo cartesiano. El yo no es un objeto, sino una perspectiva; solo que, como recuerda Nagel, las perspectivas no están *en* el mundo, sino *sobre* el mundo, y encontrarse *sobre* pero no *en*, supone un difícil acto de equilibrio, que solo se puede completar totalmente desde una postura meditativa parecida a la que se adopta ante ese menisco sonriente ante el que se inclina el yo mientras que el objeto se nutre.

Tal vez se explique mejor lo que quiero decir en los términos propios del problema de la conciencia. La conciencia nos es más familiar que cualquier otro rasgo de nuestro mundo, porque es la ruta por la que cualquier cosa llega a hacerse familiar. Pero precisamente esto es lo que hace que sea tan difícil de identificar. Al buscarla, por donde se quiera empezar, lo único que se encuentra son sus objetos: un rostro, un sueño, un recuerdo, un color, un dolor, una melodía, un problema, un vaso de vino. Pero no aparece la conciencia que brilla en todos ellos. Tratar de aferrarla es lo mismo que intentar observar el propio acto de observación, como tener que mirarse a los propios ojos sin la ayuda de un espejo. Por eso no es nada sorprendente que el pensamiento en la conciencia abra paso a particulares agobios existenciales, que tratamos de aliviar con imágenes del alma, de la mente, del yo, del “sujeto de la conciencia”, esa entidad interior que piensa, ve y siente, y que es el auténtico yo interior. Pero esas “soluciones” tradicionales no hacen más que multiplicar

el problema. No arrojamos luz sobre la conciencia de un ser humano simplemente por volver a describirlo como conciencia de algún homúnculo interior —sea este un alma, la mente o el yo. Al contrario, con el mero hecho de situar a ese homúnculo en algún reino privado, inaccesible y probablemente inmaterial, solo estamos acrecentando el misterio.

Establecida así la cuestión, resulta claro que el problema de la conciencia es filosófico, no científico. No se puede resolver con el estudio de datos empíricos, porque la conciencia (en su acepción habitual) no pertenece a ese campo. Somos capaces de observar procesos cerebrales y neuronales, ganglios, sinapsis y todo el complejo intrincado del cerebro, pero no somos capaces de observar la conciencia, aunque la misma observación ya es una de sus formas. Yo puedo observar que otra persona observa, pero no observo esa cosa concreta que está conociendo interiormente y que, en cierto sentido, solo está presente a él mismo. Es lo que podría parecer al menos, y si hay algún tipo de error, nos lo indicará un argumento científico, no filosófico.

Por eso, una fuente de problemas para el estudio de la conciencia es la manifiesta asimetría entre los puntos de vista de la primera y de la tercera persona. Cuando otra persona juzga que me encuentro mal, lo hace en base a mis circunstancias y a mi actitud, pero se puede equivocar. Cuando asocio a mi ser algún tipo de mal, no me estoy basando en ninguna prueba. No descubro que estoy mal por observación, pero tampoco, me puedo equivocar. Esto no se debe a que haya algún *otro* aspecto de mi dolor, que solo sea accesible para mí, y al que yo consulte para determinar lo que siento. Porque, si existiera esa cualidad interna, yo podría interpretarla erróneamente: podría ser que la entienda mal, y entonces que tenga que *averiguar* si es que estoy equivocado. Tal vez también tuviera que inventar un procedimiento para reconocer mi estado interior sin hacer referencia a condiciones que se puedan observar públicamente —y eso, diría probablemente Wittgenstein[2], es imposible. La conclusión necesaria es que si me atribuyo el dolor no lo hago en base a una característica interna, sino sin ninguna base en absoluto.

Por supuesto, hay una diferencia importante entre saber qué es el dolor y saber cómo se *siente* el dolor. Pero saber cómo se siente no consiste en conocer un determinado *hecho* sobre el particular. Es, simplemente, haberlo sentido. Hacemos referencia a una familiaridad más que a una información. *Cómo se siente* no es el indicador para hacer una descripción, sino el rechazo de la descripción. Si podemos designarlo de alguna forma, es por medio de

metáforas. Pregunta: “¿Qué sientes, cariño, si toco aquí?”. Respuesta: “Es como el sabor de la mermelada, amenizada con un último Stravinsky”. Y esta intrusión de la metáfora en el corazón mismo del autoconocimiento nos recuerda nuestros esfuerzos por tratar de describir el gusto y el significado del vino. Hemos tenido que hacer recurso a estas metáforas profundas porque el objeto de la descripción es *poco profundo*. En cualquier caso, las descripciones, si es que hacen su papel, son metáforas, que nos transportan a un paseo por otras vistas, antes de volver al punto de partida, en *este, aquí y ahora*. Algunos filósofos han tratado de describir “cómo se siente” en términos a la vez *profundos y literales*, con la pretensión de darle la estructura interna de un modo en primera persona. Un exponente de esto es Edmund Husserl, pionero de la “fenomenología”. Quien quiera saber cómo no debe hacerse filosofía, debe leer la *Fenomenología de la conciencia del tiempo inmanente* —o, por lo menos, abrir el libro y a la vez una botella de algo mejor.

De forma semejante, no vamos a llegar muy lejos en la interpretación de la conciencia si nos concentramos en el concepto de “sentir” algo. Porque existen estados mentales conscientes que no tienen nada que ver con sentir. Es verdad que sentimos nuestras sensaciones y emociones, así como nuestros deseos. Y hubo un tiempo en que todos esos estados mentales fueron clasificados como pasiones, por oposición a los actos mentales —pensamiento, juicio, intuición, deducción— que no son sentidos, sino que se hacen. Deliberadamente soy capaz de pensar en María, valorar un cuadro, tomar una decisión o hacer un cálculo; hasta imaginar un centauro; pero no puedo crear mentalmente un dolor en el dedo, el miedo a las arañas o las ganas de más bizcocho. Aunque llegara a sentir un dolor por querer tenerlo, o superar mis deseos por un acto de voluntad, esto no significa que los dolores y deseos sean acciones, sino solamente pasiones que me pueden afectar por disciplina mental, igual que un médium puede ser capaz de mover un armario. Más aún, algunos psicólogos y filósofos parecen bastante contentos con el concepto de “sentimientos inconscientes”. Podemos tener algunas reservas hacia la expresión, pero sabemos lo que quiere decir. El sentimiento solo se entiende como una marca en la conciencia si interpretamos “sentimiento” como “despertar”. ¿Pero qué es despertar a algo? Bien, es ser consciente de algo.

¿Qué podemos hacer para liberarnos de esta maraña circular de definiciones y representaciones confusas? Hay dos ideas que me parecen especialmente

importantes para ayudarnos a explicar nuestro sentido de la conciencia como un dominio propio. La primera de ellas es la supervivencia. Los estados mentales en general, y los estados de conciencia en particular, se producen desde otros estados de organismos. Una analogía útil es la de un rostro en un retrato. Cuando el pintor aplica pintura sobre un lienzo está creando un espacio físico con el recurso a medios físicos. Este objeto está compuesto con áreas y líneas de pintura, dispuestas en una superficie que, en beneficio del argumento, tenemos que considerar bidimensional. Cuando contemplamos la superficie de la pintura, vemos esas áreas y líneas de pintura, y también la superficie que las contiene. Pero eso no es todo lo que vemos. Vemos también el rostro que mira hacia el nosotros con ojos sonrientes. En cierto sentido, esa cara es una propiedad del lienzo, más allá y por encima de las manchas de la pintura, porque se pueden observar las manchas sin ver el rostro, y viceversa. La cara está verdaderamente allí: si alguien no la ve es porque no es capaz de ver correctamente. Por otra parte, existe otro sentido en el que la cara no es una característica adicional del lienzo, más allá y por encima de las líneas y manchas. Porque desde el momento en que las líneas y manchas están allí, está también la cara. No hay nada más que añadir para generar la cara —y si no hay más que añadir, es seguro que la cara no es nada más. Todavía más, cada proceso que produce esas manchas de pintura, dispuestas precisamente de esa forma, va a dar lugar justamente a esta cara, aunque el propio artista no la conozca. (Es suficiente con imaginar cómo se podría hacer una máquina para diseñar *Monas Lisas*).

Una forma de expresar la cuestión es afirmar que la cara es *superveniente* sobre las manchas en las que la vemos. Tal vez también la conciencia sea una propiedad superveniente en ese sentido: no algo que esté más allá y por encima de la vida y los comportamientos en los que la observamos, pero tampoco reducible a ellos. Sería tentador proseguir en esta dirección, para describir la conciencia como una propiedad *emergente*: una propiedad con poder causal más allá y por encima de los poderes que poseen los procesos de la vida de los que está compuesta en cierto sentido.

El segundo pensamiento de ayuda fue destacado en primer lugar por Kant, y después tuvo un lugar importante en el pensamiento de Fichte, Hegel, Schopenhauer y una larga serie de pensadores hasta Heidegger, Sartre y Thomas Nagel. Se basa en una distinción entre el sujeto y el objeto de la conciencia, y reconoce el estatus metafísico particular del sujeto. En cuanto

sujeto consciente, yo tengo un punto de vista sobre el mundo. El mundo *parece* ser de una cierta forma para mí, y ese “parecer” define mi perspectiva única. Cada ser consciente tiene una perspectiva única como esa, porque eso es lo que significa ser sujeto, frente al mero objeto. No obstante, cuando doy una explicación científica del mundo, me limito a describir objetos. Describo cómo son las cosas, y las leyes causales que las explican. Tal descripción no se hace desde una perspectiva particular. No incluye palabras como “aquí”, “ahora” y “yo”; y aunque se propone explicar cómo se ven las cosas, lo hace con una teoría sobre cómo son. En breve, el sujeto es por principio inobservable para la ciencia, y no porque exista en un dominio distinto, sino porque no forma parte del mundo empírico. Se encuentra en el filo de la realidad, igual que un horizonte, y no se puede aferrar “desde el otro lado”, el lado de la subjetividad misma. ¿Forma parte real del mundo real? Parece como si la cuestión hubiera sido formulada de forma incorrecta. Me refiero a mí mismo, pero eso no significa que haya un yo al que me tenga que referir. Actúo por el bien de un amigo, pero eso no quiere decir que haya un objeto concreto en base al cual esté actuando.

Esa bebida fatal —la bebida de la expiación— que Isolda ofrece a Tristán nos trae a la memoria otra propiedad destacada del vino, al menos del vino que podemos saborear. En el preciso momento en que se eleva la conciencia, cuando el vino pone en el centro de atención esas elecciones y preocupaciones que hemos estado apartando de nuestra mente para limpiar nuestra imagen, somos también conscientes de nuestro predicamento, en cuanto seres encarnados cuya vida consciente emana desde fuerzas que están fuera del alcance de la decisión directa. En ese momento podemos decidir pensar en Ana, recordar un poema, meditar sobre Dios y la salvación, o revisar la economía doméstica. En cambio, no somos capaces de decidir si estar o no estar en ese estado de conciencia elevada que el vino despierta a medida que se bebe. El vino nos pone frente al misterio de nuestra libertad: amplía nuestra capacidad de decir “yo” y navegar libremente por el mundo del pensamiento, de tomar decisiones, comprometernos con acciones de ahora y del futuro. Y aun así, actúa en nosotros por medio de la red causal en la que está encerrado nuestro cuerpo.

Kant, que disfrutaba del vino y que en sus cenas procuraba una botella de una pinta para cada invitado, escribió sobre esta paradoja con más lucidez que cualquier otro filósofo. Sugiere que el uso de la palabra “yo” distingue al ser

racional de los demás objetos del universo natural, y también define su predicamento como una criatura a la vez vinculada y libre. Descartes había defendido la realidad suprema del yo, en cuanto sustancia unitaria, cuya naturaleza se revela de forma infalible en mis pensamientos introspectivos. Por su parte, Kant señala que esa naturaleza está desvaída porque trata de convertir al yo, que es sujeto, en objeto de su propia consciencia. Yo me conozco como *sujeto*, no como objeto. Me mantengo en equilibrio en el límite de las cosas, y aun cuando diga que soy así, aquí y ahora, tales palabras no contienen información sobre *lo que* soy en el mundo de los objetos.

Con todo, hay dos cosas que sé sobre mí mismo y en las que no puedo equivocarme, porque cualquier argumento contra ellas presupone su existencia. El primero es que soy un centro unitario de conciencia. Sin necesidad de observación, sé que este pensamiento, esta sensación y este deseo, todo pertenece a una sola realidad; y sé que esa realidad permanece en el tiempo, y está sujeta a cambio. Soy directamente consciente, como dice Kant, de la «unidad trascendental de la percepción», la cual define al yo como el propietario singular y unitario de mis estados mentales.

La segunda cosa que conozco con certeza es que soy libre. Esa libertad está contenida en la misma capacidad para decir “yo”, que es la decisión primordial a la que sigue cualquier otra decisión: *voy a* subir esa colina, besar a esa mujer, asaltar esa fortaleza. Decir cada una de estas frases puede cambiar mi postura ante el mundo, ponerme en una actitud de disponibilidad, y hacerlo por mi propia elección libre. Cada pronunciación, cada secuencia de pensamiento, progresa por medio de esos gestos libres. Y Kant añadía otra consideración más, que él consideraba mucho más poderosa: es decir, la razón no solo me dice que realice determinados actos, sino que *tengo* que hacerlos. Tengo que ayudar a esa persona agobiada; y si dejo de hacerlo seré yo quien me recrimine *a mí mismo*. Me centro en ese núcleo del ser del cual deriva la gran fuerza que tiene la condena moral. Todo nuestro modo de pensar sobre nosotros mismos se construye sobre la “norma moral”, y como “deber significa poder”, solo se explica nuestra implicación en el razonamiento práctico si somos libres.

Aunque esto conduce a una pregunta extraña: ¿Qué clase de mundo es el que contiene una cosa como yo, es decir, un ser dotado de libertad y autoconciencia? Kant afirma que debería tratarse de un mundo de objetos perdurables, dotados de una identidad permanente en el tiempo. Yo soy ese

objeto, la realidad a la que, con su decisión de esto ahora, va hacer eso después. Un mundo de realidades perdurables es un mundo ligado por leyes causales: así que Kant se dispuso a probar la sección inmensamente difícil de la *Crítica de la razón pura* titulada “La deducción trascendental de las categorías”. Sin la red de la causalidad, nada “se mantiene a sí mismo en el ser” lo suficiente para conocer y ser conocido. Así, mi mundo, el mundo del ser libre, está regulado por leyes causales. Y Kant pensaba que las leyes causales deben ser universales y necesarias. Se refieren a conexiones en la misma naturaleza de las cosas, que no es posible suspender en esta ocasión o aquella, y solamente por motivos de conveniencia.

Tras haber construido este argumento así —con fases demasiado numerosas, demasiado complejas y controvertidas para que nos detengamos aquí en ellas—, Kant llegó a la conclusión siguiente: cualquier ser que pueda decir “yo” con sentido es libre; y cualquier ser que pueda decir “yo” con sentido se sitúa en un mundo de leyes causales universalmente vinculantes. Estoy gobernado por una ley de libertad, que impone mis acciones, y por una ley de naturaleza, que me ata a la red de la vida orgánica. Soy un sujeto libre y un objeto determinado: pero no soy *dos cosas*, un cuerpo determinado en cuyo interior late un alma libre. Soy *una* realidad, que se puede ver de dos formas. Sé que esto es verdad, pero es algo que está fuera del alcance de la comprensión. No puedo saber nunca *cómo* es posible, solo sé que es posible.

Sin embargo, lo que no se puede aferrar intelectualmente se puede mostrar de forma sensorial. Esta es la lección que nos da el arte, que a lo largo de los siglos nos ha provisto con símbolos sensibles de concepciones que se encuentran más allá del alcance de la inteligencia —símbolos como los últimos cuartetos de Beethoven, que presentan la idea de un corazón lleno de soledad ante un Dios al que no se puede conocer de otra forma; o como los paisajes de Van Gogh, que ponen de manifiesto un mundo que se abre de golpe, con su propio autoconocimiento. No hay forma de explicar esas obras sin hacer recurso a un lenguaje paradójico: porque el significado que transmiten no se puede expresar propiamente en palabras y argumentos, sino que se ha de captar en la experiencia inmediata.

También el vino tiene que desempeñar un papel en presentar eso que el intelecto no puede abarcar. El primer sorbo de un vino remueve, a medida que descende, el sentido arraigado de mi encarnación. Sé que soy carne, subproducto de procesos corporales que han sido elevados a una vida superior

por la bebida que se asienta en mi interior. Pero esta misma bebida irradia el sentido del yo: se dirige al alma, no al cuerpo, y plantea cuestiones que solo se pueden formular en primera persona, y solo en el lenguaje de la libertad: “¿Qué soy, cómo soy, dónde voy ahora?”. Me invita a sopesar mi situación, a considerar los acontecimientos del día, y a tomar aquellas decisiones que estaban esperando este momento de calma. En otras palabras, en una sola experiencia, manifiesta la naturaleza dual de la persona que bebe. Tal vez esta no tenga las palabras para describir la experiencia: en todo caso, las palabras no son nunca suficientes. El vino nos hace saber, como casi ninguna otra cosa que consumimos, que somos una realidad, la cual también es dos: sujeto y objeto, alma y cuerpo, libertad y vínculo.

Este conocimiento contenido en el vino se pone en la práctica de una forma vívida en la Eucaristía cristiana. Cristo, cuando presenta el cáliz a sus discípulos, declara «esta es mi sangre, del Nuevo Testamento, derramada por vosotros y por la remisión de los pecados». La sangre en cuestión no es ya la materia física que lleva ese nombre, sino una realidad intrínsecamente vinculada al “Yo” de Cristo. El pan que se acaba de comer ante el altar —el cuerpo de Cristo— se hace realidad consciente por el vino. El pan y el vino se presentan recíprocamente igual que el cuerpo al alma, el objeto al sujeto, como la realidad *en* el mundo a su reflejo en el límite.

No es mi intención dar a entender implícitamente la idea de que solo un cristiano es capaz de entender el misterio del vino, como solo un cristiano es capaz de entender el misterio de la Eucaristía. Las distintas personas de las diferentes comunidades buscan siempre la forma de renovarse. Pero la Eucaristía nos recuerda que esa renovación es una realidad *interior* —una recuperación de la libertad. Y con la libertad viene el *ágape*, esa capacidad de dar que es extraña y transformadora a la vez. Como decía Kant, es «el amor que se nos impone», aquel cuyo significado descendió a mí aquel día en un Beirut destrozado por la guerra. El cristianismo describe la Eucaristía como “esos dones”, que representan el don originario de sí mismo que hizo Cristo en la Cruz. Y al transmitir esta idea por el vino, la Eucaristía cristiana aporta la imagen sensorial de un pensamiento que está más allá de las palabras. Sin embargo, antes de considerar este misterio, hemos de analizar la última palabra de nuestro título: “soy”.

Entre todas las palabras que han dado quehacer al pensamiento humano, la más importante ha sido el verbo “ser”. Se adentra en esas características

profundas que nos asoman al abismo metafísico: “¿Hay algo ahí?”, “¿El ser es una propiedad?”, “¿Cómo podemos pensar lo que no es?”, “¿Las cosas que no son tienen propiedades?”. Hay filósofos que han escrito sobre el “problema del ser”, aunque lo que es esa cuestión, y la que pueda ser su respuesta, son temas tan controvertidos como cualquier otro en la filosofía. Aristóteles y Tomás de Aquino hacen constante referencia al concepto de ser a medida que el movimiento se hace difícil; igual que yo, en mi debilidad, hago referencia a la noción de movimiento cuando la de ser se hace difícil. En todo caso, aunque todos reconocemos la idea del movimiento, no estamos todos de acuerdo en que haya una idea del ser, o en que haya algo más que el concepto de verdad. Pero ¿qué es ese concepto? ¿Y cómo explicar qué es la verdad sin hacer una referencia al ser? El argumento prosigue en un círculo cerrado, y pasado un tiempo crea una necesidad urgente de salir de él. ¿Qué importa si existe o no algo como el Ser, además de las cosas que son? ¿Y por qué íbamos a tener que aceptar que exista un estudio como la metafísica, tal y como la definió Aristóteles, como estudio del ser *qua* ser? ¿Por qué no hay un *qua* siendo *qua*?

Es dudoso que Aristóteles hubiera definido la ciencia metafísica como lo hizo, si hubiera sabido lo que iban a hacer con el resultado algunos pensadores, como Heidegger, que extendieron desastrosas telas de araña sin sentido en torno al “problema del ser” para romper el ser en miles de pedazos, como ser-para-los-demás, ser-para-la-muerte, ser-ante-sí-mismo, inflándolas con un pseudo-pensamiento flatulento, mientras olvida que hay lenguas en las que no existe el “es” de la predicación. Vamos a detenernos sobre este comentario a Tomás de Aquino:

La proposición que afirma la necesidad de interrogación de la existencia humana incluye en sí misma su propia proposición ontológica que dice: el hombre existe como cuestión sobre el ser. Para ser él mismo, es necesario que se interroge por la totalidad del ser. Esta cuestión es obligada para lo que él es, en ella se cuestiona el ser en cuanto tal, que se presenta y se ofrece a sí mismo, y al mismo tiempo que es el centro de la cuestión también se retira. En el ser en cuestión, que es el hombre (por el que necesita interrogarse), el ser que se revela a sí mismo y a la vez se oculta en su propio carácter dudoso.

Así que ahí lo tenemos todo: la cuestión sobre el ser concierne a qué es la irritante tía Mabel. No hay que preocuparse porque, en el pasaje, la cuestión del ser acabe cuestionando al ser —el resultado será refinado y elegante, cuando el propio ser acabe ocultándose en su mismo cuestionamiento. El autor del texto, el teólogo Karl Rahner, es capaz de sostener prosa como esa a lo largo de 500 páginas, y los únicos escritores que son con seguridad más

oscuros son precisamente aquellos que se disponen a explicar lo que dice Rahner (y hay unos cuantos). Así que mi consejo es no seguir en esa dirección: la vida es muy corta, y necesitamos llegar al final de este capítulo antes de terminar la botella.

Mientras nos mantengamos estrechamente aferrados a la gramática, y combatamos eso que Wittgenstein denominaba «el embrujo del lenguaje», descubriremos que, después de todo, el ser no es tan mala idea. David Wiggins ha mostrado que el “es” de la identidad es una de esas palabras pequeñas pero muy fértiles, que están en el principio de la filosofía. Y las características del ser siempre se han contado entre los argumentos más fuertes que se han dado a favor de la existencia de Dios. Algunos de esos argumentos siguen siendo fascinantes, tanto para teístas como para ateos, por su aura de profundidad — la cual es aceptada por los teístas como un valor fuerte, mientras que los ateos la consideran como la manifestación más externa de la falacia.

Uno es el argumento del ser contingente, cuya formulación debe mucho a Avicena (Ibn Sinna), un filósofo cuya principal actividad se produjo a principios del siglo XI de nuestra era, en Isfahan, y que siempre gozará de la estima de los amantes del vino por haber aconsejado beber mientras se trabaja. En su autobiografía recoge lo siguiente: «por la noche, al volver a casa, pasaba el tiempo leyendo y escribiendo, y cuando me sentía amodorrado o débil, me giraba para beber un vaso de vino, con el que recuperar las fuerzas, y después volvía a mi lectura». Cualquier alabanza a Avicena por haber desafiado la prohibición coránica del vino, y cualquier cita en este sentido, es un ejemplo de razonamiento superficial. La frase “el vino intoxica”, que escribe en *Ishârât*, no tiene un valor claro de verdad. «Deberíamos tener en cuenta si se trata de una afirmación posible o real; y si habla de una cantidad amplia o pequeña». Más merecedor de encomio es su argumento del ser contingente, que supera con creces la charlatanería sin sentido de Richard Dawkins, Christopher Hitchens y otros autores de esta línea, y que enfoca directamente el concepto central de cualquier teología merecedora de este título, que es la palabra contingente. Avicena señala que el ser se puede captar a través de tres predicamentos: hay seres imposibles (aquellos cuya definición supone una contradicción), seres contingentes (aquellos que podrían no existir) y seres necesarios. El ser contingente (*mumkin bi-dhatihi*) tiene en sí la potencialidad de ser y la de no ser, sin contradicción alguna. En ese sentido, tanto el lector como yo somos seres

contingentes, y aunque se nos haya concedido alguna intuición de nuestra propia existencia, esa certeza es una posesión meramente personal que no está en condiciones de garantizar la propia supervivencia, y que tampoco refuta la suposición de que haya mundos posibles en los que uno no tiene cabida.

El ser necesario es aquel que es “verdad en sí” —es decir, aquel cuya existencia deriva de su misma naturaleza— mientras que el ser contingente es “falso en sí” y debe su verdad a otras realidades —en otras palabras, es contingente sobre esa realidad que es su causa o que le sostiene. El ser necesario no tiene esencia (*mahiyya*, o un “qué”) distinta de la propia existencia. En consecuencia, no es posible distinguirlo de otros de su misma clase, porque estos serían idénticos a él mismo. Por eso, el ser necesario es uno (*wahid*): un aspecto que, tiempo después iba a ser asumido por Spinoza, que lo utiliza para defender que no existe nada, *excepto* el único ser necesario. En todo caso, conecta con Avicena en ese punto central del pensamiento islámico que es el *tawhîd*, y que significa el reconocimiento, con el corazón, la mente y el alma, de la unicidad esencial y trascendente de Dios. Esta unicidad también es unidad, porque el ser necesario carece de partes en su estructura interna, aunque se pueda decir que tiene los atributos que la tradición ha asociado al ser de Dios.

Avicena sostiene que, como todos los seres contingentes se apoyan en otra realidad cuya existencia es necesaria, tiene que haber un ser necesario del que dependa todo lo demás. Avicena hizo esta defensa en un sentido; Maimónides, que hizo suyo el argumento, le dio un desarrollo diferente. Maimónides nos pide que supongamos que no hay un ser necesario: tampoco existiría ningún otro ser. Como el tiempo, en el que se produce todo lo contingente, es infinito (según esta hipótesis, el ser, que se sitúa en el tiempo, no puede tener límites establecidos por cualquier otro ser), entonces la verdad de cualquier ser contingente es que habrá un tiempo en el que no exista; y eso lleva a que hubo un tiempo en el que no existía ningún ser contingente: un tiempo de profunda nada. Pero este punto nulo del universo ya tiene que haber existido, porque el tiempo pasado, como el futuro, es infinito. Y como de la nada no puede surgir ninguna cosa, entonces a partir de ese punto, todo sería nada para siempre. Pero la realidad es que hay algo —es decir, esta realidad, que está considerando el problema del ser. Así que la hipótesis ha de ser falsa, lo cual significa que, después de todo, *existe* ese ser necesario del que dependen todos los demás seres. Y esta realidad es —adaptando el lenguaje de Avicena

— *causa sui* (*wajib al-wujud bi-dhatihi*); depende de sí mismo, como sustento de todo. Y es *una* sola realidad, una unidad que, en palabras del Corán, no admite “interlocutores”.

Uno de los muchos puntos de vista que contiene este argumento, así como toda la metafísica sutil (aunque a veces tediosa), que ha derivado de él en la Edad Media, es la inferencia de que el mundo de los seres contingentes, del que formamos parte, está gobernado por sus propias leyes, que son las leyes de la generación y el fallecimiento. Descubrimos tales leyes por medio de la investigación científica, y reconocemos que son leyes de naturaleza, vinculantes para todos nosotros. En ellas se incluyen las leyes de la genética que, según el parecer de Dawkins, aportan la refutación definitiva a la creencia en Dios. Pero, según Avicena, hay otra relación de dependencia, además de la que explora la ciencia: es la relación de lo contingente con lo necesario, del mundo con su “sustentador” (*rabb*, según el término del Corán), y esta no es una relación susceptible de investigación científica, por lo que tampoco es posible conocerla o refutarla gracias al avance de la ciencia.

Esto nos hace retroceder directamente, igual que hizo Avicena en una de sus meditaciones nocturnas, a aquellas dos palabras del encabezado de esta parte: “luego” y “yo”. La relación de dependencia que vincula el mundo a Dios da la razón del porqué las cosas son como son. Pero esta razón no es una causa: las causas son la materia de estudio de la ciencia, a las que invocan las leyes universales que descubrimos gracias al experimento y la observación. La relación causal es una relación en el tiempo, que nos vincula a entidades que son temporales, y por tanto contingentes. Al hacer referencia a la razón última de las cosas, nos enfrentamos a otro tipo de respuesta a la pregunta por el “¿por qué?”, y a un nuevo significado de *luego*. Es lo que da sentido a la vida de oración. No suponemos que Dios pueda limitarse a nuestra ayuda en todo momento, o que esté esperando al abrigo de la naturaleza, repartiendo las cartas del juego. Si nos tomamos en serio las ideas subyacentes al argumento de Avicena, entonces pasaremos a otra idea de Dios distinta de la que informa a las mentes supersticiosas. La libertad de Dios se revela en las leyes que nos vinculan, y que también rigen para él, ya que para él mismo sería una pérdida de libertad, y no una ganancia, que él mismo estuviera desafiando las leyes que nos llevan a conocerle. Pero esto no significa que Dios se encuentre fuera de nuestro alcance. Está en nosotros y a nuestro alrededor, y nuestras oraciones dan forma a nuestra relación personal con él. Nos dirigimos a él

igual que a las personas a las que queremos, no con un “¿por qué?” pidiendo explicación, sino con el “¿por qué?” de la razón. Queremos conocer el fin, no tanto la causa, e instruirnos en la disciplina de la aceptación.

¿Por qué tenemos que hacer esto? ¿Y cómo se hace? Tenemos que hacerlo porque, al igual que Dios, nosotros existimos en el límite de las cosas, con un pie (más bien con la vista puesta) en la trascendencia. Nosotros, como Él, estamos en el mundo pero no somos del mundo, y aunque Avicena no planteó el tema igual que lo estoy haciendo yo, también el vino le instruyó en el análisis de la vida interior. En uno de sus escritos propone al lector imaginar que se encuentra suspendido en el aire, libre de todas las sensaciones y de todo contacto con los cuerpos, también con su propio cuerpo. Es evidente que este experimento del pensamiento es posible, y en realidad se produce a diario en el verdadero amante del vino. Con todo, al imaginarse así a uno mismo, como “hombre flotante”, no se está imaginando el núcleo del ser, el “yo” (*nafs*) que es la misma subjetividad de la que depende el experimento. Yo no comparto la conclusión que Avicena extrajo a continuación, la misma que sacó después Descartes, según la cual el yo es una sustancia, un ser primario *en* el mundo. En realidad, yo llego a la misma conclusión que se ha atribuido a Kant, es decir, que el sujeto no está en el mundo, sino que siempre se mantiene en el extremo del mundo, en relación con las demás personas a las que se puede dirigir de igual a igual. Y una de esas personas, la más importante, es Dios.

Como Kant supo demostrar de forma brillante, la persona que se ha familiarizado con el yo, que hace referencia a sí misma como “yo”, está encerrada ineludiblemente en la libertad. Se levanta por encima del viento de la contingencia que sopla en el mundo natural, sostenido en lo alto por las leyes necesarias de la Razón. El “yo” determina el punto de partida de cualquier razonamiento práctico, e incluye una intimación de la libertad que diferencia a las personas del resto de la naturaleza. En cierto sentido, también los animales son libres: hacen elecciones, y actúan tanto de forma libre como por imposición. Pero los animales no son responsables de lo que hacen. No se les pide que justifiquen su conducta y tampoco es que el diálogo con otros les pueda persuadir o disuadir. Todas esas metas, como la justicia, la comunión y el amor, que hacen de la vida humana una realidad dotada de valor intrínseco, tienen su origen en la responsabilidad mutua de las personas, que responden ante los demás en igualdad de condiciones. Por eso no es sorprendente la satisfacción de las personas cuando son capaces de entender el mundo y

conocer su sentido, cuando son capaces de contemplarlo como la forma externa de otro “yo” —el “yo” de Dios, por el que todos somos juzgados, y del que proceden el amor y la libertad.

Este pensamiento se podría expresar en un verso, como en el *Veni Creator Spiritus* de la Iglesia Católica, en las palabras rapsódicas de Krishna en el *Bhagavad Gita*, o en los grandes salmos que representan el mayor esplendor de la Biblia Judía. Pero para la mayoría de las personas es una realidad que simplemente está presente, como un núcleo denso de sentido en el centro de sus vidas, que cae como un gran peso cuando no encuentran expresión en las formas más comunes. La gente sigue buscando los lugares desde los que alzarse, por así decir, sobre la ventana del mundo empírico para asomarse a la trascendencia —los lugares desde los que les alcanzan las ráfagas que proceden de otras esferas.

Si continuamos en esta forma de pensar —y es lo que me propongo hacer en lo que queda de este libro, porque es también una forma de beber—, tendremos que tomarnos en serio el estatuto de la palabra “yo”. Es una palabra “indicadora”, una palabra que *señala*, al igual que “esto”, “aquí” y “ahora”. Pero si afirmamos que señala a *algo*, también tendríamos que cuidarnos de observar que ese algo también es nada, puesto que se trata de un lugar en el límite de la realidad, carente de identidad en el mundo de los objetos. De hecho, esta idea está recogida en la palabra árabe para el alma —*nafs*—, la cual es nada menos que un pronombre reflexivo. A mi modo de ver, si existe un problema del Ser, este se refiere a ese algo que es también nada, a este punto de vista que se desvanece cuando intentamos atraparlo y retenerlo.

El árabe no es la única lengua que ha relacionado el alma con un pronombre reflexivo. En el sánscrito, ese pronombre es *atman*, y los grandes libros de Upanishad, que el hinduismo ha legado a la humanidad, recogen el que puede ser, probablemente, el intento más profundo de introducirse en el Ser, para conocerlo tal y como es, que consiste en cómo es *para* sí mismo: *atman*. Los Upanishads afirman que, al observar a los seres contingentes, encontramos solamente apariencias que vienen y van, pero no el ser que las sustenta. Da igual donde miremos, hacia los objetos del exterior, o hacia la interioridad de nuestros pensamientos y deseos, lo único que encontramos son propiedades, estados transitorios y sensaciones efímeras —el velo de Maya, que oculta el ser a nuestra mirada. Entonces, ¿cómo podemos alcanzar el Ser, para conocerlo según es? La pregunta, con el uso del pronombre reflexivo, se

responde a sí misma. Es necesario que entremos en el yo, en el *atman* del ser. Una vez que lo hayamos hecho, descubriremos el yo universal del mundo, al que las sagas del hinduismo denominan Brahman. Para llegar a este descubrimiento hay que recorrer un camino de renuncia, de actuación sobre el propio carácter para desprenderse de todo apego al éxito, al beneficio, al placer o la recompensa, para hacer cada acción que realizamos por su propio interés. De este modo, dejamos atrás nuestro yo, que es ilusorio, para llegar al otro Yo, que es el *atman* divino.

En este punto podría parecer que los Upanishads repiten la falacia de Descartes y Avicena, porque convierten el yo —ese *atman* que es la verdad del mundo— en un objeto, lo cual supondría privarlo de su subjetividad, de su naturaleza como yo. Sin embargo, no es así, y aquí nos encontramos con un aspecto sutil del hinduismo que los amantes del vino, creo, están en mejores condiciones que los demás de apreciar. Vamos a suponer que nos disponemos a eliminar de nuestra conciencia todo lo que sea pasajero, todo lo contingente, cualquier deseo. ¿Qué queda entonces? No hay objetos físicos, ni espacio ni tiempo, tampoco causalidad, ni el entramado de las leyes naturales. Todas esas realidades pertenecen al velo de Maya, y se nos presentan como *distracciones* de nuestro principal cometido espiritual. Una vez quitadas estas cosas, se han eliminado todas las formas de distinguir una realidad frente a otras. Estamos suprimiendo lo que Leibniz denominaba *principium individuationis*, de modo que, al final del camino de renuncia, no encontramos un individuo, tampoco una realidad que englobe a los individuos. Todas las realidades individuales *han quedado atrás*. El Brahman no es un objeto, ni siquiera un objeto de pensamiento; solamente es un sujeto —un pensamiento eterno de sí mismo, que también es idéntico a sí mismo. Es el punto de vista externo a las cosas, que es al mismo tiempo un punto de vista *sobre* ellas. Este Brahman es eterno, porque hemos dejado atrás el tiempo; es Uno, porque también el número ha quedado atrás. Y es un Yo, porque es todo lo que hemos adquirido en el camino recorrido en su busca. Al llegar a nuestro destino, deseamos la inutilidad de la existencia individual, y nos hacemos una sola realidad con el Uno, lo cual nos sitúa en una posición inaccesible al daño. En el *Katha Upanishad*, el Rey de la Muerte describe el Brahman al buscador Nachiketa como sigue:

Cuando un hombre está libre del deseo, cuando su mente y sus sentidos están purificados, contempla la gloria del Yo y no padece penas. Aunque esté sentado, viaja muy lejos; aunque esté en reposo, mueve todas las cosas. Quién sino el Puro entre los puros es capaz de realizar este Ser Refulgente, que es

felicidad y que está más allá de la felicidad. Carece de forma, aunque inhabita las formas. Habita para siempre en medio de la fugacidad. El Yo es supremo y penetra todas las cosas.

El Upanishad añade que el sabio, aquel que conoce el *atman* según su verdadera naturaleza, trasciende cualquier dolor. Este encuentro con la subjetividad del mundo nos libera de los apegos que son fuente del dolor, y ofrece redención bajo la forma de una tranquilidad suprema, la tranquilidad que da la contemplación del Yo. Pero los hindúes no creen que llegar a esta condición sea fácil. En realidad, hacen falta varias vidas hasta que una persona esté preparada para emprender el camino del santo hindú, que deja atrás su yo empírico, a favor del trascendental. Yo me inspiro en los Vedas, que cuentan que Soma, el dios del vino, es un buen objeto de nuestra adoración. También nos dicen los expertos en hinduismo que Soma es un avatar de Brahman, y que el vino es un símbolo de la dicha divina que nos embarga cuando alcanzamos la fuente del Ser. Yo iría más allá para afirmar que nosotros, criaturas vanas y sensuales, cuyos esfuerzos por alcanzar la santidad empiezan cada mañana y quedan en nada al final de la tarde, somos capaces, no obstante, de adquirir cierta aprehensión del *atman* cuando tomamos un vaso de vino por la noche, porque con él descubrimos un camino hacia la interioridad de las cosas. *Emprender* ese camino exige sacrificio y renuncia; sin duda, la meta de la filosofía no se puede alcanzar con el mero hecho de tragar una droga, aunque se haya podido pensar otra cosa en aquellos primeros años de entusiasmo por la mescalina y el LSD.

Sin embargo, el vino arroja una luz a lo largo de ese recorrido, y su resplandor llega lejos en la profundidad de la oscuridad, aportando a las formas inquietantes de las cosas un toque de subjetividad. El vino, cuando se bebe adecuadamente, transfigura el mundo que se contempla, iluminando precisamente aquellos aspectos más misteriosos de los seres contingentes que nos rodean: que *existen*, y también que *podría ser que no existieran*. En este aspecto brilla la contingencia de cada realidad, y nos damos cuenta por un momento de que la individualidad y la identidad son las formas externas que asume el mismo fuego interior, fuego que es también cada uno de nosotros.

Schopenhauer escribió que el *primer* vaso de vino es el que da el verdadero sabor, del mismo modo que el primer encuentro con otra persona revela quién es esta verdaderamente. Schopenhauer ha sido el filósofo occidental que se ha tomado más en serio los Upanishads, reformulando en el lenguaje kantiano la tesis de que la realidad última es Una y Eterna, y que la individualidad

solamente es una apariencia. No obstante, para Schopenhauer la realidad última es la Voluntad, no el Yo, y su filosofía no promete la paz, sino un descanso eterno. Me he preguntado muchas veces por qué ha elegido este camino tan insatisfactorio, y me inclino a pensar que se debe a su afición a la cerveza. Schopenhauer no tenía la costumbre de detenerse delante del vaso en el que el yo hace frente a su propio reflejo. El vino contiene un conocimiento, que descubre cada uno por sí mismo: en el encuentro cercano con su aroma se puede notar que todas las cosas descansan, en última instancia, en su ser; que cada una de ellas se repliega igual que un embrión en su propia apariencia. Y con el primer sorbo de cada noche, cada uno vuelve a un mundo de tranquilidad amniótica.

¿Cómo es esto? ¿Qué tiene el vino, qué le hace portador de semejante mensaje?

[1] Thomas NAGEL, *The View from Nowhere*, Oxford 1986.

[2] No es este el lugar de exponer la “crítica al lenguaje privado” de Wittgenstein. Para ese tema, cf. Roger SCRUTON, *Historia de la filosofía moderna*, Península, Barcelona 2003.

6. SIGNIFICADO DEL VINO

LO MÁS ADECUADO ES EMPEZAR por esa característica del vino de la que más se ha abusado: su capacidad de intoxicar. ¿Qué es exactamente una intoxicación? ¿Esta palabra designa un único fenómeno? ¿La intoxicación que produce el vino es del mismo tipo general que la que pueden provocar, digamos, el whisky o el cannabis? ¿Y es “provocar” la palabra correcta para alguno o para todos los casos comunes? ¿Qué es todo este escándalo en torno al *vino*? ¿Tiene algo el vino que lo distingue definitivamente de las drogas? Chesterton sugirió esta idea, cuando escribió que «el dipsomaniaco y el abstemio están ambos equivocados, y además cometen ambos el mismo error. Consideran el vino como una droga, no como una bebida». Sería raro que Chesterton, tan acertado en casi todo, se equivocara precisamente al hablar del vino.

Hay un movimiento filosófico muy diestro, capaz de poner algo de orden en estas cuestiones, que empieza por preguntarse si la intoxicación es de tipo natural —es decir, una condición cuya naturaleza tiene que establecer la ciencia, no la filosofía. La pregunta “¿qué es el agua?” no es filosófica. Por mucho que reflexione la filosofía sobre el sentido de la palabra “agua”, no puede decirnos mucho sobre la materia a la que se refiere ese término, salvo que se trata de *este* tipo de materia, apuntando algún ejemplo. Ahora podemos hacer referencia a cualquier forma de intoxicación —pongamos por caso un hombre borracho— y explicar la intoxicación como *este* tipo de estado, dejando a partir de ahí que el resto lo haga la ciencia. La ciencia podría analizar las eventuales anomalías del caso, así como sus causas normales o típicas. Y no hay duda de que la ciencia se relaciona con una teoría general, en la que las anomalías comportamentales y mentales del borracho se ponen en relación con la inconsciencia del consumidor de cannabis, y con la euforia del

yonqui. Se trataría de una teoría de la intoxicación en cuanto estado natural. Dejaría al filósofo sin nada que decir respecto a esta particular materia de estudio.

Sin embargo, pronto nos damos cuenta de que la cuestión que nos ocupa no se puede resolver tan fácilmente. La bebida está intoxicada, porque el sistema nervioso se ha visto alterado sistemáticamente por un elemento tóxico (en otras palabras, por un agente que tiene efecto intoxicante). Esta intoxicación produce efectos predecibles en los sistemas visual, intelectual y senso-motor. El día en que mi corazón y mi alma se encendieron con el primer sorbo de Château Trotannoy de 1945, a pesar de mi alegría, la experiencia *en sí misma* era intoxicante, como si estuviera saboreando la intoxicación en cuanto cualidad propia del vino. Se puede comparar esta cualidad con la propiedad intoxicante que pueden tener un paisaje o un verso de poesía. La propia comparación y la gramática de la descripción evidencian que nos referimos a una realidad distinta de la borrachera. Hay aspectos naturales en los que la experiencia de beber y la escucha de un verso poético se parecen: porque en ambos casos se trata de experiencias. Pero sería un error tratar de entender el impulso a clasificar las dos experiencias bajo una misma categoría, como el primer paso en la elaboración de una teoría científica. Es solamente el registro de una semejanza percibida, que se encuentra en un nivel superficial, y que puede no tener correspondencia en un parecido neuro-psicológico subyacente. Por eso, cuando nos preguntamos qué tenemos que entender por esta intoxicación, formulamos un interrogante más filosófico que científico. A mi modo de ver, esta es precisamente la principal tarea de la filosofía: aportar una teoría comprensiva de *cómo se presentan las cosas ante nosotros*, en cuanto seres racionales. (Añadiría que, al hacerlo, hemos de evitar la jerga inspirada y la complicación teórica de la fenomenología de Husserl).

Más allá de esta cuestión, se encuentra el problema de la relación existente entre la intoxicación causada por el vino y el estado de embriaguez. La primera es un estado de conciencia, en cambio el segundo es un estado de inconsciencia —o que tiende a la inconsciencia. Aunque en el tiempo la primera precede a la segunda, la relación entre ambas no es más transparente que la conexión que puede existir entre el primer beso y el divorcio final. El beso erótico no es una versión suavizada ni una premonición de la separación amarga en la que acaba; y del mismo modo, tampoco el sabor intoxicante del vino es ni una versión suavizada ni una premonición de la borrachera.

Sencillamente, no se trata del “mismo tipo de realidad”, aunque a cierto nivel de la teoría científica se haya revelado que tiene el mismo tipo de causa.

Se puede cuestionar también el hecho de que la intoxicación que experimentamos gracias al vino esté “producida” por el vino mismo. Esto supone que hay una separación entre el objeto que se prueba y la sensación de intoxicación, del mismo tipo que la existente entre la somnolencia y el somnífero que la produce. En cambio, cuando hablamos de un verso poético intoxicante, no estamos haciendo referencia a la persona que lo lee o lo recuerda, que sería igual al caso de la energía de una cápsula. En cambio, nos referimos a una cualidad propia del verso. La intoxicación de las palabras de Mallarmé *abolit bibelot d'inanité sonore*^[1] está ahí, en la página, no aquí, en mi sistema nervioso. Entonces ¿los dos casos de intoxicación —vino y poesía— son lo suficientemente parecidos como para permitirnos arrojar luz sobre uno de ellos con el otro? La respuesta es sí y no.

Los animales irracionales olisquean buscando información, y por eso les importan los olores. También son capaces de distinguir por el sabor lo comestible de lo incomedible. Pero no son capaces de disfrutar con el olor ni con el sabor de los alimentos que consumen. Esto se debe a que el disfrute es un estado reflexivo de la mente, en el que la experiencia se somete a un análisis crítico. Solo los seres racionales pueden disfrutar de los gustos y olores, porque solo ellos son capaces de interesarse por *la experiencia en sí misma*, independientemente de la información que transmita. De esto se sigue la tentación de asimilar el disfrute al interés que podamos tener en el color y en el diseño, en el sonido de la música y en obras de arte visual o literario. El disfrute, igual que la estética, está ligado a la experiencia sensible, y al igual que la experiencia estética reclama que dejemos en suspenso nuestros intereses prácticos habituales y la recogida de información. ¿Por qué no admitir, entonces, que el vino despierta algo en nosotros, igual que lo hacen la poesía, la pintura o la música, es decir, por medio de la presentación de un objeto de experiencia que tiene sentido en sí mismo? ¿Por qué no admitir que la cualidad intoxicante se encuentra en el propio vino, exactamente de la misma forma que se encuentra en el verso de la poesía? De este modo, nuestra pregunta sobre el vino podría reducirse a un caso concreto en el marco del problema general de la naturaleza de las cualidades estéticas.

Los filósofos tienden a interpretar los placeres del gusto como cuestiones puramente sensoriales, carentes de la profundidad intelectual que es distintiva del interés estético. Mientras que el placer sensorial es alcanzable desde cualquier nivel educativo, en cambio el placer estético depende del conocimiento, de la comparación y la cultura. Como apoyo de esta idea, se argumenta que los sentidos del gusto y el olfato son los más bajos en la escala intelectual, porque proporcionan placeres inferiores a los que se obtienen con la vista y el oído. A diferencia de estos últimos, no representan un mundo independiente de sí mismos, por lo que no aportan a la contemplación nada distinto de sí mismos. Fue Platón quien señaló primero esta diferencia, que fue subrayada más adelante por Plotino. Tomás de Aquino puso de relieve la distinción, que le llevó a distinguir la vista y el oído, como sentidos más cognitivos, frente al gusto y el olfato, considerados menos cognitivos. Sobre esta base, defendió que solo los dos primeros sentidos consentían la contemplación de la belleza. También Hegel, en la introducción a sus *Lecciones sobre la estética*, subraya la diferencia entre los placeres del paladar y la experiencia estética, a la que define como «encarnación sensorial de la Idea».

Frank Sibley ha defendido que el fundamento de esta tradición filosófica no es más que el prejuicio, y que el disfrute de los gustos y olores es una experiencia estética igual de válida que el disfrute de las vistas y de los sonidos. Todos esos rasgos que normalmente se consideran característicos de la experiencia estética, apelan también a nuestra experiencia de los gustos y de los olores. Un aroma o un sabor se pueden disfrutar “por sí mismos”; pueden poseer cualidades estéticas, como por ejemplo el refinamiento, la belleza, la armonía, la delicadeza; puede ser portador de un significado emocional, o narrar una historia, como el sabor de la magdalena en Proust; puede ser conmovedor, o emocionante, deprimente o intoxicante, o mucho más. En los sabores y aromas hay buen y mal gusto, igual que en la música, el arte o la poesía. Sibley piensa que cualquier empeño por distanciar lo meramente sensorial del verdadero placer estético acaba por rebajar la cuestión. En consecuencia, no debería resultarnos sorprendente que existan formas de arte basadas en el olfato y el gusto, igual que hay formas de arte basadas en la vista y el oído: por ejemplo, la ceremonia japonesa del incienso o el despliegue de armonías olfativas, extravagantes pero en absoluto imposibles, que imagina Huysmans en su novela *A contrapelo*. Es posible que la alta cocina sea una

forma de arte de este tipo; y puede que el vino sea también en este sentido un artefacto estético, parangonable a aquellos productos, como la carpintería, que median en la antigua distinción, ya no demasiado útil, entre “bellas artes” y “artes útiles”.

El argumento de Sibley es provocador, pero me parece que no está logrado. Pensemos en los olores: el objeto del sentido del olfato no es la realidad que huele, sino el olor que está emitiendo. Podemos hablar de oler un cojín, pero el olor no es una cualidad propia del cojín. Es algo que el cojín emite, pero podría existir sin él, y de hecho existe en un espacio donde no está el cojín, que es el espacio alrededor de este. Así, los olores permanecen en los lugares desde los que han salido sus causas. La apariencia visual que tienen los cojines no son una realidad emitida por el cojín, pero tampoco existe en otro lugar que no sea el propio cojín, ni permanece en el lugar después de que el cojín lo haya abandonado. (Las imágenes remanentes no son apariencias, sino imágenes mentales, que solo tienen una conexión accidental con la forma en que aparecen los objetos). Más aún, para identificar la apariencia visual tenemos que hacer referencia a las propiedades visuales del cojín. Cuando veo el cojín, el objeto de mi percepción visual es el cojín —no es cualquier otra cosa, como una “vista” o imagen, que sea “emitida” por el cojín. Dicho de otra forma: la experiencia visual llega por medio del “aspecto” de una cosa a la realidad que mira. Yo no olfateo el olor de la cosa que huele, porque el olor no representa a la cosa de la misma forma que lo hace su apariencia visual. Es decir, las características decisivas de las apariencias visuales no tienen réplica en el ámbito de los olores. Por ejemplo, podemos ver una figura ambigua que en un momento parece pato y en otro parece conejo; podemos ver una cosa en la otra, como cuando vemos una cara en una imagen. No parece existir un paralelismo claro entre “oler como” y “oler en”, por oposición a la construcción de hipótesis rivales a la causa del olor. De esto se sigue una gran dificultad —casi imposibilidad— para hacer en el caso de los olores el tipo de distinción que he hecho en el capítulo anterior en relación con la pintura de Guardi: la distinción entre el significado y la asociación, entre lo que experimentamos *en* el objeto y lo que el objeto simplemente evoca en nuestra mente.

De esto ha de sacarse la conclusión de que los olores son ontológicamente equiparables a los sonidos —no se trata de cualidades de los objetos que los emiten, sino que son objetos independientes. Yo les llamo “objetos

secundarios” por analogía con las cualidades secundarias, y con el fin de llamar la atención sobre su dependencia ontológica respecto al modo en que experimentamos el mundo. Los olores existen para nosotros, igual que los sonidos, y hay que identificarlos por medio de experiencias de las personas que los observan. Sin embargo, a diferencia de los sonidos, los olores no se pueden organizar: cuando se yuxtaponen, se mezclan inmediatamente, por lo que pierden su carácter propio. Tampoco es posible disponerlos en una sola dimensión, igual que los sonidos ordenados por tono, como para poner un ejemplo del orden. Se mantienen libres en el espacio sin relaciones, y no son capaces de generar expectación, tensión, armonía, suspense o relajación. Se puede conceder que los olores son, no obstante, objeto de interés estético, pero solo si sitúan en el límite de la estética —el mismo extremo en el que se encuentra el sonido de las fuentes, donde la belleza es una cuestión de asociación más que de expresión, y de contexto más que de contenido. En todo caso, sería siempre más clarificador insistir en la distinción radical que existe entre esos objetos de goce sensorial, que solo adquieren significado por asociación de ideas, y los objetos de la vista y el oído, cuyo significado se puede ver y oír directamente.

En consecuencia, si tuviera que elegir, diría, por razones filosóficas, que la intoxicación que nos hace experimentar el vino es sensorial pero no estética; en cambio la intoxicación en la poesía es estética en todo momento. Esta afirmación supone reconocer que la estética no se puede reducir al elemento sensorial, y que el disfrute estético tiene un carácter cognitivo y exploratorio que le distingue de los placeres puramente físicos. Sin embargo, lo mucho que uno pueda o no estar de acuerdo con esta distinción es poco relevante, igual que lo es que uno esté o no dispuesto a describir el disfrute del vino como “estético”. Lo importante es el estado cognitivo del vino —su posición como objeto del pensamiento y vehículo de reflexión.

EL ESTATUTO COGNITIVO DEL VINO

Mi emoción ante un partido de fútbol no es una condición fisiológica que hubiera podido ser también producida por una droga. Se dirige al juego: es emoción *con* el espectáculo, no solo *causada por* el espectáculo; es un efecto que se dirige a su causa, que también es una *vía* por la que esa misma causa se puede *comprender*. Con el vino se produce algo similar. La intoxicación que

siento no es solo un efecto provocado por el vino: se retroalimenta en mi experiencia, hasta convertirse en parte de su sabor. Es una forma de disfrutar el vino. La cualidad intoxicante y el disfrute están intrínsecamente relacionadas, ya que no es posible describir la segunda sin hacer referencia a la primera. El vino vive en mi intoxicación, igual que el juego vive en la emoción del hincha: no he tragado el vino como lo haría con una medicina sin sabor, sino que lo he asumido en mí, haciendo que su sabor y mi humor se unan inextricablemente.

Por decirlo de otro modo: existen dos tipos de intoxicación, la que se experimenta como una cualidad de su causa —como el carácter intoxicante del vino—, y la que se produce simplemente *como resultado* de su causa, sin que cambie en modo alguno la experiencia de la causa. Así, la primera clave para entender el vino es la siguiente: la intoxicación ocasionada por el vino se dirige también al mismo vino; es análoga a la forma en que la emoción generada por el partido de fútbol se dirige al propio partido. No obstante, los ejemplos no son totalmente parecidos. Decimos sin dificultad que nos hemos emocionado con el juego, a medida que se desarrollaba; pero tenemos un poco de dificultad en decir que nos hemos intoxicado con el vino, más que por él. Y esto tiene que ver con la segunda cuestión que había presentado al principio de este capítulo: el problema del conocimiento. ¿Hay algo de lo que aprendemos, y con lo que aprendemos, en el gusto del vino? ¿Se parece a la forma en la que aprendemos a partir de las imágenes visuales y con imágenes visuales?

Cuando describo mi experiencia visual, estoy describiendo también un mundo visual, en términos conceptuales que en cierto sentido están *aplicados en* la experiencia, sin deducirse de ella. Otra forma de expresar lo mismo es decir que esa experiencia visual es una *representación* de la realidad. Como ya se ha podido notar, el gusto y el olor no son de este tipo. Podría decir que el helado que tengo en la mano sabe *a* chocolate o que sabe *como* el chocolate; pero no que lo saboreo *en cuanto* chocolate, como si el gusto fuera por sí mismo una forma de juicio. En este caso, la distinción se refleja en la diferencia entre las explicaciones convincentes de cuadros que hacen los críticos, y las descripciones de los vinos, exageradas y extravagantes, que salen de las plumas de quienes escriben sobre vino. El discurso sobre el vino, en cierto sentido, carece de fundamento, porque no describe cómo es el vino, sino solamente cómo sabe. Y los sabores no son representaciones de los objetos que los poseen.

En *Retorno a Brideshead*, Waugh representa a Charles y Sebastian, solos en Brideshead, contemplando una muestra de la colección del conde:

- Un vinito tan dulce como una gacela.
- Como un duende.
- Moteado, como el orado de un tapiz.
- Como una flauta que se tañe junto a tranquilas aguas.
- ...y este es un vino viejo y muy sabio.
- Un profeta en su cueva.
- ...y este un collar de perlas sobre un cuello blanco.
- Como un cisne.
- Como el último unicornio.

El diálogo expresa el amor inseguro entre los dos adolescentes, a medida que exploran la capacidad imaginativa del otro. ¿Pero con esto describen los vinos que están bebiendo? No de la forma en que yo describo un cuadro, detallando lo que veo en él. Un profeta en su cueva no es algo que se pueda gustar en un vino, no de la forma en que se puede ver en el cuadro de *San Jerónimo*, de Tiziano. Esta descripción del vino no se parece tampoco mucho a las descripciones que hacemos de la música, cuando detallamos su poder expresivo —como en la “angustia” (*beklemmt*) que escribió Beethoven en la partitura del cuarteto Cravatina en *Sí mayor*. El vino no es un medio de representación; pero tampoco es un medio de expresión: a diferencia de la música, no podemos leer emociones en los sabores que provienen del vaso, porque esos sabores, aunque han sido producidos intencionalmente, no están *marcados* por la intención, como están las notas musicales. De alguna forma, las descripciones que hacemos, por muy adecuadas que puedan parecer, nunca salen de su origen, en la vida mental del emisor, a su meta, en el vino que trae esas asociaciones a la inteligencia.

Esto no significa que el sabor de un vino no se pueda describir, o analizar sus componentes sensibles. Si yo dijera que un vino tiene nariz a florada, que entretiene al paladar, que tiene sabor a bayas maduras con un punto de chocolate y almendras asadas, todo lo que digo transmite una verdadera información, que puede servir a otra persona para construirse una imagen sensorial del sabor del vino. Pero yo he descrito el sabor por referencia a otros *sabores*, y no he tratado siquiera de asociarle un significado, un contenido, ni una referencia a cualquiera de ellos. La descripción que he dado no implica que el vino evoque, signifique, simbolice o presente la idea del chocolate. Quien no tome esta palabra como una descripción del sabor del

vino no dirá que ha perdido el significado de lo que ha bebido, ni siquiera dirá que haya perdido nada importante.

Nuestra experiencia del vino está ligada a su naturaleza de bebida —un líquido que se desliza suavemente dentro del cuerpo, aligerando la carne a medida que desciende. Como he propuesto en el capítulo anterior, esto dota al vino de una peculiar interioridad, una intimidad con el cuerpo de un tipo que el alimento sólido solo puede alcanzar raras veces, porque hay que masticar la comida antes de tragarla, y con esto se desnaturaliza. El caso del olfato también es distinto, porque el olor no establece contacto alguno con el cuerpo, sino que solo nos encanta sin tocarnos, igual que una chica guapa en el extremo opuesto del lugar de la fiesta.

El uso simbólico del vino en los cultos religiosos ha quedado reflejado en el arte y la literatura, que imaginan bebidas mágicas, pociones capaces de cambiar las mentes e incluso las identidades. Nos parece que este simbolismo se entiende con facilidad, ya que se basa en que las bebidas intoxicantes, y el vino en primer lugar, “se introducen dentro de uno mismo”, y de una forma que casi tienta a interpretar la expresión literalmente. Es como si el vino penetrara la misma esencia de la persona que lo bebe. Por supuesto, hay una gran diferencia entre un buen vino y uno malo, y se aprende con el tiempo a entender el primero como contrincante del segundo. Precisamente porque el yo está implicado de una forma tan activa, es necesario luchar esta batalla y vencerla. En el saboreo del vino hay mucho más en juego que en el acto de saborear cualquier otra cosa, y el adagio *de gustibus non est disputandum*^[2] es tan falso en este ámbito como en la estética. No debatimos sobre una sensación física, sino sobre elecciones en las que nos vemos completamente implicados en cuanto agentes racionales.

El simbolismo de la bebida, y su efecto de transformación en el alma, es reflejo de la verdad subyacente de que solamente los seres racionales son capaces de apreciar realidades como el vino. Aunque el gusto es un sentido menos cognitivo, uno de sus aspectos está cerrado a los seres irracionales, y en él se incluye precisamente lo que estamos considerando: la intoxicación. Los animales pueden emborracharse; pueden estar eufóricos por la droga, o como perdidos por el cannabis; pero no son capaces de experimentar ese tipo de intoxicación directa que nosotros percibimos gracias al vino. Se trata de la condición que hace a los seres humanos capaces de encontrarse a sí mismos, porque depende de pensamientos y de actos de atención que se encuentran

fuera del repertorio de un caballo o de un perro. Solo un ser racional es capaz de manifestar el goce, y eso quiere decir que solo un ser racional puede tener esta experiencia. De aquí se sigue que cuando, en calidad de crítico de vino, pruebo a dar una botella a Sam el caballo, echando un vaso lleno en su avena, para analizar su reacción, no soy capaz de distinguir si de verdad está gozando del vino o si solamente le gusta. El gusto es para él una fuente de placer, pero no es *objeto* de placer. Él no centra su atención en el *sabor* del vino —porque en realidad no tiene ese concepto, y tampoco las ideas que se expresan en la afirmación “estoy probando esto”. Mucho menos percibe la cualidad intoxicante del vino como propiedad *de este*. Para él, no forma parte del sabor, aunque sea parte de lo que siente cuando lo asimila.

LOS TIPOS DE ESTIMULANTE

Con estas afirmaciones quiero poner de relieve que no todas las formas de intoxicación, ni siquiera en los seres racionales, son subespecies de un mismo género. Por eso es necesario hacer algunas distinciones entre las sustancias que tomamos buscando un estímulo, intoxicación o alivio de las *lacrimae rerum*. Concretamente, tendríamos que distinguir cuatro tipos básicos de estimulantes: los que nos agradan pero, aunque puedan tener algún efecto sobre la mente, no alteran su estado fundamental; los que alteran la mente, pero su consumición no aporta placer alguno cuando los consumimos; los que alteran la mente y también proporcionan placer al consumirlos; y, por último, los que los que alteran la mente *y en el acto y por medio de él*, son placenteros, al menos en parte. Hay casos intermedios, pero pienso que estas cuatro amplias categorías ofrecen un mapa de este territorio hasta ahora no identificado. Por eso, voy a tratarlas una a una.

1. Las que son agradables, y tienen efectos mentales, pero no alteran la mente. Probablemente la más conocida de estas sustancias es el tabaco. Tiene efectos sobre la mente, ya que produce una reducción de la tensión nerviosa y un aumento de la concentración y del control de la actividad. Pero no altera la mente de forma decisiva, como para ver el mundo de una manera diferente, o interfiriendo en los sistemas de percepción y motor, o como para entorpecer o cambiar la dirección de la vida emocional o intelectual. El placer en cuestión está relacionado

intrínsecamente con el efecto mental, y aunque no es exactamente igual al vino, hay un sentido definido en el que el sabor de un buen cigarro, pongamos por caso, es relajante, de la misma forma que el gusto de un buen vino es intoxicante —es decir, el efecto mental *forma parte* de la cualidad gustativa. Se trata de un fenómeno extraño, que encuentra paralelos en la estética. Se produce siempre que hay una experiencia definida de *saborear* cualquier objeto de consumo: algo que, como he dicho antes, no puede hacer ningún animal irracional, y que nosotros solo podemos hacer cuando revisamos el efecto que ha producido la sustancia sobre la mente, por así decir, en los términos propios de los gustos. La consideración del segundo tipo de estimulante, que no se saborea en absoluto, puede añadir alguna comprensión al significado de este primer tipo.

2. Estimulantes que tienen algún efecto en la estimulación de la mente, pero cuyo consumo no comporta ningún placer. Los ejemplos más claros de este tipo son las drogas que se tragan, como el éxtasis, o las que se administran por inyección, como la heroína. En este caso, tomar la droga no produce ningún placer, sino que solo tiene como resultado una serie de efectos en la mente. Esos efectos se buscan por sí mismos, da igual la forma en que se han provocado. No tiene sentido saborear una dosis de heroína, y la mente que no se ha implicado en la ingestión de la sustancia sigue después desvinculada, en cierto sentido. Los efectos mentales de la droga no se dirigen hacia la droga misma, ni a la experiencia de su consumo: su objeto son cuestiones de percepción cotidiana y de preocupación como las ideas, las personas, algunas imágenes y realidades similares. No se encuentra placer en la propia droga, aunque de su consumo se derivan sensaciones de placer. Tendría que ser evidente que es un caso bastante distinto al primero, o al tercero que vamos a considerar.
3. Estimulantes con efectos en la alteración de la mente, pero que aportan placer en el acto de consumición. Los dos casos más interesantes son el cannabis y el alcohol. Ahora me refiero al alcohol en general, no solo al vino. Según los especialistas, la transformación física que se produce con el consumo de marihuana tiene muy largo alcance, y prolonga el momento de placer durante horas o días. En todo caso, es indudable que existe el momento de placer, y que no es del todo

distinto al que produce el tabaco: aunque supone una pérdida de concentración mental, no un aumento. Igual que el alcohol, también tiene efecto de alteración de la mente, que eleva las emociones, confunde los pensamientos, y entorpece los sistemas nerviosos. Este efecto alterador de la mente se extiende más allá del momento de placer, y en parte está desconectado de él. Precisamente porque la transformación mental dura más que el placer, tendemos a contraponer el caso del alcohólico, que se ha hecho adicto al efecto de la bebida y más o menos indiferente a su sabor; frente al caso del bebedor de vino, para quien la transformación mental *es* el gusto mismo, por así decir, y solo dura en la misma medida que el placer de haber visto a un viejo amigo sobrevive después de que haya terminado la visita. De aquí surge la necesidad de distinguir un cuarto tipo de caso, el que realmente me interesa.

Estimulantes con un efecto en la alteración de la mente, que de alguna forma están intrínsecamente relacionados con la forma de consumirlos. Por supuesto, el ejemplo en este caso es el vino y a eso me refería antes, cuando mencionaba la cualidad intoxicante del gusto. La mente se altera en el mismo acto de beber, y de alguna manera la alteración está ligada al gusto: el gusto está inundado por la conciencia alterada, de la misma forma que esa conciencia alterada se dirige al gusto. De nuevo nos encontramos cerca de la experiencia estética. Todos sabemos que no se puede escuchar un cuarteto de Beethoven en profundidad a menos que toda la psique se implique en la escucha y se deje transformar por la música. Pero la transformación de la conciencia se puede revisar en el sonido que la produce, que se convierte en el sonido de esa transformación, por así decir. De aquí deriva el conocido problema del contenido musical: queremos decir que esa música tiene un significado, pero queremos negar a la vez que ese significado se pueda separar de la forma en que suena la propia música.

Aunque he comparado el cannabis con el alcohol, es muy importante tener en cuenta las diferencias entre ambos. Evidentemente, entre ambas sustancias existen diferencias médicas y psicológicas. El alcohol se expulsa rápidamente del organismo, y solo se vuelve adictivo en dosis elevadas —al menos para aquellos como nosotros, cuya genética ha estado influida por miles de años de producción de vino. A los inuit del Círculo polar Ártico, y otras poblaciones

cuyos ancestros nunca han cultivado la uva, les hace daño el procesamiento del alcohol, y enseguida se vuelven adictos; pero para el propósito que nos ocupa vamos a referirnos solamente a las circunstancias más y del lector. Y en nuestro caso se puede decir que hay una diferencia clara entre el cannabis y el alcohol desde el punto de vista psicológico. Los efectos del cannabis duran días, y es a la vez más adictivo y más radical, por lo que no solo produce alteraciones temporales de la mente, sino verdaderas transformaciones, permanentes o semi-permanentes, de la personalidad y en concreto, una pérdida del sentido de la moral que ha sido ampliamente demostrada. También en los alcohólicos se puede encontrar esta pérdida del sentido moral, pero no se puede explicar solamente por la adicción. La adicción al tabaco, fumado o masticado, no parece llevar a una desmoralización de la víctima: aunque se cometen crímenes bajo la influencia de las drogas y hay accidentes provocados bajo el efecto del alcohol, ninguno de los dos se produce bajo la influencia del tabaco.

La naturaleza temporal de los efectos psicológicos del vino tiene una gran importancia en la descripción de su aura emocional. Tanto el observador como el consumidor entienden que el efecto del vino es una posesión momentánea, una alteración pasajera, la cual no altera, en ningún caso, el carácter de la persona en la que se produce. Por eso uno puede alejarse de ella y descansar. Las antiguas representaciones de Sileno (tutor y compañero de Dionisio) muestran a una criatura que se dedica por turno a beber y a dormir, con un aumento de embriaguez entre un acto y otro. Más aún, y es más importante, el alcohol en general, y el vino en particular, tienen una función social única, porque aumenta la facilidad de palabra, la confianza social y la buena disposición de quienes beben juntos, siempre que lo hagan con moderación. Muchas de las formas de beber en sociedad que hemos desarrollado han sido diseñadas con el fin de imponer un régimen estricto de moderación. Por ejemplo, la compra de bebidas por rondas en los pubs tiene un papel importante para hacer que las personas repitan gestos de generosidad recíproca y que se cohesionen como grupo, sin llegar a un grado de intimidad.

El cannabis también tiene una función social, que en Oriente Medio se asocia al rito de fumar *hookah*, el cual produce una confusión recíproca, que se puede confundir un poco con la paz, una comodidad que es raro encontrar en esa región. Cada intoxicante refleja y al mismo tiempo refuerza un modo específico de interacción social, por lo que es importante entender que las

cualidades que nos gustan del vino son un reflejo del orden social del que forma parte el propio vino.

El vino no es solamente un trago de alcohol, o una bebida mezclada. Es una transformación de la uva. La transformación que se produce en el alma bajo su influencia es una mera continuación de otra transformación, que pudo haber empezado cincuenta años antes, en el momento en que la uva fue arrancada de su viña. (Es una de las razones que llevaron a los griegos a definir la fermentación como obra de un dios. Dionisio entra en la uva y la transforma; y ese mismo proceso de transformación se transfiere a nosotros cuando bebemos). Aunque sabemos que también la habilidad humana tiene una parte en la transformación, una habilidad distinta de la que puede tener una coctelera, porque es una habilidad agrícola, y en cierta medida su resultado es un tributo, además del cultivador y del enólogo, a todo el proceso etológico que nos ha convertido de cazadores en agricultores. (Tal vez haya un eco de esta historia en la embriaguez de Noé).

EL EFECTO DEL VINO

Así, cada vez que nos llevamos un vaso de vino a los labios, estamos saboreando todo un proceso en curso: el vino es una realidad viva, resultado último de otras realidades vivas, y progenitor de la vida en nosotros. Es casi como una presencia más en cualquier reunión social, como un nuevo foco de interés y en el mismo sentido que lo son otras personas allí reunidas. La experiencia se realza con el aroma, el sabor y el impacto simultáneo sobre la nariz y la boca, los cuales —aun no siendo únicos en el caso del vino— tienen, como he mostrado ya, una relación íntima con el efecto intoxicante inmediato, como para ser percibidos en sí mismos como intoxicantes. El ser entero del bebedor se precipita hasta la boca y los órganos del olfato, para salir al encuentro del líquido tentador, igual que todo el ser del amante se concentra en los labios que dan el beso. Sería una exageración dar demasiado valor a la comparación, por antigua que sea, entre el beso erótico y el sorbo del vino. De todas formas, no es una exageración, sino una simple metáfora, la descripción del contacto entre la boca y el vaso como un encuentro *cara a cara* con el vino. Y la metáfora es útil. El whisky puede estar *ante* la cara pero no es exactamente un *cara a cara* equiparable al vino. El trago de alcohol que hace su recorrido por el cuerpo es como si se hubiera *escapado*

del sabor para actuar de una forma subrepticia. Por el contrario, el contenido alcohólico del vino forma parte de su sabor, de forma semejante a como el rostro revela la personalidad de un hombre bueno. Los espíritus, en este punto, son semejantes a los afectos y a las bebidas medicinales: el sabor se aparta pronto del efecto, del mismo modo que las palabras y los gestos de una persona superficial se apartan de sus decisiones a largo plazo. El compañerismo en el vino se encuentra en que no tiene efectos subrepticios ni ocultos, sino que están siempre presentes y se revelan en el propio sabor. Esta característica se transmite después a las personas que beben vino juntas, y que se adecúan a esta forma de trato honesto.

Un antiguo proverbio nos dice que en el vino hay verdad. Esa verdad no radica en lo que percibe la persona que bebe sino en lo que revela, con su lenguaje más locuaz y sus gestos más relajados. No es, por tanto, una “verdad para los demás”, sino una “verdad del yo”. Esto explica las virtudes sociales del vino, así como su inocencia epistemológica. El vino no decepciona, como hace, en cambio, el cannabis, inspirando la idea de que uno se introduce en un reino diferente y superior. Por eso es bastante diferente de las drogas, también de esas más suaves en su efecto de alterar la mente, porque todas comportan algún vestigio —aunque vulgarizado— de la experiencia que se asocia a la mescalina y al LSD y que ha descrito Aldous Huxley en *Las puertas de la percepción*. Esas drogas —y el cannabis no es excepción— son epistemológicamente culpables. Mienten en lo que transmiten sobre otro mundo, sobre una realidad trascendente que hace que, comparado con ella, el mundo de los fenómenos ordinarios tenga menos significado, palideciendo hasta parecer insignificante. En cambio, el vino retrata el mundo auténtico, y nos recuerda que, si hemos fallado al conocerlo, se debe a que hemos cometido algún error en la verdad de nuestro conocimiento, y el vino tiene la peculiar virtud de ayudarnos a superar este defecto.

Como he propuesto, es cierto que el vino ilumina de alguna forma la interioridad, el *atman*, de las realidades contingentes, y que indica —sin llegar a traerla— otra forma posible de conocer el ser. Pero realiza esta tarea sin eclipsar la luz presente en nuestro mundo, y sin decepcionarnos porque nos haya introducido en una alternativa menos ilusionante. Respeta nuestras ilusiones, y es capaz también de ampliar las más benignas entre ellas. Pero no nos da una vía de escape de la realidad.

Por este motivo, creo que deberíamos revisar nuestra descripción del efecto

característico del vino, porque no es simplemente una inoxidación. Cuando se bebe en compañía, el efecto característico del vino incluye también una apertura del yo al otro, una disposición consciente a pedir perdón y a concederlo: y un perdón que no se refiere a los actos o las omisiones, sino a la impertinencia de existir. Aunque el uso del vino en la Eucaristía cristiana tiene su fuente de autoridad en la Última Cena, como ha recogido el Nuevo Testamento, también existe otra razón para que el vino tenga un papel decisivo en la ceremonia de la comunión, y es que el vino ilustra y en cierta medida activa la posición moral que distingue al cristianismo de sus rivales primitivos, y que se resume en la petición “perdona nuestras ofensas, como también nosotros perdonamos a los que nos ofenden”. Esa oración destacada nos dice que los cristianos solo pueden obtener el perdón si también lo ofrecen, y es algo que está al alcance de todos cuando compartimos nuestros vasos. El papel decisivo que tiene el perdón en la configuración de sociedades humanas perdurables también se ha introducido en el mundo islámico, en la poesía de Hafiz, Rumi y Omar Khayyam, que eran grandes amantes del vino. En el verso 7 de la sura XVI del *Corán* se ensalza el vino como uno de los dones de Dios. Con las pruebas que padeció en su exilio en Medina, el profeta se volvió más irascible, y con ello se volvió también más amarga su actitud hacia el vino, como se aprecia en los versículos 90-91 de la sura V. Los musulmanes creen que las revelaciones posteriores derogan las anteriores, si es que se presenta algún conflicto entre ambas[3]. No obstante, yo tengo la sospecha de que Dios obra de una forma más misteriosa.

GUSTO Y COGNICIÓN

El vino de la Comunión me devuelve a un tema que ya he destacado antes: que los efectos importantes del vino, por así decir, se interpretan volviendo a su causa, porque el propio vino los trae a consideración en su sabor. Al mismo tiempo que se degusta el sabor intoxicante del vino, también se saborea su poder de reconciliación: presenta al bebedor con el sabor del perdón. Es una de las formas de entender la doctrina cristiana de la transustanciación, que es en sí misma una reminiscencia de la creencia griega según la cual Dionisio no es solo la causa del vino, sino que también está *en él*. La mayoría de los intentos de describir la experiencia del vino son, o bien comparaciones de un sabor con otro, o bien rapsodias extravagantes, similares a la que he analizado

antes, a propósito de Charles y Sebastian en *Brideshead*. Pero también existen otros casos intensos, en los cuales se desdibuja la relación entre la asociación y el significado: los efectos del vino sobre la mente se hacen tan intensos que invaden el gusto, de modo que la experiencia que vivimos no es del todo distinta a la de ver la emoción en un cuadro o a la de escucharla en la música. Desconozco qué conclusiones habría que sacar de esto. Pero esto no tendría que llevarnos a ignorar la diferencia fundamental entre los sabores y otras cualidades. Por eso merece la pena sintetizar sus aspectos esenciales.

En primer lugar, los sabores no son cualidades como, por ejemplo, los colores. Cada fragmento de azul es algo azul, aunque sea solo un trozo. Pero no podemos decir que cada sabor a fresa sea un algo con sabor a fresa, porque el sabor se puede producir aunque no esté la fresa, como ocurre cuando tenemos un sabor en la boca pero no hemos comido nada. El sabor está en la boca en un sentido parecido al olor que está en el aire o al sonido que está en la habitación. Junto con los olores y los sonidos, los sabores pertenecen a la categoría ontológica de los objetos secundarios. Por eso el sabor del vino puede perdurar mucho tiempo después de haberlo tragado[4]. Los sabores se pueden separar de sus causas, igual que los sonidos se pueden separar de la música, y empezar una vida emocional independiente. Como están asociados a sus objetos, en lugar de inherir en ellos, fácilmente originan cadenas de asociaciones, uniendo un objeto con otro, un lugar con otro, constituyendo una narración continuada como la que ha elaborado Proust.

Con esta característica de los sabores está muy relacionada nuestra bien conocida dificultad para describirlos. Los colores se sitúan en una gama, y sus variaciones se rigen por dimensiones fenoménicas reconocibles, como el brillo y la saturación. Las descripciones que hacemos de los colores también los ordenan, para que sepamos cómo se relacionan entre ellos y cómo se transforman unos en otros. Los sabores hacen gala de un orden en algunas dimensiones: por ejemplo, la dulzura, la amargura, el picante, etc. Como norma general, los describimos en función de las causas que están en su origen: almendrado, afrutado, carnosos, con gusto a queso, etc. Como consecuencia, el proceso de diferenciar y comparar los sabores empieza por un esfuerzo de asociación, en el que aprendemos a identificar la causa característica. Aprendemos a situar los sabores en un campo gustativo, por así decir, cuyos hitos son las cosas que comemos y bebemos, así como los lugares y los procesos que los originan.

Este último punto me devuelve al primero, sobre la inocencia epistemológica del vino. La naturaleza de la conciencia elevada por el vino, profundamente ligada a este mundo, significa que, cuando se intenta describir el conocimiento que confiere, hemos de buscar en los rasgos de este mundo, en características que podrían, de algún modo, encontrarse compendiadas, conmemoradas y celebradas en sus sabores. De aquí proviene la percepción secular del vino como el sabor de un *terroir*, por el que no se entiende solamente el suelo, sino el conjunto de costumbres y de ceremonias que lo han santificado y lo han puesto en relación con el bebedor, por así decir. Creo que, en este aspecto, el uso de un lenguaje teológico no es accidental. Aunque el vino no nos miente en cuanto al reino trascendente, sí santifica la realidad inmanente, y nos familiariza con su subjetividad oculta, que hace presente ante nosotros bajo el aspecto del Brahman. Por eso es un símbolo tan eficaz de la encarnación. Cuando lo saboreamos, estamos conociendo —digamos que por familiaridad— la historia, la geografía y las costumbres de una comunidad.

Por eso, desde antiguo se han asociado los vinos a lugares bien definidos, y no solo se ha aceptado que eran el sabor de esos lugares, sino también que era el sabor que les había conferido el proceso de asentamiento en ellos. El vino de Biblos era uno de los principales productos de exportación fenicios, y Horacio hizo famoso el antiguo Falerno. Aquellos que se conjuran con los nombres mágicos de Borgoña, Burdeos y el Rhine y Moselle están haciendo algo más que presumir: desarrollan la descripción mejor y más fiable de un sabor celebrado, que es inseparable del concepto y de la historia del asentamiento que lo produce. Dicho sea de paso, los antiguos egipcios etiquetaban los vinos con el lugar en que se producían, comerciaban con los mejores productores del Mediterráneo, y también clasificaban los vinos según su función social. Los arqueólogos han encontrado ánforas marcadas, con expresiones como “vino para celebraciones de primer nivel”, “vino para el día de la recaudación de impuestos”, “vino para bailar”, y otras semejantes[5]. Sin embargo, no está claro que esas descripciones tuvieran la función de guiar el gusto. Resulta fácil imaginar una cata en la que el consumidor se lleve el vaso a la nariz, dé un sorbo y diga: “Borgoña”; en cambio, es muy difícil pensar que diga: “recaudación de impuestos”. ¿A qué se debe esto?

En este punto deberíamos volver sobre el significado religioso del vino. Asumiendo el riesgo de hacer una simplificación excesiva, mi propuesta es

que la conciencia religiosa se compone de dos estratos, y que nuestra interpretación de la religión se ha visto dañada por un énfasis demasiado acentuado en uno de ellos. El primer estrato, el que destacamos en exceso, es el de la creencia. El segundo, pasado por alto muchas veces en el pensamiento moderno (aunque no es el caso de los pioneros de la sociología de la religión, como Émile Durkheim y Max Weber), se podría resumir con el término “pertenencia”, con el que hago referencia al conjunto de costumbres, ceremonias y prácticas en las que se renueva lo sagrado, hasta el punto de hacerse una presencia real entre nosotros, y una confirmación viviente de la comunidad humana. Las religiones paganas de Grecia y Roma tenían un fuerte sentido de pertenencia, pero eran débiles desde el punto de vista de la creencia. En consecuencia, se centraban en el culto, como los primitivos fenómenos religiosos. El culto, y no el credo, era el medio por el que los adeptos debían demostrar su ortodoxia religiosa y su unidad con la divinidad y con sus correligionarios. En los últimos siglos, la civilización occidental ha tendido a poner el énfasis en la creencia —concretamente, en la creencia en un reino trascendente presidido por un rey omnipotente. Este énfasis teológico, que interpreta la religión como una cuestión de doctrina teológica, la expone a la refutación. Y eso significa que la auténtica necesidad religiosa de la gente —una necesidad implantada en nosotros, por la evolución según algunos, y por Dios según otros (¿por qué no por ambos?)—, trata de expresarse por medio de otros cauces: normalmente, formas de idolatría que no alcanzan la humanidad regeneradora del culto.

Lejos de dar por hecho que el culto sea un fenómeno secundario, derivado de las creencias teológicas que lo justifican, yo asumo la posición contraria. Pienso que tengo de mi parte a la antropología moderna y al auténtico fundador de esta, Richard Wagner[6]. Las creencias religiosas son racionalizaciones del culto, que a su vez tiene la función de crear pertenencia. Las personas aprenden a administrar sus recursos gracias a la creación de un culto. Como resultado, cada acto de asentamiento y de devolución de la tierra a las necesidades de una comunidad incluye siempre la construcción de un templo y la reserva de días y de horas para dedicar al festejo y a la ofrenda sacrificial. Así, una vez que la gente ha preparado un hogar para ellos, los dioses vienen tranquilamente a habitarlo. Puede que al principio pasen desapercibidos, y solo en un segundo momento se revisten con los ropajes trascendentales de la teología.

En mi opinión, el acto de asentamiento, que está en el origen de la civilización, incluye una transición radical en nuestra relación con la tierra — transición que, en otros términos, se conoce como el paso de una cultura de la caza y recolección a la agricultura—, y comporta también un nuevo sentido de la pertenencia. Las personas que se han asentado no solo se pertenecen unos a otros: pertenecen también a un lugar, y a partir de ese sentido de unas raíces compartidas desarrollan la granja, la aldea y la ciudad. Los cultos a la vegetación son los más antiguos y los más profundamente arraigados en el inconsciente, porque sustituyen el totemismo de los cazadores y recolectores, y celebran a la tierra por sí misma, como cómplices voluntarios de nuestra apuesta por quedarnos quietos. La nueva economía del cultivo, y la población que se desarrolla a su alrededor, generan un sentido de la santidad del cultivo plantado, y concretamente de los alimentos básicos —que son gramíneas, normalmente en forma de maíz o arroz— y la viña que envuelve los árboles por encima de ellos. Con seguridad, en ellos se encuentra la prehistoria del pan y del vino de la Eucaristía. Es más, el fruto de la vid se puede fermentar, como forma de esterilizarlo para poder almacenarlo. Proporciona un lugar y las cosas crecen allí con una memoria, por lo que se convierten en un símbolo de la comunidad asentada y de su deseo de permanencia.

Me atrevo a sugerir que, a un cierto nivel, la experiencia del vino recupera ese culto originario en el que se determinaba la tierra y se construía la ciudad. Lo que saboreamos en el vino no se reduce a la fruta y a su fermento, sino que incluye también el sabor peculiar de un paisaje al que se ha invitado a los dioses, y donde estos han encontrado un hogar. Ninguna otra cosa que nosotros podamos comer o beber nos llega con un halo de significado como este, y quien se niega a beberlo está emitiendo un mensaje importante: el de negar su pertenencia a esta tierra.

[1] “Espiral espirada de inanidad sonora”, según la traducción de Octavio Paz (NdT).

[2] “Sobre gustos no se disputa” o “sobre gustos no hay nada escrito” (NdT).

[3] Las revelaciones posteriores, en el orden canónico de los textos, se han puesto antes, lo cual, a mi modo de ver, es un error fatal, teniendo en cuenta la ira inflexible que se atribuye a los años de Medina.

[4] La capacidad de “permanecer” en el paladar, igual que la cualidad relacionada del “acabado”, se producen en la vía retronasal —aplicación secundaria del sentido del olfato que ya ha sido captado por la boca.

[5] Cf. la explicación informativa de Patrick MCGOVERN, *Wine in the Ancient World*, Londres 2004.

[6] Claude Lévi-Strauss, en la “obertura” de *Le cru et le cuit*, París 1964, sitúa a Wagner como fundador de la antropología estructural. Es verdad que antes de Wagner existía una disciplina denominada antropología, y que Kant fue el primero en introducirla como un curso universitario en su *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, elaborada a partir de los apuntes de las clases de 1798. El reconocimiento de la religión como una necesidad profunda de la psique humana, que siempre va a expresarse de una forma simbólica, se encuentra en la transformación que hace Wagner de los principios de Feuerbach, en *Die Religion und die Kunst*, recogido en *Gesammelte Schriften und Dichtungen*, vol. 10, Leipzig 1911. En realidad, el estudio del mito y de la religión antiguos como elementos configuradores de las realidades psíquicas ya era común en la cultura germana, al menos por influencia de Hegel. El verdadero origen de esta aproximación fue, probablemente, la obra de Georg F. CREUZER, *Symbolik und Mithologie der Alten Völker*, Leipzig, Darmstadt 1810-1812, que causó una fuerte controversia en su época. No obstante, hasta Wagner no se había llegado a proponer un ejemplo de religión fabricada, cuyos dioses estuvieran deducidos de las necesidades, en vez deducir las necesidades a partir de los dioses. No hay duda de que esto supuso la primera propuesta de una antropología comprensiva de la religión.

7.

EL SIGNIFICADO DEL LAMENTO

EN EL SIGLO XIX, LA BANDERA de la abstinencia se alzó, no en manos de los políticos, sino de los ciudadanos privados, animados en muchos casos por una ferocidad que solo se repite en raras ocasiones, ahora que la solución de los problemas sociales se deja en manos del Estado-niñera. A los bienhechores de la Inglaterra victoriana no solo les turbaba la visión de alcohólicos destrozados por las aceras de la ciudad, sino también el conocimiento de la existencia de un número muy superior de bebedores que estarían sentados en sus casas, elevando sus vasos alegremente, de modo que su vicio era invisible para el ojo público. H. L. Mencken ha definido el puritanismo como «el miedo obsesivo a que alguien, en algún lugar, pudiera ser feliz». Cuando leemos las asambleas y los compromisos de las agrupaciones de abstemios, y de su supervisión entrometida, que no respetaba ni la privacidad ni las relaciones sociales de sus víctimas, es el mejor momento para soltar un suspiro de alivio al pensar que el pasado ha pasado, y ahora es ahora.

No obstante, es necesario añadir, a favor del puritanismo, que no todos los placeres son inocentes. Cada sociedad —también la nuestra— divide los placeres sexuales entre inocentes y culpables. Los movimientos de abstinencia nacieron de la tendencia a trasladar esa reacción moral natural a un dominio en el que no tiene un significado definido. La culpabilidad sexual no se crea por el exceso, sino por la elección equivocada del objeto. En cambio, la bebida es inocente excepto cuando se abusa de la cantidad. Al mismo tiempo, y como nos recuerda Mencken, el alma del puritanismo es la ansiedad hacia «lo que hacen los demás».

Si existe un pecado relacionado con el vino, yo diría que no es el acto de beber, sino el divorcio que puede producirse entre el placer y la virtud. Cada

cultura permite unos placeres, mientras que prohíbe otros. Los placeres que sostienen la cultura han de estar gobernados por las buenas costumbres. Según nuestra herencia abrahámica, las buenas costumbres son aquellas que manifiestan un espíritu de caridad. El bebedor virtuoso es aquel en quien «el vino está poseído por el fermento del amor», como expresa el poeta sufí Rumi.

El legado puritano se puede observar en numerosos aspectos de la cultura británica y norteamericana. Pero para un antropólogo, lo más interesante es la facilidad con que el exceso del puritanismo es capaz de pasar de un tema a otro, y la misma facilidad con la que aquello que antes se reprobaba puede verse exonerado de cualquier sombra de pecado en el curso de unas horas. Es algo que se ha manifestado con particular evidencia en el caso del sexo. A nuestros padres y abuelos les preocupaba que los jóvenes entendieran el sexo como una tentación que se debe resistir. No obstante, no entendían la castidad como preparación para el goce sexual: para su modo de entender, el mal se encontraba precisamente en el goce. El resultado fue que no hicieron una verdadera distinción entre el deseo virtuoso y el deseo vicioso. Todo el tema era tabú, y la única respuesta a las necesidades sexuales era: “¡no lo hagas!”. Se les escapaba el antiguo concepto de la castidad como forma de templanza. Aun así, se aplicaba al sexo lo mismo que decía Aristóteles acerca de la ira (cuando argumentaba sobre la virtud de la *praotes* o “gentileza”). Según Aristóteles, no es correcto pretender evitar la ira de forma absoluta. En cambio, es necesario adquirir el hábito adecuado —en otras palabras, educarse a uno mismo para sentir la medida necesaria de ira hacia la persona adecuada, en el momento adecuado y por una extensión de tiempo razonable.

Del mismo modo, la templanza sexual no se debería definir como rechazo del deseo, sino como el hábito de sentir el deseo correcto hacia el objeto correcto y en la ocasión adecuada. El filósofo sufí al-Ghazâlî, influido por Aristóteles en este punto, en su *Mizân al-‘Amal*, describe la castidad como la virtud que «garantiza que el yo se subordina a su componente racional, de modo que el goce y la contención se conformen al intelecto. Es un término medio entre el libertinaje y la ausencia de deseo». En eso consiste la verdadera castidad, y es uno de los argumentos más profundos a favor del matrimonio, porque este rescata el sexo del dominio del apetito y lo sitúa en el ámbito de la virtud. El motivo es que alía el sexo con el carácter, de modo que el deseo y el amor van de la mano, ampliándose y controlándose mutuamente. Las novelas de Jane Austen describen e ilustran de forma brillante cuanto

venimos exponiendo, y es esta la verdadera causa de la admiración de estas obras entre sus seguidores, porque cada frase está impulsada elegantemente por un deseo que es inseparable del juicio sobre su objeto y que se realiza desde una percepción clara de lo que está en juego cuando una mujer abre paso a su seductor.

A los puritanos les falta este sentido del deseo comedido y personalizado. Por eso, cuando se quitaron los tabús sexuales ya no existía ninguna razón para evitar la permisividad. Como las transgresiones sexuales ya no ponían en riesgo ninguna virtud, enseguida dejaron de ser consideradas como transgresiones. De esto se siguió la imposibilidad de atender a las pruebas del daño que se hace a los niños cuando se les expone a un experimento prematuro, ni del caos moral y médico al que conduce la sexualidad desinhibida. El puritanismo acabó convirtiendo un no rotundo en un sí rotundo. Y se puso a buscar otros placeres que prohibir, no porque pudieran ofender a Dios, sino porque alguien se estaría aprovechando de ellos. Así, se permite mostrar en las pantallas a gente joven implicada en orgías sexuales, jurando y exhibiendo toda forma de vulgaridad. Pero nunca se puede mostrar a una persona joven con un cigarrillo en la boca, porque eso supondría perdonar el pecado —no del fumador, sino el pecado de quienes sacan algún provecho de su vicio. Los retratos de fumadores famosos, como Brunel, Churchill y Sartre han sido manipulados desde el Ministerio de la Verdad, a fin de eliminar ese elemento ofensivo de entre sus dedos. Por otra parte, junto al póster en el tablón de anuncios escolar, que anuncia a los adolescentes el sexo seguro y el aborto libre, hay un edicto absolutista que les dice que no se debe fumar.

Los puritanos han tenido el suficiente raciocinio como para catalogar la bebida igual que el hecho de fumar, ya que la bebida se ha convertido en un gran negocio, que está en manos de grandes corporaciones, como Diageo. Y aquí hay un punto en el que resulta algo más fácil simpatizar con ellos. Porque la embriaguez no es solamente un daño para el individuo: es capaz de destruir la capacidad para las relaciones humanas, y de convertir este mundo en un mar de amargura. Por eso resulta decisivo, si queremos salvar de la Inquisición uno de los grandes bienes de la humanidad, que encontremos otra forma más humana de hacer frente al problema del alcoholismo, una alternativa a la vía de la prohibición. Para eso deberíamos aprender de Aristóteles, y dejar de plantear la cuestión en los términos anticuados de lo que se debe o no se debe

hacer, para plantearla desde el punto de vista de la forma correcta o incorrecta de beber.

San Pablo nos dice: «No os embriaguéis con el vino, que lleva a la lujuria; al contrario, llenaos del Espíritu»[1]. El tema en cuestión, en este texto, no es poner a los espíritus en contra del vino, sino hacer una advertencia frente a los excesos. El Espíritu no es contrario al vino —después de todo, está presente en el vino de la Comunión, según la Comunión cristiana, y el propio san Pablo aconsejaba a su discípulo preferido, Timoteo: «No bebas agua sola; mejor toma un poco de vino a causa de tu estómago y de tus frecuentes indisposiciones» (*1 Tm 5, 23*). De hecho, el cristianismo es una de esas religiones mediterráneas que han convertido la bebida de vino en obligación. Es este otro aspecto del legado puritano, que no distingue entre la embriaguez y la intoxicación inocente, ni entre las distintas bebidas con sus efectos también diferentes. Por eso no hemos de sorprendernos de que la reacción frente al puritanismo tampoco haga distinciones entre las bebidas que recomienda ni entre las formas de beberlas.

La reacción americana tiene su paradigma en una nueva y llamativa revista, de nombre *The Modern Drunkard* (*El borracho moderno*). Hace poco que llegó a mis manos una copia, arrojada en un bar de Washington por un caballero tan grande que su voz parecía proceder de alguna región escondida más allá de su estómago. La revista narra cómo un grupo de campesinos inocentes, todos vestidos de Santa Claus, fue disuelto en unas Navidades recientes por un policía de tráfico, que blandía su cachiporra, a pesar de que ninguno de los borrachos era ni siquiera remotamente capaz de conducir a su casa. Contiene una inspiradora entrevista al Emperador de los Temporeros, “Hueso de la sopa” Balmett, un tipo que ha rodado de cárcel en cárcel, por todo el continente, en busca de sus derechos constitucionales. Y también ofrece consejos útiles sobre el arte olvidado de tambalearse, en un artículo que deja bastante claro que los bebedores americanos de cerveza son el último residuo de resistencia masculina. En cambio, no trata por ninguna parte de la verdadera cuestión, la de qué beber, cómo, cuándo y con quién. Se centra en la cerveza y los espíritus rudos, y su principal preocupación es asesorar a los lectores sobre cómo beber todo lo que puedan y seguir siendo capaces de absorber aún más.

Me recuerda a los versos de George Crabbe en *Ebriedad*:
He aquí al pobre bebedor, cuyo sentido no educado

Encuentra dicha en la cerveza, y puede prescindir del vino;
Cuya cabeza orgullosa y caprichosa, nunca ha aprendido a gobernarse
Más allá del éxtasis fangoso de la cerveza.

En mi opinión, tendríamos que extraer una lección de Crabbe y *The Modern Drunkard*, para tratar de entender la diferencia entre la bebida virtuosa y la bebida viciosa, reflexionando para ello sobre lo que la bebida ha supuesto para nuestra civilización, tanto como vehículo de la presencia real de Dios, como en cuanto símbolo de las formas de llegar hasta Él.

Para dar una respuesta contundente a los agoreros y a los quejicas que aspiran a gobernarnos, deberíamos analizar las formas en las que el vino se puede incorporar a la vida moral de los seres racionales, para reforzar su plenitud, no para disminuirla. De todas formas, todo lo que voy a decir se puede aplicar a otras bebidas alcohólicas, en la medida en que se puedan incorporar, igual que el vino, a los rituales sociales que traen consigo la felicidad y la comprensión, y que destierran colectivamente la desesperación.

En situaciones normales, nos esforzamos por mantenernos fieles a nosotros mismos en el uso de nuestras copas, y en no mostrar nada que no quisiéramos que se supiese cuando no mantenemos esa fidelidad. Bastantes de las normas que hemos desarrollado para beber socialmente han sido diseñadas para imponer un régimen estricto de moderación. Por ejemplo, la compra de bebidas por rondas en los pubs desempeña un papel importante, tanto para permitir que las personas practiquen una hospitalidad asequible, como para controlar el nivel de consumo y mantener un equilibrio entre el flujo interno de bebida y el flujo externo de palabras.

He hecho referencia, anteriormente, ese gran exponente de las antiguas virtudes anglicanas que fue el Rev. George Crabbe. El retrato que ha hecho Montagu Slater de los aldeanos, burdamente retratados en sus vasos, en el libreto que elaboró a partir del poema *Peter Grimes* de Crabbe, supone una lamentable herida al original. Sus palabras, que pretenden caracterizar a una sociedad cerrada y suspicaz, de la que se excluye a Peter, también revelan la actitud altanera de Slater hacia la cultura de los bares:

¡Vive y deja vivir!
No te metas donde no te llaman.
Nos sentamos y bebemos toda la tarde,
sin que dediquemos un solo pensamiento
al penoso quehacer de cada día.
Y así ronda tras ronda...

En realidad, el hecho de comprar por rondas en los pubs es uno de los principales logros de los ingleses. Permite que las personas que tienen poco dinero puedan hacer gestos generosos, sin exponerse al riesgo de que estos provoquen su ruina. Permite que cada uno se distinga de sus vecinos y refleje su individualidad en la elección de su bebida, y hace que el afecto se concentre y se acumule progresivamente en el círculo de bebedores, porque da a cada uno por turno la personalidad de un amigo cálido y hospitalario. En cierto sentido, es una mejora moral del simposio griego, que también se celebraba en una sala común y en una casa de campo, pero en el que solo podía dar el anfitrión.

Gracias a la ronda de bebidas, hasta los oprimidos y los que no tienen voz pueden recibir por un momento el agradecimiento, el aprecio y la honra de sus vecinos. Es un ejemplo paradigmático de “inclusión social”, por utilizar la jerga de nuestros gobernantes, y es poco sorprendente que ahora se haga todo lo posible por dejar morir esta costumbre.

La mancha en el libreto de Slater está más que superada por la música de Britten, que establece una unión entre los bebedores, con una melodía unísona y cálida sobre cuerdas sincopadas. Esta muestra que el verdadero motivo de la exclusión de Grimes es que la bebida en comunidad es realmente capaz de formar una sociedad. Y Grimes no es el único que se encuentra excluido de la intimidad de la taberna de Auntie. En el pub está también otro personaje extraño: la señora Sedley, que está horrorizada de encontrarse en la compañía de bebedores y fumadores, obligada a entrar en esa sociedad por su necesidad de láudano y que tiene la incapacidad, propia de los drogadictos, para ver a las personas como algo más que un medio para satisfacer sus antojos. Britten nos muestra la virtud social de la bebida en comunidad, y el destino infeliz de quienes encuentran algún estímulo en tragar sin saborear, y en consumir sin miramiento.

Las bebidas fermentadas, como la cerveza o el vino, no son solamente un trago de alcohol, y sus efectos nunca deben confundirse con los licores ni con los cocktails. En el capítulo anterior proponía que la transformación del alma bajo la influencia del vino está en continuidad con otra transformación que pudo haber empezado tal vez cincuenta años antes, en el momento de arrancar la uva de la vid. Por eso, cuando nos llevamos un vaso de vino a los labios, saboreamos una realidad viviente. Es como si el vino fuera otra presencia

humana en cualquier reunión social, así como un foco de interés equiparable a las demás personas.

Esta interpretación de la función social de las bebidas fermentadas ha sido incorporada de mil maneras a las sociedades occidentales. Su manifestación más importante es la práctica del “brindis”. La gente levanta sus vasos para celebrar, como manifestación de su buena voluntad hacia los demás y hacia sus proyectos, y como demostración de su disposición a *hacer suyo* este sentimiento de benevolencia, como una especie de renovación del corazón. El reconocimiento de las virtudes sociales del vino también se encuentra en el Islam, en la poesía de Hafiz, Rumi y Omar Khayyam. Un signo de extremismo puritano en esas versiones del Islam que hoy en día nos parecen tan amenazadoras es que subrayan la prohibición del vino en el *Corán*, olvidando que, según ese libro sagrado, muchos ríos del paraíso son de esa materia (véase, por ejemplo, la sura, 47, versículo 5).

En este punto, es oportuno hacer referencia a una protesta contra la peor de las quejas, la de esos mullahs sin sentido del humor que han infestado nuestras ciudades, que corrompen a la juventud con sus edictos de alabanza del ego, y que invitan a los solitarios hijos de los inmigrantes a unirse a su causa, lo cual es precisamente la razón para no unirse. Sus esfuerzos por volver a introducir la censura en los estados nacionales de Europa necesitan todavía del respaldo de una disposición legal. Pero constituyen un ejemplo colectivo de lo que, a mi modo de ver, es la verdadera tragedia del Islam, y es que ha entrado en el mundo moderno a costa de privarse de su cultura.

El papel decisivo que han jugado los filósofos musulmanes de la Edad Media para la transmisión del pensamiento clásico es un aspecto conocido de la historia intelectual. En mi propia especialidad académica, que es la filosofía de la música, tengo que reconocer que solo hay un gran filósofo que haya dedicado un libro entero al tema, y este es al-Fârâbî, que era también un destacado músico, y cuya obra es una propuesta importante de reconciliación de la teoría neoplatónica de la armonía cósmica con los modos de la música árabe primitiva. Por tomar otro de mis temas de interés, tampoco existe en Occidente un tratamiento del estatus moral de los animales que se pueda comparar a *La causa de los animales frente al hombre ante el rey de los Jinn*, recopilado por los *Ikhwan al-saffa* (“Hermanos de la pureza”), una hermandad de filósofos activa en el creciente fértil entre los siglos X y XI de

nuestra era. La idea del amor cortés (del que ha nacido buena parte de nuestra literatura medieval) se introdujo en Europa por la Andalucía musulmana, y encontró su primer soporte teológico en los escritos de Avicena, mientras que la disputa entre al-Ghazâlî y Averroes sobre la naturaleza y límites del conocimiento filosófico sigue teniendo plena vigencia.

¿Pero qué ha pasado con esa cultura de la grandeza y de la disputa? ¿Dónde encontrar, por ejemplo, copias impresas de los filósofos? En las bibliotecas de las universidades americanas, sin duda. Pero no en las librerías de Damasco y de Bagdad. Y esto permite ver con cierta perspectiva el actual conflicto con el Islam. Denominarlo un “choque de civilizaciones”, como hizo Samuel Huntington, significa haber asumido el presupuesto de que existen dos civilizaciones. Pero uno de los contendientes no ha vuelto a presentarse en el campo de batalla. El choque del que somos testigos es el que se produce entre el secularismo occidental y un religión que, por haber perdido la parte medio consciente de sí misma, ya no es capaz de relacionarse de forma estable con quienes no están de acuerdo con ella.

Hace casi treinta años que Edward Said publicó su principal libro, *Orientalismo*, en el que fustigaba a los investigadores occidentales que se han dedicado a comentar la sociedad, el arte y la literatura del Medio Oriente. Acuñó el término “orientalismo” para designar la actitud denigratoria y paternalista que observaba en todos los retratos de las civilizaciones orientales que se proponen desde Occidente. Said sostiene que, visto con ojos occidentales, Oriente parece un mundo de pálida indolencia y de ensueños vaporosos, carente de la energía y de la industria sacralizadas por los valores occidentales, y por tanto apartada de las fuentes del éxito material e intelectual. Se ha representado como el “Otro”, el cristal opaco y reflectante en el que el intruso colonialista occidental no es capaz de ver nada más que su propia cara brillante.

Said tuvo la habilidad de defender su tesis con una prosa fogosa y brillante, pero también con unas citas muy seleccionadas, de un arco muy limitado de encuentros entre Oriente y Occidente. Y, aunque no tuvo reparo en manifestar su desprecio hacia las representaciones occidentales del Oriente, no se tomó la molestia de examinar las representaciones orientales de Occidente, ni en hacer cualquier tipo de juicio comparativo, cuando llegó el momento de valorar quién había sido injusto con quién. Hacerlo le hubiera obligado a describir una literatura árabe que, o está completamente occidentalizada, como

es el caso del escritor del Cairo, Nagib Mahfouz (que escapó por muy poco a la muerte, de manos de un islamista armado con un cuchillo en 1994, y que en el momento de su muerte en 2006 estaba muy censurado), o bien ha dado la espalda a la cultura occidental y se refugia “a la sombra del Corán” siguiendo la recomendación del líder de los Hermanos Musulmanes, Sayyid Qutb. Qutb invita a sus lectores a un lugar fresco y tranquilo. Pero es oscuro también. Y aunque las autoridades egipcias no han censurado a Qutb, es importante señalar que murió ahorcado.

Said atacaba a la tradición interpretativa que puede definirse con orgullo como uno de los verdaderos logros de la tradición occidental. Los orientalistas de la Ilustración crearon o inspiraron obras que han entrado a formar parte del patrimonio occidental, a partir de la gran traducción que hizo Galland de *Las mil y una noches* en 1717, pasando por *El diván de Oriente y Occidente* de Goethe y el *Rubaiyat de Omar Khayyam* de Fitzgerald, hasta las aportaciones del *Hafiz* de Szymanowski, *Das Lied von der Erde* de Mahler, las invocaciones hindúes de T. S. Eliot, y las traducciones de las odas de Confucio por Pound. Sin duda, esta tradición fue también una apropiación — una reelaboración de materiales orientales desde una perspectiva occidental. Pero, en lugar de verlo como un desaire, ¿por qué no reconocer que se trata de un tributo? Uno no puede apropiarse de la obra de otros mientras vea a estos fundamentalmente como “otros”.

En realidad, las culturas orientales tienen una deuda con sus estudiantes occidentales. En el momento del siglo XVIII en que ‘Abd-al-Wahhab fundaba su detestable forma de Islam en la península arábiga, quemando los libros y cortando las cabezas de quienes no estuvieran de acuerdo con él, Sir Willam Jones se ocupaba de recopilar y traducir todo lo que pudiera encontrar de poesía árabe y persa, y de prepararse para navegar hasta Calcuta, donde iba a trabajar como juez y a liderar el estudio de las lenguas y de la cultura de la India. El Wahabismo llegó a la India a la vez que Sir William, e inmediatamente empezó a radicalizar a los musulmanes con su predicación del suicidio cultural que el buen juez intentaba impedir con todas sus fuerzas.

Si los orientalistas tienen una falta, esta no es el proteccionismo ni las actitudes colonialistas, sino todo lo contrario: su tendencia lamentable a “vivir como nativos”, al modo de Sir Richard Burton y T. E. Lawrence, el haber permitido que su amor a la cultura islámica desplazara su percepción de las personas, hasta el punto de haber llegado a ignorar, igual que Lawrence, que

las personas y la cultura ya no tenían mucho en común. En todo caso, su trabajo sigue siendo un poderoso tributo al universalismo de la civilización occidental, y ha sido reivindicado recientemente por Robert Irwin, en el que pone de manifiesto que *Orientalismo* de Said es una sarta de medias verdades. Irwin expone los errores, descuidos y mentiras directas que contiene el libro de Said y, por si ya no fuera evidente antes, ya lo es desde ahora, que el motivo principal por el que Said ha alcanzado éxito en nuestras universidades es que proporcionó argumentos para atacar a Occidente.

De todas formas, esta es una conclusión deprimente. Porque, en general, parece ser verdad que muchos de los que han sido señalados como custodios de la cultura occidental van a aprovecharse de cualquier argumento, por muy imperfecto que sea, y de cualquier experto, aunque sea un farsante, con tal de denigrar su propia herencia cultural. Todo eso parece indicar que estamos entrando en un periodo de suicidio cultural, que nos lleva a menospreciar primero, y tal vez a olvidar la actitud que condujo a aquellos notables orientalistas a emprender una tarea que solo una persona imbuida de la cultura occidental sería capaz de soñar: la de rescatar una cultura distinta de la suya propia. Bajo mi punto de vista, este es, en realidad, el verdadero significado del consumo excesivo de alcohol: en el caso de quienes han perdido su cultura, supone el esfuerzo de llenar sus mentes con algún sustitutivo embotellado.

A la luz de lo dicho, me parece que no tenemos otra opción que hacer nuestra “la carga del hombre blanco” y seguir a esos orientalistas hasta el precipicio. Nuestro deber no consiste solo en instruir a los jóvenes en esa cultura que están perdiendo, sino también en ayudar a nuestros vecinos musulmanes a regresar a *su* cultura, a comprender que existen lecturas del Corán que adecúan sus preceptos al mundo cambiante de la interacción social. ¿Cómo se hace?

Para cualquier persona cuya fe se apoye en un libro sagrado, el problema es de alguna forma conocido. ¿Qué garantía tenemos de que el libro recoge una revelación dada por el Altísimo? A esta pregunta solo es posible dar una respuesta: porque Dios mismo nos dice que es así, en el curso de su Revelación. Hasta un niño puede ver claramente la circularidad del razonamiento. Pero, aun así, esa circularidad es inevitable. Todo lo que podemos esperar son las revelaciones de Dios, y por la naturaleza misma de la situación, no puede haber pruebas independientes de ellas —es decir, no

puede haber una prueba de este tipo que sea compatible con la trascendencia de Dios. Esto significa que existen tres lecturas posibles de un texto sagrado como el Corán. La primera entiende que es un producto humano, que se presenta bajo el más pretencioso de los pseudónimos —porque no contiene nada más que los pensamientos de aquel que ha compuesto sus palabras. La segunda sostiene que en él está la voz de Dios mismo, que cada palabra del libro procede del Altísimo. La tercera (que es la interpretación hermenéutica) afirma que es, en efecto, el registro de una revelación, pero que esta es necesariamente pasajera porque se trata de un medio humano, entretejido con las contingencias de una situación desaparecida hace mucho tiempo, por lo que es necesario reinterpretarla constantemente, para desentrañar su verdadero significado, y que este es el que tiene para nosotros, aquí y ahora.

En nuestras circunstancias actuales, la primera interpretación del Corán es peligrosa: una provocación que ignora por completo la influencia que adquiere un texto sagrado sobre quienes viven a su sombra. Pero la segunda lectura es igualmente peligrosa. La atribución a Dios de esos versos tensos y balbuceantes, Y dar por sentado que cada palabra de su grito en el desierto de Arabia hace catorce siglos es un imperativo vinculante e inamovible, supone ponerse en conflicto con la realidad, situándose en un camino que solo puede terminar en el asesinato de los “enemigos” de Dios. Solo es seguro el tercer camino, el que han usado con la Biblia, desde antiguo, judíos y cristianos. Se han dicho: sí, en estos textos reconocemos la voz y la mano de Dios —pero tamizada por esos testigos falibles, por unos secretarios temerosos y perplejos del Yo Soy inefable.

Los primeros juristas musulmanes adoptaron en parte este enfoque, porque admitieron la posibilidad de hacer añadidos, ampliaciones y adaptaciones de la *shari'ah*. El medio para ello es el esfuerzo individual, o *ijtihad*. Por eso deberíamos rechazar la antigua tradición según la cual “la puerta de la *ijtihad* está cerrada”. Sería necesario oponerse de forma decidida a la pseudo-ciencia de los wahabistas, para invitar al Islam a avanzar en la dirección que estaba emprendiendo en tiempos de Averroes, porque es la de la reconciliación entre Dios y el hombre, y deja que vuelva a expresarse el verdadero Islam. Sería necesario insistir en que los edictos de los que Mahoma fue portavoz necesitan una interpretación, y en que esa práctica fue aprobada por Avicena, Hafiz, Rumi y Omar Khayyam, por lo que no puede estar tan equivocada como denuncian los mullahs. El Corán ataca al vino como “artefacto satánico” (ej. 5,

19), pero a la vez repite que los ríos del paraíso llenos de vino son «una delicia para quienes beben». Yo reconciliaría las dos expresiones con el siguiente fragmento de la *ijtihad*. El vino no es un derecho, sino una recompensa. En consecuencia, es pecado beber vino sin haberlo merecido; pero una vez que la cuestión del vino se ha resuelto a favor, uno tiene derecho a unirse al simposio de los justos. Con seguridad, para los piadosos, esa cuestión solo se resuelve después de la muerte. Pero la anticipación de ese evento solo es un pecado muy leve, como es el concederse uno o dos copas ahora. Es preciso observar que esta es la actitud asumida en *Las mil y una noches*, donde se contempla la prescripción coránica contra el vino como un ideal que los mortales no pueden alcanzar fácilmente, y cuya transgresión va a ser, sin duda, perdonada fácilmente por un Dios amoroso. Además, se ofrecen algunas formas agradables de *ijtihad*, gracias a la reconciliación de la vida de piedad con la necesidad ocasional de un trago[2].

Goethe definió a Spinoza como “hombre embriagado por dios”, porque creyó que él mismo y todo lo que existía en el mundo era un “modo” de la sustancia divina. Esa misma descripción se podría asociar con más aptitud a Mahoma, que recitó sus versos en el momento de máxima elevación de un espíritu tan fuerte e inquebrantable que sintió que estaba sostenido y agitado por Dios mismo. La sintaxis abigarrada y el ritmo balbuciente de las *surahs* dan testimonio del estado de embriaguez del Profeta. ¿Tiene algo de sorprendente que, al volver conmovido a los suyos, también él se agitara de encontrarles embriagados, no por Dios, sino por una de las criaturas de Dios? La solución cristiana a este problema —que consiste en identificar los dos intoxicantes, como para tragar el vino y a Dios de un golpe— no parece encontrarse en el Profeta. Y así, de una forma impetuosa, acabó prohibiendo la única forma de reconciliación que ha deseado siempre el mundo musulmán, con palabras de Omar Khayyam:

La uva que, con lógica absoluta,
Refuta las dos y setenta sectas adversas.

Esas “dos y setenta sectas” mencionadas siguen existiendo, y desgarran el mundo musulmán en jirones, mientras sus víctimas suspiran por la bebida prohibida que puede reemplazar la ira dictatorial con la comprensión y la reconciliación.

Aunque el Corán tiene un aspecto de verdad: Satanás puede usar el vino, igual que es capaz de usar todas las cosas buenas. La embriaguez ocasional se puede perdonar; pero el alcohol también se puede convertir en una adicción. Desde hace mucho, esa adicción es bien conocida por los árabes, porque es la razón por la que usamos su palabra para designar la sustancia que la causa (*al-kuhul*). Y si tenemos que entender la aplicación de la “virtud ética” que yo quisiera hacer entender con este capítulo, hemos de ver que esa adicción forma parte del problema.

La celebrada teoría de Aristóteles, que define la virtud como el medio entre dos extremos, no tiene que ser tomada demasiado literalmente. En todo caso, son muchas las virtudes que se pueden entender bien por medio del contraste entre dos vicios opuestos —en este caso, una necesidad de alcohol que destruye el alma y los gemidos destructivos de los mullahs. Al mirar las calles de nuestras ciudades, se ve a borrachos ignorantes que dan golpes y vomitan, mientras algunos musulmanes altaneros pasan a toda prisa llevando el asesinato en el corazón, y en el contraste podemos ver los inicios de una guerra civil, en la que los dos vicios se vuelven para confrontarse mutuamente y “ejércitos ignorantes chocan por la noche”. Para evitar este desastre, no solo tenemos que enseñar a beber a los musulmanes, sino también enseñarnos a beber mejor, y eso significa enseñarnos a incorporar la bebida a una vida bien vivida, y vivida por el bien de los demás.

En Aristóteles, la teoría de la virtud moral formaba parte de la teoría de la educación moral. Él creía que se puede aprender a ser buenos; y que lo conseguiremos si adquirimos buenos hábitos. Puede ser que al principio no queramos adquirir esos buenos hábitos, y tal vez tengamos que ejercitarnos en ellos por medio de un sistema de recompensas y castigos que nada tiene que ver con su verdadera utilidad. Pero si no los adquirimos de jóvenes, con el tiempo se hace cada vez más difícil rectificar la deficiencia, porque en su lugar crecen otros hábitos. Es costoso adquirir los buenos hábitos, porque exigen la *superación* de nuestras inclinaciones naturales, la disciplina de nuestros apetitos, para abrir en nuestras motivaciones un espacio que pueda ser ocupado, a su debido tiempo, por la decisión racional. Los malos hábitos se adquieren con facilidad, porque brotan del apetito, y de dejar que nuestras elecciones estén determinadas por la gratificación inmediata. Los hábitos buenos son las virtudes, y los hábitos malos son los vicios. La característica más importante, común a unos y otros, es que no solo determinan lo que una

persona va a hacer en un momento concreto, sino también el motivo por el que actúa. Una persona valiente no solo afronta con resolución el peligro: lo hace movido por el honor. Para ella sería una vergüenza actuar de otro modo, y este sentido de la vergüenza se ha ido construyendo en ella hasta ser el hábito que rige su comportamiento. La persona cobarde cede ante el miedo, y escapa a causa de su pasión centrada en sí misma.

Aristóteles ha explicado todo esto detalladamente. Es difícil negar su veracidad en general o su relevancia para nuestra situación actual, cuando los niños se desarrollan muchas veces al azar, sin que nadie se preocupe de curtir sus apetitos ni de conducirlos por el camino de la virtud. Esta deficiencia se hace particularmente evidente en materia de templanza. El consumo excesivo de alcohol es solamente un caso concreto: como sabemos, hay excesos también en la comida, la televisión, internet o el sexo. En todas esas materias, la templanza incluye una actitud responsable hacia el verdadero significado social de la actividad de la que abusa el vicioso. Por ejemplo, la comida templada consiste en comer en momentos concretos, en compañía, a la vez que la educación, los modales y la conversación amena sitúan en segundo plano el apetito natural. La ausencia de esta disciplina es, en parte, responsable de la llamada epidemia de “obesidad”. La templanza, igual que la fortaleza y la prudencia, incluye el motivo de la vergüenza. Las personas templadas se avergüenzan de dejarse llevar por el apetito en circunstancias en que la razón lo prohíbe: evitan comer o beber cuando eso les hace aparecer como títeres llevados por sus deseos animales; prestan atención al significado social de la comida, la bebida y el interés sexual, y les da vergüenza actuar como si su apetito hacia esas cosas pudiera eclipsar el respeto a sus acompañantes.

Por eso, la templanza supone la adquisición del motivo al que los griegos llamaron *aidōs*, una especie de respeto hacia el otro y una disposición a sentir vergüenza ante él. No se trata de un motivo de timidez, al contrario, es una forma de apertura al otro, una estima de su juicio, y la búsqueda de una plena reciprocidad. Los griegos contemplaron el *aidōs* como la principal protección frente a la mala acción, pero no entendieron que el vino fuera un impedimento para su ejercicio. Al contrario, el *aidōs* es uno de los objetivos de la cultura del simposio. Platón destaca este punto varias veces en *Las leyes*, donde describe el vino como una medicina para que el *aidōs* se produzca en el alma (672d., 5-9). Píndaro pensaba lo mismo cuando escribió lo siguiente, en la *Oda Nemea IX*:

La paz es amante del Simposio, igual que la
Gloria renovada del triunfo que crece con el canto suave:
La voz se vuelve sólida junto a la crátera,
Deja que alguien mezcle, dulce profeta de la fiesta,
Y pasa la ronda en copas de plata
Con el poderoso hijo de la viña.

Esta reverencia hacia el otro es, como dice Píndaro, instrumento de paz, un paso consciente hacia la petición y la ofrenda de perdón. En consecuencia, el vino bien bebido, puede formar parte de la educación a la templanza, y por eso sería necesario exponer a los adolescentes con juicio y no prohibirles, como se hace en Estados Unidos, que lo beban hasta que hayan aprendido a abusar de todo lo demás.

Aristóteles puso la noción de virtud en el centro de la filosofía moral y en el contexto de una teoría concreta de la razón práctica. Sostuvo que la principal premisa del “silogismo práctico” no es una creencia, sino un deseo. Los deseos derivan de los hábitos, y los buenos hábitos son los que se expresan en deseos rectos —deseos cuya satisfacción trae consigo la felicidad, o *eudaimonia*. Las virtudes son disposiciones que quieren lo que verdaderamente nos llena. La bebida virtuosa es un aspecto de la templanza —hablamos de la templanza en sentido griego (*sōphrosune*), como ejercicio moderado del apetito, no como rechazo absoluto a ceder a él. Para comprender en qué consiste la moderación, tenemos que analizar en qué circunstancias nos mejora la bebida, y su consumo nos hace más plenos. Son, principalmente, circunstancias sociales, cuando la corriente erosiona de forma continua las barreras de la comunicación. Pero no cualquier forma de beber es virtuosa, ni siquiera en compañía. El bebedor virtuoso es aquel que incorpora la bebida a un proyecto de *ágape* o de amor al prójimo. Es bebedor vicioso aquel cuya bebida supone una amenaza para su prójimo y una omisión de sus otras responsabilidades. Quien beba según mi consejo, que es el que procede de la antigua cultura del vino, se sumará al rango de los bebedores virtuosos. Cuando se usa adecuadamente, el alcohol estimula la conversación, porque disuelve la torpeza, recuerda que la vida es una bendición, y que las demás personas también lo son. Existe una línea divisoria débil entre este estado mental benevolente y lúcido, y el falso sentimentalismo al que conduce con tanta facilidad la bebida desmedida. El antiguo adagio *in vino veritas* es tan falso de la borrachera como es de verdadero en los primeros pasos hacia ella.

Las declaraciones apasionadas de un borracho, ya sean de amor, ira, perdón o pena, están todas infectadas de falsedad, y son el fruto espiritual del vicio.

Aristóteles era del punto de vista de que los crímenes que se cometen en estado de embriaguez merecen un castigo más severo que los cometidos estando sobrios, porque manifiestan dos culpas en vez de una: la ofensa al otro, y la ofensa añadida a uno mismo, que proviene de la destrucción de la capacidad de juzgar racionalmente. No obstante, es necesario distinguir la borrachera ocasional del hábito de la embriaguez. Una persona que se exceda en la bebida en una sola ocasión, no muestra, en sus errores subsiguientes, una personalidad viciosa. Es más, el efecto de su pérdida de juicio no se puede conocer por anticipado, y por eso no forma parte de su intención originaria al beber. Shakespeare nos ha dejado un claro ejemplo de esto en su tragedia *Otelo*, cuando Iago envenena a Casio con vino; Casio pierde el juicio y, borracho, empieza a pelearse. El hecho tiene consecuencias importantes, porque Casio se hace cómplice inconsciente del plan diabólico de Iago. Inmediatamente después, Iago envenena a Otelo con un *pensamiento*. En este caso, la intencionalidad se encuentra en el propio veneno. En los dos casos, el alma de una persona se ve inundada por la falsedad: Casio de forma breve, y Otelo con carácter permanente. Esta falsedad se hace manifiesta en un comportamiento grosero, en la pérdida de juicio y en la incapacidad de ver la realidad en su justa medida. En *Otelo*, esto se convierte en amor al odio y en contraer matrimonio con el fin de matar. Pero el veneno de Casio se elimina con rapidez, no se ha convertido en hábito, precisamente porque el juicio es capaz de recuperar su soberanía. El veneno no puede ser eliminado de Otelo, porque es un envenenamiento del juicio mismo. Y el problema que plantea la obra es si hay que condenar a Otelo por ello.

Sobre la puerta del templo de Apolo en Delfos estaban escritas dos máximas concisas: “Conócete a ti mismo” y “Nada en exceso”. Las dos están relacionadas. Para conocerse a uno mismo es necesario controlarse, y para controlarse hace falta conservar el sentido. Aristóteles argumentaba que si uno quiere ser feliz, ha de cultivar la virtud, y ser virtuoso consiste en evitar los extremos. Esto no quiere decir que se deba ser temeroso, asceta o puritano, ya que también esas actitudes son extremas. Solo significa que es necesario ajustar las pasiones a sus objetos, para sentir ira cuando lo correcto es enfadarse, y alegrarse ante lo que reclama el gozo. Ese es el “término medio

de oro” (*aurea mediocritas*) de Horacio: no la ausencia de pasión, sino el equilibrio entre las pasiones que permite que el yo tenga el control.

La sabiduría antigua se aplicó a la vida moral, a los modales y a las artes. El vicio supone que la razón se ve eclipsada por el deseo. Los malos modales significan que sale a la luz el desinterés que se produce hacia los demás cuando se impone el apetito. El mal gusto denota vulgaridad, tosquedad y desorden emocional, una falta de *aidōs*. Para alcanzar la felicidad y el equilibrio tenemos que descartar esos excesos y poner en su lugar una moderación dirigida a otro objeto.

Esta antigua defensa de la moderación es un recordatorio de que la virtud debe adoptar una forma humana si es que tiene que ser humanamente alcanzable. Los santos, monjes y derviches pueden practicar la abstinencia total; pero creer que la abstinencia es la única vía para lograr la virtud supone una condena al resto de la humanidad. Es mejor proponer la vía de la moderación, y en consecuencia convivir en términos amistosos con la propia especie. Por lo menos, es lo que pensaba Montaigne, y lo que pienso yo también. La moderación es una opción de vida con la que podemos estar de acuerdo todos. Es el Tao, el verdadero camino de Confucio, el camino a la Iluminación. Hasta Kant, que era un abogado severo de la Razón frente a la Pasión, reconocía que es mejor añadir a la razón la pasión que negar esta por completo. El término medio de oro se logra mejor con el equilibrio que con el rechazo, y es tan extraño a los puritanos y a mullahs enloquecidos como a quienes viven en el exceso.

El equilibrista es aquel que no permite que uno de sus movimientos tenga más peso que los demás, que se mantiene a distancia de los impulsos conflictivos de sus miembros, porque busca la armonía de todo el cuerpo. La pintura equilibrada es aquella en la que todas las líneas de fuerza están resueltas dentro del conjunto. Un juicio equilibrado es aquel que escucha a todas las partes y se esfuerza por elegir entre ellas razonablemente, por encima de la disputa de opiniones, porque busca el conocimiento. Al parecer, en cada área el equilibrio requiere la presencia de dos elementos: el contraste y la resolución. El contraste se puede producir entre opiniones, sentimientos, movimientos o apetitos. Pero la resolución solo se produce cuando ascendemos a otro nivel, para ejercer alguna forma de discriminación o control racional. Alcanzamos el equilibrio cuando no nos dejamos llevar inmediatamente por una opinión singular, por un deseo, un apetito o

movimiento, y se actúa desde todos ellos, en defensa de la verdad y de la armonía.

Cuando tratamos del exceso, entonces, no pretendemos hacer referencia a la fuerza o a la urgencia de nuestros apetitos. No es la fuerza del apetito sexual lo que convierte a una persona en violador o adicto al porno; ni es la fuerza del apetito corporal lo que produce la obesidad o da lugar a la adicción a la bebida. En todos los casos, el exceso supone falta de control, y esa falta de control presupone que no se ha dado el peso debido a las muchas razones contrarias al impulso. Por eso, dice Aristóteles que lo que hace valiente a un soldado no es la ausencia de miedo: eso sería simple estupidez. Tampoco lo es su ira hacia el enemigo: eso podría ser temeridad, que es un vicio como la cobardía. El valor es la capacidad, en medio del miedo y de la rabia, de mantenerse lejos de uno y de otro, para hacer lo que exige el honor. La virtud no consiste en una supresión de nuestras pasiones, sino en estar por encima de ellas, en el punto donde puede prevalecer la razón. Es valiente quien supera el miedo, no aquel que no lo siente.

Todo exceso es adictivo por su propia naturaleza. El cobarde empieza por huir, y pronto se acostumbra a hacerlo. Lo mismo hacen el adicto al porno y el alcohólico y el matón: cada uno de ellos hace algo que aumenta la probabilidad de que lo vuelva a hacer después. Cuando cedemos el paso a un impulso, sin dejar que alguna consideración compensatoria se mantenga en su sitio, estamos debilitando la capacidad de resistir. En este punto, un exceso lleva a otro, y los hábitos malos se vuelven peores.

Es más, el interés humano depende del contraste. El placer que se consigue por medio del concurso y de la variedad nunca se repite y siempre se renueva. El placer que se obtiene de haber cedido a un impulso se sitúa en la vía de la repetición. Por eso cansa pronto y es necesario reforzarlo continuamente. Es lo que podemos apreciar en el caso de las películas violentas y pornográficas, cuyo público pasa con rapidez de las versiones más ligeras a las duras, a medida que se sacia su placer. Solo los golpes constantes al sistema pueden mantener un apetito que se produce a partir de golpes al sistema. Por esta razón existía la censura en los tiempos en que todavía había un sistema al que se pudiera golpear: porque, una vez que nos hemos embarcado en este camino, no hay paradas intermedias antes de llegar al final, que es la degradación total.

Van a beber el vino prometido del Paraíso almas virtuosas, que hayan depurado todos sus excesos. Aquí abajo, en cambio, el exceso nos espera,

preparando esos patrones adictivos que nos rodean. La adicción a la rabia es tan difícil de curar como las adicciones al placer sensual, y tal vez el método en 12 pasos recomendado por Alcohólicos Anónimos es lo mejor que podemos hacer por los mullahs. Pero no se debería dudar de que la destrucción que provoca el alcohólico es provocada igualmente por el adicto a la ira divina: la misma postura de necesidad insaciable; la misma incapacidad de separarse del vaso que le quema; la misma supresión de las realidades por obra de los sueños sentimentales. Porque hay un sentimentalismo en la ira y en la violencia, que en cada fragmento es tan destructiva como el sentimentalismo del amor. En los dos casos, el pensamiento básico es “mírame, con lo que siento —lo virtuoso que soy y lo bien que me justifico en el círculo de mis emociones”. Para el sentimentalista, no existe otro, solamente el yo, y el objeto de la emoción, ya sea amor u odio, está hecho para satisfacer una necesidad. Su condición es ejemplo de la característica fundamental de cualquier forma de vicio, que es el narcisismo: un amor de corto alcance a uno mismo, que se niega a reconocer la realidad de los demás.

Tal vez no haya mejor representación del daño que hace la adicción al alma que la creada por Dostoevsky al principio de *Crimen y castigo*, en el personaje de Marmeladov. Dostoevsky era un buen conocedor del problema, y siguió arruinándose y arruinando a su familia con su adicción al juego. Marmeladov, borracho, se acusa con todo detalle, manifiesta su vicio en toda su realidad a un asombrado Raskolnikov, y usa palabras muy perspicaces para lamentarse de los sufrimientos de su mujer y su hija. Aun así, su agudeza psicológica es totalmente inútil. No pronuncia frases de *auto*—conocimiento, porque en ellas no hay una relación con la voluntad, con ese centro de decisiones que forma parte de él, con el “yo”. Precisamente eso es lo que apuntan las dos inscripciones de Delfos: el autoconocimiento se produce con la moderación, pero se eclipsa con el exceso. Cuando Marmeladov describe su vicio y sus efectos, usa la palabra “yo” igual que otra persona podría haber usado “él”: registra detalladamente el comportamiento de un objeto, mientras que él mismo, en cuanto sujeto, se abandona a los placeres de la botella. Así es como hemos de entender el sentimentalismo: un centramiento en uno mismo que, en realidad, es pérdida de la identidad. Incluye la incapacidad para asumir una responsabilidad hacia el mundo como es, o para entender que los requerimientos de los demás se dirigen *a mí*. Yo, el adicto, me mantengo

alejado del mundo, solo con la necesidad que a la vez me consuela y me destruye.

Me acordé de Marmeladov el día en que un amigo musulmán me contó la conversación que había tenido con un vecino, que iba a enviar a su hija a Pakistán para un matrimonio concertado. El hombre había cambiado de parecer y cedía a su compasión sentimental hacia su hija, porque sabía que mi amigo era un confidente cercano. Se detuvo en la narración dolorida y detallada de la tristeza de su hija, en su desesperación melancólica y sus amenazas de suicidio, porque tenía el corazón roto: estaba enamorada de un chico inglés y le horrorizaba el hombre a quien sus familiares habían elegido como destino para ella. Mientras describía los sufrimientos de su hija, las lágrimas empezaron a correr por sus mejillas, igual que las lágrimas de Marmeladov cuando describía los sufrimientos de su hija, a la que él había condenado a la prostitución. No obstante, cuando mi amigo se quejó de la actitud criminal del hombre, este adoptó una actitud brusca, dejó de llorar y echó la mano a la botella —una droga tóxica de la religión pura, con la que había maldito Inglaterra y a los ingleses, y se marchó hecho una furia, diciendo que su hija iba a hacer lo que él había mandado.

Todo esto tiene mucho que ver con la forma de apreciar el vino. Hay virtud y vicio en el vino que bebemos, como la hay en nuestra forma de beberlo. También en este ámbito, la virtud está en el medio, es decir, en la resolución y trascendencia de sabores contrastantes. Mi carrera de bebedor dio un enorme paso adelante el día en que Desmond me ofreció aquel Puligny-Montrachet totalmente ordinario que había comprado en Nicolas. Ahora escribo “totalmente ordinario”, pero en su momento, lo primero que me impresionó fue que no se trataba de un vino ordinario, en absoluto. En su elaboración había intervenido algo más que las uvas y la luz del sol; y yo me di cuenta de que ese algo más suponía conocimiento, técnica, paciencia, cultura e historia. Si ahora tuviera que decir qué distingue un Borgoña blanco bien elaborado de las demás versiones del Chardonnay, sin duda diría que es el “equilibrio”. En ese vino no hay una cualidad que se imponga sobre las demás, sino que todas parecen actuar conjuntamente para resolverse en un todo inclusivo. Por eso produce un placer siempre nuevo, según salga a la superficie uno u otro de sus matices para llevarse por un momento el protagonismo.

Aunque, pensando un poco, es posible identificar los sabores que contribuyen a crear un buen vino: por ejemplo, los ácidos lácticos del Puligny,

que le confieren su característico gusto mantecado; el toque de vainilla que aporta el roble; los ácidos málicos que hacen reír en la lengua; la resonancia mineral a marga y a cal; la prolongación del sabor, en la boca y después, que convierte a cada sorbo en el despliegue de una secuencia de sabores. Se puede dejar aparte el sabor —por lo menos hasta cierto punto— para centrar el interés en un matiz aislado. Al hacerlo es posible descubrir que algunos de esos matices se pueden imitar y ampliar, hasta convertirlos en competidores estridentes que reclaman una atención inmediata y exclusiva.

Por eso, ampliando el roble del Chardonnay se puede etiquetar el vino por su sabor y no por su geografía o historia (y ambas se ven eclipsadas por los excesos modernos). Se crea rápido un sabor popular que, por su dependencia de una autodeclaración a todo volumen que lleva a la extinción de todos los sabores contrastantes. El Chardonnay con gusto a roble se puede producir también en Nueva Zelanda y Sicilia, en Sudáfrica y en California. Algunos productores llegan a prescindir de las barricas de roble y ponen virutas de roble en tinajas de acero —algo que se parece bastante a hacer Retsina añadiendo trementina.

Este ejemplo ilustra a la perfección cómo se puede pasar del equilibrio al exceso. El equilibrio es difícil de lograr, porque requiere un adiestramiento del gusto, y traslada a un reino de armonía, serenidad y distinción. En cambio, cuando se enfatiza una característica, un apetito, un impulso clamoroso, entonces deja de verse necesaria la preocupación por el equilibrio. El sabor creado ya no va a estar basado en el dominio de un elemento, sino en permitir su desgarramiento. Se habrá lanzado una nueva forma de exceso. Y, como un exceso conduce a otro, uno será cada vez más proclive a subrayar esa característica distintiva del producto, ya sea el roble, la resina, un alto grado de alcohol, los intensos sabores afrutados que emanan del Shiraz, o el regusto a grosella que deja el Sauvignon con su fermentación rápida.

Encuentro una relación entre los excesos de los vinos de marca nueva y los excesos de la cultura a la que sirven. pongamos por caso a Alemania, donde se ha tratado durante siglos la uva Riesling para producir vinos de maduración lenta y cargados de sutileza. Esos vinos, que llegan a nuestras mesas en botellas con los nombres de las localidades históricas del Rin y sus tributarias, deben su complejidad aromática y su aparente frescura inmortal a un contenido de alcohol tan bajo que la maduración solo se acaba de obtener. La nueva cultura del exceso tiene poco tiempo para vinos de ese tipo, como

para la música de Mozart, a la que se parecen. Por eso, los alemanes han empezado a producir Riesling forzándola hasta el 13% para vender el nombre en la marca, y anuncian el producto con carteles que presentan a gordinflones ingleses incitando a sus iguales para que se emborrachen con eso. En los antiguos vinos alemanes se pueden degustar todas las características propias del pueblo alemán: su laboriosidad, moderación, precisión, erudición y *Heimatsgefühl*. Los vinos nuevos solo saben a los vicios que comparten con nosotros.

Parte de esa misma cultura del exceso es el tapón de rosca. El observador ingenuo piensa que el corcho está para conservar el vino en la botella e impedir que entre el aire, y por eso solo unos pocos —en realidad muy pocos — vinos antiguos están “encorchados”, es decir, estropeados por una tapa defectuosa. Un observador como este piensa que el tapón de rosca es la solución. Con todo el respeto, yo replico que el riesgo del descorchado es esencial al rito. El acto de beber ese vino precioso está precedido por un proceso elaborado de preparación, que tiene muchos elementos comunes con las abluciones que precedían los antiguos sacrificios rituales. Se recupera la botella desde algún lugar secreto en el que los dioses la habían tenido guardada; se lleva con reverencia a la mesa, se le quita el polvo y se descorcha con un movimiento lento y gracioso, que los invitados observan con una admiración silenciosa. El “pop” que se oye de pronto suena como una campana sacramental que señala una importante división en el esquema de las cosas, entre una vida tranquila con la botella y la misma vida tranquila con el vino. Después, es necesario servir el vino, para olerlo y comentarlo, y solo cuando todo esto se ha hecho como se debe, el vino se puede servir en los vasos, con la actitud ceremonial que caracteriza a un sacerdote.

El vino bien servido impone calma en todas las cosas, porque establece un ritmo de sorbos suaves en lugar de atragantamientos glotones. La ceremonia del corcho nos recuerda que el buen vino no es algo corriente, aunque se pueda beber con frecuencia, sino que nos visita desde una región más elevada y cataliza los vínculos de amistad. En breve, gracias al corcho, el vino se sitúa por encima del mundo del consumo y el gasto, es un recurso moral al que podemos invocar desde la trascendencia, con un simple pop.

Pero el tapón de rosca tiene un significado bastante distinto. Se abre de inmediato, no da pie a un rito de presentación y no tiene un efecto sonoro sacramental. Su casco metálico deforma la botella: imaginemos una naturaleza

muerta con un tapón de rosca abierto —es imposible. Propicia la solución rápida, el trago apresurado, el enganche egoísta a un trago de alcohol. Reduce el vino a un poco de alcohol y lo deforma en función de las necesidades del borracho. Es un recordatorio de lo que podríamos perder, cuando los rituales de la bebida social se ven reemplazados por la soledad masiva de los bebedores errantes.

El peso de mi argumentación en este capítulo es que la bebida del vino solo es defendible si se entiende como parte de una cultura, y que esta tiene un significado social, que trasciende al exterior, que mira hacia los demás. Los nuevos usos del vino, en cambio, tienden al exceso y a la adicción. Se apartan de la vieja forma de beber, en la que el vino se *degustaba* y *saboreaba*, con la forma de bebida estereotipada en Marmeladov, quien se aferra a su botella por pura necesidad.

Cuando varias personas se sientan juntas en un lugar público —donde ninguno es soberano, sino que todos se encuentran en su casa— y cuando esas personas pasan juntas la velada, bebiendo sorbo a sorbo bebidas en las que se recoge y se amplía el espíritu del lugar, tal vez también fumando e inhalando, en todo caso mientras intercambian los dudosos beneficios de la longevidad para determinadas ventajas de la amistad, entonces reviven en sus almas el acto originario del asentamiento, el acto que puso a nuestra especie en camino hacia la civilización, y que nos ha enriquecido con el orden de la vecindad y con el gobierno de la ley. En cambio, cuando las personas tragan bebidas sin interesarse por sus vecinos, excepto en su condición de miembros de la horda salvaje de cazadores y recolectores, cuando su única preocupación es el efecto intoxicante y cuando la propia bebida no es saboreada ni comprendida, entonces reviven ese tiempo anterior a la civilización, cuando la vida era solitaria, pobre, repugnante, brutal y breve (lo cual es el único aspecto positivo de todos). Es bien comprensible que el primer y único efecto de esta manera de beber sea una agresividad implacable hacia los signos de asentamiento circundantes, como una necesidad de aplastar y destruir, de sustituir el mundo ordenado de casas y calles y edificios públicos por una tierra arruinada y desgastada cuyo único señor es el borracho. La bebida en exceso puede parecer un acto comunitario, cuando en realidad es un acto de soledad colectiva, no gobernada por Baco, sino por Narciso.

En este punto, me gustaría matizar mis observaciones, para recordar que la cualidad de la borrachera depende también de la cualidad de la conciencia

que se ha disuelto en ella. Es innegable que la moralidad tradicional está en la vía correcta cuando abomina de la embriaguez, por considerar que es un vicio destructor del alma. Aun así, puede que nos neguemos a hacer una condena absoluta si recordamos que se ha arrojado luz sobre la tienda humana desde los rincones donde están los auténticos borrachos. Pensemos en Turner, solo con su botella de Oporto y su vela, mirando fijamente a la llama en la que tomaban forma sus fantásticas puestas de sol. O en Baudelaire, que tomaba un vaso tras otro hasta que su soledad, en forma de soneto, llegaba a transformarse en alguna forma de gozo. Recordemos especialmente a los famosos compositores borrachos, cuyas visiones de largo alcance se desplegaron sobre botellas hasta llegar al acorde definitivo. Solo un verdadero borracho podía haberse metido en la piel de la vieja Rusia como hizo Musorgski en *Boris Godunov*. Y a los grandes espíritus de Finlandia debemos la inspiración de Sibelius, que una noche tras otra era llevado a su casa con el cuerpo envenenado y la mente errante.

Dicen los expertos que el alcohol quema las células del cerebro, que impiden el pensamiento y reducen su alcance y su vivacidad. Las sinfonías de Sibelius aportan alguna luz a esta idea. Aunque también es verdad que se volvieron más tersas, más sobrias, más intensamente introspectivas a medida que el compositor ponía en conserva su cerebro, porque crecen en sobriedad musical, con un desarrollo pensado a fondo y una lógica más sólida. El fácil lirismo de las sinfonías primera y segunda, en las que los principales sistemas arquitectónicos son la repetición y el *ostinato*, abren paso gradualmente a una brillante elaboración de ideas poéticas —como en la quinta y la sexta— y así al argumento musical de la séptima, cuya lógica inagotable es tan necesaria como un contrapunto de Bach.

Es verdad que, llegado un cierto punto, el cerebro parece haberse cerrado totalmente. Pero eso no se debe a que haya sido destruido, como demuestra la maravillosa recuperación de la inspiración al final de la vida de Sibelius. Más bien sucede que, en el cerebro del verdadero borracho, la vida misma se pone en conserva, con el sabor reducido a una esencia especiada, igual que un pepino que se encoge hasta convertirse en pepinillo. La vida real que está fuera de la botella pierde su sabor, se vuelve débil e insípida cuando se compara con la vida adobada del interior. Así, el borracho se sienta en su rincón, para saborear sus visiones interiores, sin molestarse ya en transcribirlas en notas, palabras o golpes de pincel, indiferente al flujo de la

conversación ordinaria o a los gestos de educación vacíos de contenido. Tal vez los trabajadores de oficio le lleven a casa; pero ya no tiene demasiada importancia en qué lugar le dejan, porque su hogar es la botella, que alberga en su interior a las criaturas de sus sueños, agazapadas mientras se marchitan en su auténtica naturaleza.

Solo he sido testigo de esta condición sublime en otras personas. Aunque es posible que añada algo de glamour a la borrachera, en realidad no la excusa, y no es capaz de aportar ningún argumento favorable a la borrachera en personas sin cultura o con poco cerebro. Así que hemos de volver a la justificación *real* del vino, que es la práctica de la bebida virtuosa. Explicaremos a continuación una forma de practicarla. En primer lugar, es necesario rodearse de amigos. Después hay que servir algo que en sí mismo sea interesante: un vino arraigado en un *terroir*, que haya llegado hasta nosotros desde algún lugar agraciado, hecho que invita a la conversación y al análisis, y que aparta el tema de conversación de las propias sensaciones, que en cambio se concentran en el mundo. En el aroma que emana el vaso, uno tiene que invocar lo mejor que sepa al espíritu de las realidades ausentes. Tiene que compartir cada recuerdo, cada imagen y cada idea con quienes le acompañan; procurando fomentar un afecto sincero y relajado. Pero, sobre todo, es necesario pensar en el tema de conversación y olvidarse de uno mismo.

Ocasiones como estas requieren una preparación, y pocas veces he tenido el tiempo o la serenidad mental necesarias para organizarlas. No obstante, durante unos años, *nel mezzo del camin' della nostra vita*[3], he vivido solo en Londres y tenía necesidad de visiones y experiencias distintas de las mías propias, y de un círculo de amigos dispuestos a debatir, por lo que establecí un simposio regular en mi apartamento. Los asiduos eran, entre otros, el crítico de arte Peter Fuller, el filósofo Anthony O'Hear, el politólogo Norman Barry, el compositor David Matthews, el escritor Ian McEwan, la psicoanalista Juliet Mitchell, y el filósofo Sebastian Gardiner. Nuestras discusiones han sido de las más fructíferas que he conocido, en parte debido a las diferencias subyacentes en nuestras visiones del mundo y por las profundas tensiones que, en otras circunstancias, hubieran podido sembrar desconfianza. Fue la presencia del vino lo que hizo posibles esas discusiones, y lo que creó esa atmósfera única en la que personas que no estaban de acuerdo pudiéramos de todas formas aprender unos de otros. Ninguna otra bebida hubiera podido reunirnos como el vino, de forma que cada uno podía tragar las opiniones de

los demás, y conocerles desde dentro como realidades compatibles con el sistema humano, aunque su sabor fuera sorprendente. Guardé un registro de esas reuniones, y a veces vuelvo a él, porque es el registro de una verdadera amistad, un artículo raro en nuestro mundo de distracciones transitorias. El vino era uno más entre aquellos amigos —lo cual no pretende negar aquello que decía Tomás de Aquino, cuando escribía de la amistad que «carece de sentido hablar de amistad con vino o con un caballo».

Cuando me fui al campo, en cambio, viví por un tiempo solo con un caballo, e hice todo lo que pude por lograr esa otra forma de amistad imposible para el aqunate. En realidad, no era mi primera experiencia de soledad. Al contrario, a lo largo de mi vida me he visto afligido muchas veces por una especie de soledad metafísica —un estado de apartamiento del curso de las cosas, para quedarme a solas con mis pensamientos, capaz de conectar con los demás solamente con esfuerzo. En un momento dado (y no precisamente gracias a Morgan Foster) aprendí el arte conectar con los demás. No obstante, echando la mirada atrás, casi todo lo que he aprendido del vino ha sido en soledad. Mi bebida no ha sido virtuosa como regla general, aunque de vez en cuando he intentado que lo fuera. Pero tampoco ha sido viciosa, porque ha estado integrada por completo en mis esfuerzos —la gran mayoría de ellos más solitarios de lo que hubiera deseado— por conocer y amar el mundo de los seres contingentes.

Me animan las palabras del gran poeta chino Li Po (701-62):

Entre las flores, un tazón de vino
bebo solo, ningún amigo está cerca.
Levanto mi copa, invito a la luna
y a mi sombra, y ahora somos tres.

En este momento, me llega el brillo de la luna, que atraviesa mi ventana oscura; y levanto un vaso de Mâcon-Solutré —que tiene la simplicidad almidonada y blanca de la propia luz de luna— a mi sombra proyectada en el suelo. Ella también me saluda amistosamente, levantando el vaso.

[1] *Ef* 5, 18 (NdT).

[2] Cf. por ejemplo, el razonamiento que aporta el beato Sheikh Ibrahim en la *Noche* 36.

[3] «A mitad del camino de nuestra vida»: es el primer versículo de la *Divina Comedia* de Dante Alighieri (NdT).

8. SER Y EXCEDERSE[1]

EL ABUSO DE LA BEBIDA en nuestra sociedad es uno de los aspectos que incluye el abuso del placer en general. La regla del *agape* nos enseña a dar precedencia a los demás, que no existimos para reclamar las cosas buenas, sino para darlas, y que el placer no es un fin en sí mismo, sino un bien que se cosecha a partir del bien que hayamos sembrado. Nuestros educadores modernos se ríen de esta regla, a la que tampoco deja espacio esa pantalla que parlotea como fondo de la vida moderna. Incluso si el bebedor pudiera escapar de la locura del ambiente a algún refugio adecuado, donde le fuera permitido pensar, donde se estimule la virtud y se disfrute de la amistad, iba a encontrarse con dos temibles oponentes: *jouissance* y *ressentiment*. El primero fue señalado por Bataille y Barthes como el verdadero fin de la cultura[2]; el segundo ha sido denunciado por Nietzsche como un fruto indeseado de la cultura. El primero considera que el placer es un bien, el segundo lo entiende como enemigo del amor. En el plano intelectual, el primero tiene su prototipo en el hedonismo burlón del intelectual francés; el segundo en la filosofía de la “justicia social” que proponen los gurús grises de las academias anglo-americanas.

La filosofía de la *jouissance*, que ha sido dominante en los estudios literarios occidentales desde los acontecimientos de 1968, permite cualquier forma de transgresión y la justifica como desafío a las “estructuras” del poder burgués, y pone el placer como fin de la vida. Ese es, al menos por lo que yo he leído, el mensaje que transmite la historia de la sexualidad de Michel Foucault, y la “deconstrucción” de Jacques Derrida. Se trata de un mensaje que ha encontrado eco en la cultura francesa desde que Georges Bataille elevara el *érotisme* al rango que una vez había ocupado el amor en nuestros

sentimientos sociales. Perseguir el placer como fin, desafiando las tradiciones e instituciones que se puedan interponer, para cerrarse en el círculo del propio placer elegido y contemplar desde allí su vacío —esa es, me parece, la enseñanza de los nihilistas que han dado forma a los nuevos currículums en humanidades. Su mensaje está protegido de la crítica por el galimatías intimidatorio con el que se ha armado.

A mi modo de ver, es igual de perniciosa la filosofía de la “justicia social” que han creado Rawls y sus seguidores —una filosofía que se ha dedicado a la justicia pero no entendida como un aspecto de las acciones y motivaciones humanas, sino como una condición de la sociedad, en la que no se presta la debida atención a la forma en que se produce esa condición humana[3]. Esta forma de pensar lleva a creer que todas las desigualdades son también abusos, que somos “titulares” de cualquier bien que pueda rectificar nuestras circunstancias adversas, y que la justicia ya no es una forma de respeto a las demás personas y a su libertad, sino una imposición de la igualdad a todo el mundo, con independencia de sus energías, talentos, acuerdos e intereses.

Desde este punto de vista, en la “sociedad justa” no tienen cabida el sacrificio, el servicio o el don. Si el remedio a la pobreza es una “titularidad”, entonces esa solución no se puede entender como un don que se ofrece al que sufre, porque ya es algo suyo por derecho. Tampoco quien ha sufrido tiene ningún motivo para sentir gratitud, porque sería equivalente a renunciar a sus propios derechos. En una obra reciente, escrita con la intención de llevar la teoría de Rawls hasta las “fronteras de la justicia”, Martha Nussbaum afirma que una teoría de la justicia debe hacer frente a las “injusticias” que sufren las personas con defectos de nacimiento y otras minusvalías, y que debe extenderse a la concesión de derechos a los animales. Con esta interpretación del sufrimiento —como una “injusticia” que se debe rectificar— Nussbaum presupone que somos capaces de remediar la contingencia del ser, de que podemos dominar los accidentes del destino en base a una ecuación suprema y necesaria. Es inevitable que una propuesta así también incluya la creación de un estado todopoderoso, que pueda hacerse cargo de todo, y que conduzca a la diosa Fortuna hasta la franja crepuscular del horizonte humano. Semejante Estado-máquina va a imponer un orden que no tendrá relación alguna con lo que queramos, o pretendamos, con lo que estemos de acuerdo o por lo que luchemos, tendrá un orden establecido para defender y cometer la injusticia:

¿no hemos visto ya que esto es lo que sucede? Peor aún, Nussbaum defiende un mundo en el que el *ágape* ni siquiera se entienda.

Vamos a suponer por un momento que aceptamos su propuesta, y que vemos como víctimas de la “injusticia” a todos aquellos rechazados que han recogido las Hermanas de la Caridad de las calles de Beirut Oeste destruidas por la guerra. Supongamos también que trabajamos en la implantación de un sistema político que pueda arreglar su destino, porque sea capaz de proveer de la mejor forma posible las distintas “capacidades” que rigen el bienestar humano. ¿Qué quedará entonces del don precioso que han recibido en aquel lugar de refugio? ¿Qué del don de un amor al que pueden corresponder, y a cuyo amparo ellos pueden crecer? Es seguro que ya no podría ofrecerse. En lugar del amor, solo podrían recibir los bálsamos rutinarios de un estado que nunca va a poder compensarles por su tremenda desgracia. En lugar de dar, solo aprenderán a recibir, en vez de gratitud aprenderán resentimiento. La idea de que el sentido de la vida se encuentra en el servicio y el sacrificio será extraña a su autoconocimiento, porque nunca se verán en la ocasión de realizar esas prácticas, o con alguien que les enseñe su significado humano.

¿Cómo es posible que existan seres contingentes? La pregunta que Avicena formulaba en abstracto admite una respuesta concreta. Caso por caso, podemos llegar hasta la subjetividad de los objetos, para entender a cada ser desde su interior, como manifestación del *atman*, de “la conciencia del mundo”. Entonces, este aspecto ha cambiado para nosotros. Eso que antes parecía arbitrario se ve, en cambio, en su relación con el ser necesario del que dependen todas las cosas. Entonces el ser adquiere sentido para nosotros, no en cuanto puro ser, y tampoco como un “estar ahí” sino como “ser dado”. Este es el mensaje de la religión: y llegamos a entenderlo cuando descubrimos el espíritu de donación que está dentro de nosotros mismos.

Mefistófeles se describe a sí mismo ante Fausto como *der Geist der stets verneint*, el espíritu que siempre niega. En cuanto tal, es lo contrario del *ágape*, que es el espíritu que siempre crea, porque se guía por el don y el sacrificio. Por medio del *ágape* llegamos a superar la culpa de nuestra propia existencia; reconocemos que la contingencia trae consigo el sufrimiento, y que nuestro deber no es recrear el mundo, sino dar a aquellos que son tan vulnerables como nosotros por su contingencia. Esta transformación espiritual, por la cual llegamos a aceptar el sufrimiento y el sacrificio, hace que encontremos en ambos el orden moral que da sentido a nuestras vidas, y se

define muy acertadamente como “redención”. Aunque es difícil llegar a percibir su significado por medio de un argumento abstracto, el arte y la religión son capaces de conducirnos hasta allí por medio de los símbolos. También el vino arroja algo de luz por el camino y, en su uso ritual, nos conduce al centro del misterio.

El *Parsifal* de Wagner empieza con un acorde en La sostenido menor, que se mantiene fuera del compás durante siete notas, que se elevan con un arpeggio disonante y que se resuelven, a nivel rítmico, armónico y melódico, con un descenso a Do menor. Este tema se desarrolla a lo largo de todo el Preludio, y vuelve a aparecer después, cuando un herido Amfortas ofrece los dones del pan y del vino sobre el altar, que a continuación le son ofrecidos de nuevo. Hay una razón por la que este tema domina el Preludio: el significado de la Eucaristía está contenido en la música, no en las palabras ni en la acción. La música *importa* al drama una emoción que se ha desarrollado fuera de él, en la prolongada meditación simbólica del Preludio.

Wagner ya había hecho uso de esta técnica en *Tristán e Isolda*, cuyo Preludio genera una emoción que los oyentes ya reconocían en su interior, antes de poder expresarla en palabras, o de entender la situación a la que está asociada. En *Parsifal* es todavía más importante la presentación extradramática de la emoción: porque no hay nada *en* el drama a lo que se pueda asociar por sí mismo el sentimiento que genera el Preludio. La Eucaristía es, en palabras de Eliot, «un punto de intersección de la eternidad con el tiempo», un asomo al corazón del ser desde el límite de este. La emoción que nos lleva hasta él no tiene un objeto humano, ni está atada a un determinado drama meramente humano. Emerge de un anhelo primordial que está contenido en el mismo ser, y que, según la comprensión cristiana, ha dado fruto en el sacrificio de Cristo. No es fácil expresar este anhelo con palabras, aunque se puede reconocer de forma inmediata en la música. Lo que la hace reconocible no es la asociación de ideas, sino el mismo significado de lo que escuchamos, en su desarrollo por la línea melódica, que requiere la consiguiente armonía, y que conduce a través de todos los pasos lógicos hasta una maravillosa frase resolutive y a un lapso de pena, consuelo, remordimiento y gozo, al final del Preludio. En ese momento desaparece en un gran castillo en el aire, construido desde la séptima dominante de la clave, que no resuelve sino que se disuelve, igual que las estrellas en el amanecer.

La Eucaristía que se presenta al final del primer acto llega hasta nosotros y

se presenta como algo que ya hemos vivido, y no una sola vez, sino en aquel momento al margen del tiempo que ha sido captado en el Preludio. Se trata de un instante de reconocimiento, y también de meditación. Con una intuición inmediata y sin palabras, reconocemos la lógica emocional que conduce desde el mal camino, pasando por el sufrimiento y el sacrificio, al perdón. Así es el don del Redentor, que trae el perdón y con él la libertad —libertad del resentimiento, y de la visión instrumental que deriva de la búsqueda de la propia ventaja. Con este ejemplo, él purifica la comunidad, al mostrar que es posible *dar*, también a las personas que nos odian, y hasta el extremo del sufrimiento. El momento en que estaba colgado en la Cruz, pidiendo perdón para sus torturadores, en cierto sentido tiene menos significado que el relato de que lo hizo —esa historia que da sentido al rito que vemos celebrarse delante de nosotros, porque en él se elimina la contingencia. Ese ritual no es un hecho producido por casualidad, sino que es la constante puesta en acto de una ley necesaria. Aquí, en su celebración cotidiana, se realiza el milagro de la salvación: se renueva una comunidad que lava sus resentimientos en la sangre del cordero sacrificial.

¿Por qué es importante este rito, y por qué el vino tiene que formar parte de él? La “acción de gracias” cristiana o Eucaristía (el término que usaban las primitivas comunidades cristianas) se formó a partir de la tradición judía de la comida festiva, en la que es obligatorio tomar vino como signo de la felicidad que da a la humanidad un Dios que es amor. Esa comida empieza con el *Quiddush*, donde primero se levanta la copa y se bendice a Dios como «rey del universo, creador del fruto de la vid», y después se parte el pan para distribuirlo entre los presentes. Este hermoso ritual recibió un significado añadido cuando Cristo lo usó para anticipar y hacer ritual su propia Pasión, y encuentra equivalentes en los antiguos cultos místéricos, que asocian los dones del pan y del vino a Ceres, Proserpina y Dionisio. Esto no explica la Eucaristía, solamente es un añadido a las cosas que hay que explicar. No obstante, apunta a otra forma de entender las cosas. La cena festiva es un sacrificio, en que la experiencia del don crea unidad entre los presentes y también —en la comprensión cristiana de la realidad— por la memoria del don supremo, que es Dios mismo ofreciéndose como víctima sacrificial para redimir los pecados de la humanidad. Con este sacrificio conmemorado, y el acto de la “Comunión” en el que se conmemora, los cristianos obtienen un misterioso consuelo, un sentido de renovación a través del amor, al que

George Herbert ha dado expresión en unos versos que hablan, pero no explican:

El amor es ese licor dulce y tan divino,
Que mi Dios siente como sangre, y yo como vino.

La música de Wagner habla igualmente sin dar explicaciones. Tal vez deberíamos dejar el tema en este punto, confiándolo a las manos de dos grandes artistas, sacerdote cristiano uno, agnóstico hombre de mundo el otro.

En todo caso, ya hemos intentado dar una explicación, de la mano de René Girard, en una serie importante de estudios que continuaron su seguidor disidente Eric Grans y bastantes críticos y teólogos[4]. Su concepto central es el siguiente: nosotros, seres humanos, vivimos unos junto a otros en un estado de rivalidad permanente, llenos de una ira que proviene de ese mismo *resentiment* que ya había destacado Nietzsche, y que se transforma en otras formas de humillación, ira y deseos de destrucción. Estas tienen como consecuencia la competición y el triunfo del otro. La historia pone de manifiesto lo que sucede cuando un loco líder carismático decide hacerse cargo de ese resentimiento. Entonces la gente reclama con hambre una víctima, lo cual es característico de la condición humana, y en realidad una prueba del pecado original. Y si se quiere una víctima, también se encontrará.

A pesar de todo, muy en el fondo sabemos que dar expresión a nuestros resentimientos no nos libera de ellos, y que el asalto violento a los judíos, a los kulaks, a la burguesía, o a cualquier grupo, no limpia el veneno que hay en nuestros corazones: solo añade más veneno. No hay más que una cosa capaz de limpiarnos, y es el acto de ofrecer y de recibir el perdón, que es una redención del odio, no una fuerza compensatoria para limitarlo. Hemos sido elevados al nivel de este cambio existencial por un ejemplo que nos hemos puesto nosotros mismos, al que hemos cargado con todo el peso de nuestra agresión, y aun así recibimos su amor aquiescente.

Nuestro pecado se encuentra en el orden de las cosas: nos acompaña constantemente, y por eso la verdadera redención tiene que producirse fuera del tiempo, como una absolución renovada interminablemente. El Redentor es aquel a quien hemos elegido como ejemplar nuestro, es también una víctima sacrificial, pero para nuestro asombro, perdona a sus torturadores y al hacerlo nos está señalando el camino para perdonarnos mutuamente. Sin embargo, es necesario volver a poner en acto este sacrificio, y nosotros mismos hemos de

convertirnos en parte de él. Esos eventos, que tocan el misterio mismo de nuestro ser en el mundo, no se entienden solamente con una doctrina teológica o un análisis psicológico. Se entienden de otra forma, que es por medio del rito y de la meditación. Repetimos en nosotros el sacrificio del Redentor, nos hacemos una sola cosa con él, y así somos elevados al nivel existencial en que se encuentra, y en el que se sitúa por encima del resentimiento y más allá de él.

Como ya he tratado en el capítulo 5, en este punto el vino tiene un papel muy importante. Actualiza en nosotros la unidad primordial de alma y cuerpo: ese líquido capaz de caldear el corazón despierta en nosotros la meditación, porque parece ser portador de mensajes dirigidos al alma. Pero lo hace produciendo cambios en el cuerpo, que percibimos como una intuición que nunca podremos explicar bajo la categoría de verdad. Con el objeto determinado captamos la identidad absoluta del sujeto libre: de esta alma que soy yo, con este cuerpo que es mío. En la Eucaristía, esa intuición recibe un uso dramático. La copa no es un mero símbolo, sino una puesta en acto. Los sufrimientos del Redentor, junto con su perdón, se me ofrecen y constituyen parte de mi existencia en el mundo. De esta forma, yo restauro mi posición en el esquema de la realidad, recupero la posesión de mí mismo en la libertad, y contemplo a los demás seres humanos como sujetos libres, a quienes puedo dirigirme nuevamente con amor.

El tema del capítulo 7 nos recuerda que, en el curso de todos nuestros proyectos sociales, incluidos aquellos de la amistad y del amor, se encuentran también las adicciones que los destruyen, porque sustituyen el ascenso hacia la felicidad por el declive hacia el placer gozoso. Para un alcohólico, la próxima bebida tiene precedencia sobre todas las relaciones. La adicción al sexo es parecida, aunque en este caso el objeto del apetito y el proveedor de los estímulos narcisistas es la persona del otro; o en cualquier caso su representación imaginaria. El adicto acaba por verse dominado por la ansiedad, y pierde la capacidad de darse, de un yo a otro yo. Por este motivo, aparte de la preocupación por el *eros* ascendente sobre el que ha escrito Platón, deberíamos estar alerta frente a las trampas que nos tiende la lujuria.

Parsifal tiene una trama secundaria interesante, protagonizada por el esquizofrénico Kundry. El tema de la subtrama es la lujuria, entendida como una “caída” del reino del amor, que se entrega libremente al apetito. Kundry no entiende el don que ha hecho el Redentor, y se burla, de él y del amor

sacrificial que se le ofrece. Como castigo, es condenada a la esclavitud sexual y al propio desprecio que deriva de tratarse a sí misma como objeto de lujuria. Tan fuerte es ese desprecio de sí misma, que llega a dividirla en dos: una parte de ella —la que anhela la salvación— no percibe la otra —aquella que vive aprisionada en la carne.

Su esclavizador, Klingsor, a su vez había sido esclavizado, en su caso por la lujuria. Desearía liberarse de ella por medio de la automutilación. Pero no es posible alcanzar forma alguna de libertad por ese medio: el acercamiento lujurioso a los demás no se puede extirpar con el odio a uno mismo. La única salida es superarlo por el amor. Por eso, Klingsor permanece encerrado en el reducido circuito de la adicción, pulsando con una locura frenética un botón que ya no le proporciona ningún placer. En el estremecedor Preludio al Acto 2 de *Parsifal* se nos presenta el alma de Klingsor, en la que se nos muestra *cómo se siente* al haberse convertido en objeto para sí mismo, anegado por el resentimiento, incapaz de dar amor o donación o sacrificio, y sin conocer otra alegría que la producida por la caída de otras personas. Y en la música del Viernes Santo del Acto 3 encontramos la brisa pura de la Redención, en la que todas las malas acciones del mundo son borradas por el don del perdón, y cada persona despierta a la presencia del prójimo, para volver a vivir en libertad. Entre los dos episodios se sitúa la historia de la redención de Kundry.

La adicción produce una pérdida sistemática del sentido de la realidad, que es reemplazado por un mundo ilusorio. El alcohólico, el drogadicto y el adicto a la ira divina viven en mundos inventados por ellos mismos, que bloquean el acceso a las demás realidades y engañan al alma con pesadillas y ensoñaciones. Así es, en efecto, el castillo de Klingsor, que se desvanece junto con sus residentes, en cuanto Parsifal se apodera de la lanza: en otras palabras, en el preciso momento en que el antídoto a la adicción ha sido arrebatado a sus extremos más profundos. A partir de entonces, Kundry deja de ser un alma dividida, porque se ha desvanecido la parte de ella que encarcelada en la ilusión. Ahora, por fin, puede ser curada, y en la música que conduce a su bautismo, en el Acto 3, encontramos un trabajo extraordinario del jardín de su alma, hasta ahora descuidado —con un cromatismo desgarrador, casi atonal, que empieza en el Preludio de Schoenberg y adquiere lentamente sentido y dirección, hasta resolverse finalmente en el acorde en Si mayor de la música del Viernes Santo.

Mi propuesta sostenía que, cada vez que meditamos en el ser de las cosas nos esforzamos por verlas *desde su propia perspectiva*, como si cada objeto fuera también sujeto, con una razón de su ser, además de una causa. Es la postura recomendada por los upanishads, una posición que presenta de forma inteligible la contingencia de los seres contingentes, como una forma de dependencia. Pero cuando buscamos así el *atman* del mundo, ¿sobre qué exactamente estamos meditando? La respuesta del cristiano sería que estamos meditando sobre la Eucaristía. Pero lo mismo se puede decir en términos de hinduismo. Contemplamos el mundo como un don, garantizado por la actitud sacrificial que pone a los demás y su libertad por delante de uno mismo y sus necesidades. El mundo del ser contingente se describe frecuentemente como *dado*, como el *data*. Pero solo desde una perspectiva meditativa somos capaces de conocer su verdadero significado. La condición de donación que tiene el mundo solo se nos revela si nuestros corazones han sido purificados. En esto precisamente consiste la obra de la redención, y la activamos por medio del rito, de la meditación, y por medio del perdón que deriva de ambas.

La interpretación del ser como un don que expresa el amor divino del que procede el mundo es una noción común a las grandes religiones: se explica con detalle en el *Libro de los nombres divinos* de Dionisio el Areopagita y, siguiéndole, en *La incoherencia de los filósofos* de al-Ghazâlî, en la *Guía de perplejos* de Maimónides, y en la *Suma* de Tomás de Aquino. Pero es una noción que para muchos de nosotros se encuentra oscurecida por nuestra vida diaria —una visión que se ha de adquirir, más que una realidad presente en el día a día. Son raros esos momentos, como el que yo viví en Beirut, cuando la realidad y la suficiencia del amor-don (como lo llamaba C. S. Lewis[5]) llega a nuestras casas. Por eso tenemos que prepararnos, con el rito y la meditación, para esos breves encuentros, para darles la categoría que pueden aportar a nuestras vidas corrientes. Es lo que nos quiere transmitir *Parsifal* con su extensa parábola sobre la Eucaristía. Y ese ha sido el tema de este libro. Cuando se recibe en el esquema mental correcto, el vino nos muestra el significado de esa parábola y el valor de una vida en la que el amor de donación ocupa un lugar central.

- [1] Juego de palabras en inglés: *Being and bingeing* (NdT).
- [2] Cf. Georges BATAILLE, *L'erotisme*, París 1957; Roland BARTHES, *Le plaisir du texte*, París 1973.
- [3] Cf. John RAWLS, *A Theory of Justice*, Oxford 1971.
- [4] Cf. René GIRARD, *La violence et le sacré*, París 1972; *Le bouc émissaire*, París 1982; Eric GANS, *The End of Culture: Towards a Generative Anthropology*, Berkeley, California 1985; *Originary Thinking: Elements of a Generative Anthropology*, Stanford, California 1987.
- [5] Cf. C. S. LEWIS, *The Four Loves*, Londres 1960.

ANEXO: QUÉ BEBER CON QUÉ

QUÉ NO SE PUEDE BEBER con cualquier cosa. El mundo está inundado de consejos sobre lo que no hay que beber. Los fanáticos de la salud han prohibido productos muy variados, que destilaban trabajo honesto y amor a la vida, para beneficio del consumidor: por ejemplo, la leche no pasteurizada. No hay una semana en la que algún artículo en el periódico nos recuerde el daño que causan a la condición humana las bebidas espirituosas o carbonatadas, como el café o la cola. Me parece que ha llegado el momento de dedicar alguna línea a toda esta cuestión absurda, y de establecer algunos principios sencillos. El primero es que cada uno debería beber aquello que le gusta, y en la cantidad que quiera. Puede ser que eso acelere el momento de la muerte, pero es un coste pequeño, que se ve compensado por los beneficios para las personas que nos rodean.

El segundo principio es que lo que cada uno bebe no provoca dolor a otros: uno puede beber lo que quiera, pero debe dejar la botella antes de que la alegría deje paso al pesimismo. Las bebidas con efecto depresivo —por ejemplo, el agua— se tienen que tomar en pequeñas dosis y solamente por motivos de salud.

Tercer principio: la bebida no puede provocar un daño duradero a la tierra. Si una bebida acelera el momento de la muerte, no está provocando un daño en el medio ambiente —después de todo, somos biodegradables, y tal vez sea uno la de las mejores cosas que se puedan decir. Pero no se puede decir lo mismo de los envases en los que se suelen distribuir las bebidas. En la Inglaterra virtuosa donde yo crecí, las bebidas se distribuían en botellas de cristal, por las que había que pagar dos peniques, los cuales se reintegraban cuando devolvíamos la botella en la tienda. Este sistema ejemplar se mantuvo durante muchos años, hasta que fue abandonado con la llegada de la botella de

plástico, el mayor desastre ambiental desde el descubrimiento de los combustibles fósiles.

Los habitantes de las ciudades son menos conscientes de este desastre que los que vivimos en el campo, porque las calles de las ciudades se limpian periódicamente. Sin embargo, al caminar por cualquier camino rural, uno se encuentra, más o menos a cada yarda de distancia, una botella de plástico, tirada desde cualquier vehículo a su paso, que se ha quedado para siempre en el arcén. Cada año aumenta la acumulación, a la que se suman algunos productos concretos —Lucozade y Coca-Cola, por ejemplo— que añaden colores insultantes al daño al medio ambiente.

Yo culpo a las bebidas tanto como a las personas que tiran sus envases. Esas soluciones gaseosas y azucaradas tienen algo de sabores infantiles y botellas etiquetadas con logos, que provoca la respuesta “yo” en otras personas igualmente adultas. La solución rápida con el odre de plástico, la agitación de las burbujas en la garganta, el eructo de satisfacción cuando el líquido se asienta, todo contribuye a disminuir la perspectiva del bebedor y a olvidar el pensamiento de que existe mundo más allá de uno mismo y de sus cosas. El gesto de satisfacción en uno mismo cuando se arroja la botella desde la ventana del coche —el gesto que dice “soy el rey del espacio por el que viaja este cuerpo, y lo demás no importa”— es exactamente lo que tenemos que esperar cuando se consiente todo a nuestros apetitos infantiles, en cualquier momento del día.

Llegamos así a mi cuarto principio: no beber nada que se distribuya en botellas de plástico. Es necesario declararles la guerra, y también a las marcas que las usan. Hay que renunciar a la costumbre, en cualquier supermercado que venda leche en envases de plástico, rechazar los refrescos y beber por principio el agua directamente del grifo, si es necesario.

Una última observación: he encontrado en los arcenes de las carreteras latas de cerveza, botellas de agua, trozos de barril de whisky y envases de soda. Pero nunca he visto una sola botella de vino. Así como hemos de juzgar la poción brutal para los caracteres brutales, también tendríamos que reconocer, en el comportamiento considerado de los amantes del vino, la virtud moral de la materia que beben.

Platón. Hay un diálogo de Platón adecuado a cada vino. Un buen clarete nos conducirá a un paso tranquilo por la *República*. En cambio, un rosado ligero es más adecuado para el *Fedro* y solo un manzanilla seco puede hacer justicia

al *Filebo*. Para *Las leyes* es mejor un robusto Borgoña, que nos da valor y permiso para afrontar el deseo inevitable de saltar. Cuando se trata del sublime *Simposio*, por el contrario, hace falta algo ligero y semi-dulce que ayude a captar algo de la alegría de la compañía, y a brindar por cada uno de los participantes cuando les llega el turno de hablar.

El vino en Homero siempre es dulce, aunque es posible que el poeta estuviera comparando el vino con los besos y con las palabras amables, sin pensar mucho en las granadas maduras. Independientemente del gusto de Homero, las costumbres modernas piden que los vinos dulces sean concentrados, melosos, con un rico aroma a miel y con un descenso empalagoso y lento que suaviza el esófago. Los vinos semidulces, como los que gustaban tanto a mis tías de los suburbios, se contemplan como semi-serios, y casi nadie los toma por costumbre, ya sea solos o acompañando una comida.

Una de las víctimas de este prejuicio es Vouvray, un vino que se produce al norte del Loira, en los 5.000 acres del ancho valle del río Brenne. La antigua tradición permite que los vinos salgan secos, dulces o semisecos, dependiendo de los años. La principal uva que se usa es la Chenin Blanc, a veces sostenida por Arbois o Sauvignon. El resultado, cuando es totalmente dulce, tiene que madurar durante muchos años, en los que adquiere ricos matices de sabor — sobre todo si las uvas han sido seleccionadas para la podredumbre noble, y reciben el mismo tratamiento que las uvas Sémillon de Sauternes. En un Vouvray refinado, el azúcar está totalmente integrado en la estructura, como los elementos decorativos de una fachada clásica. Las columnas minerales acanaladas, con capiteles llenos de flores, reclaman una firme base argumental, como la que Platón siempre aspiró a aportar: interrogantes comprensibles y respuestas siempre sorprendentes. Por eso, Platón siempre merece estima: no porque sus conclusiones sean correctas, sino porque su propósito de demostrar que las otras son equivocadas.

Aristóteles. Los lectores de la *Metafísica* entenderán bien que yo diga que el único acompañamiento que tiene sentido es simplemente agua. Para tragar el libro más seco jamás escrito hace falta una buena cantidad de líquido, y una actitud de austeridad espartana como para luchar con las palabras. Antes de pasar a los *Primeros Analíticos* puede venir bien tomar una galleta de jengibre. Solo con la *Ética a Nicómaco* las cosas se aligeran un poco y es donde yo aconsejaría celebrarlo bebiendo uno o dos vasos de vino, ya que el

tema de este libro es completamente necesario para el concepto de bebida virtuosa que he propuesto. Mi mejor experiencia de la *Ética* se produjo, en realidad, con una botella de Sauvignon Blanc de la Beringer Estate, en California: una de esas bodegas californianas que han trabajado con una artesanía proverbial, antes y después de la Prohibición.

Cicerón. No fue exactamente un filósofo, aunque fue una persona alegre y buena, con mucho que decir sobre la vida virtuosa y dotado de una extraña habilidad creativa para hacerse odiar, que debería servir de ejemplo a todos. Sus sentencias cuidadas, con su carga de pensamiento digno, son un material como el clarete, y tendríamos que ir a su encuentro después de cenar, con un vaso o dos de Pauillac, lugar donde una vez tuvo una villa el poeta Ausonio. No se puede dar mejor uso al gran Ch. Lynch-Bages de 1959, para quien tenga alguna de las pocas botellas que quedan. Aunque hablando de Ausonio, ¿qué decir del Ch. Ausone de 1959, igualmente excelente?

San Agustín. Existen dos Agustín: el alma insegura que se revela en las *Confesiones* y el humilde siervo de Dios, cargado de certezas, que escribió *De Trinitate* y *La ciudad de Dios*. Al primero es adecuado un vaso del vino local cartaginés, pero como ha dejado de exportarse, lo mejor que se puede hacer es reemplazarlo por un Cabernet Sauvignon marroquí. Hay uno excelente que se cultiva en Meknès, se embotella en Francia y que vende Oddbins bajo la etiqueta Bonassia. *La ciudad de Dios* necesita varias sentadas, y considero que es esa una de las pocas ocasiones en que se puede tener derecho a un vaso de cerveza *Lager* bien fría, y a dejar la lectura en el mismo momento que se ha terminado el vaso.

Boecio. Fue una vez el filósofo más leído y con más difusión de la cristiandad, pero ahora sufre un eclipse. El autor de *La consolación de la filosofía* merece sin duda una libación, o dos, del bebedor meditabundo. El sufrimiento que se provocó a Boecio superó la dosis que normalmente reservan los mediocres a las personas inteligentes. Pero él se tomó su propia revancha cuando la *Consolación* convenció a príncipes, obispos y poetas de toda la cristiandad de que una vida sin examen no vale la pena de ser vivida. Como signo de respeto a su gran obra, tan hermosa, propongo que se beba junto con un vaso del aromático Mersault.

Se da el caso de que las grandes villas de vino blanco de Borgoña también producen tintos, muchas veces equiparables a los que se producen en las poblaciones cercanas, en las que se planta Pinot Noir. Pero son mucho más

baratos. El tinto Meursault, el tinto de Chassagne Montrachet y el tinto de St. Aubin son todos excelentes. En un momento difícil de mi vida alguien me dio una caja de tinto St. Aubin, procedente de un viñedo con el bonito nombre de *sur le sentier du clou*. Ese *sentier* llevaba a la cordura y, quien alguna vez vacile en su recorrido, tendría que seguirlo. Puede ser que no lleve al consuelo, pero si se bebe en compañía de Boecio, Marco Aurelio y algunos textos de los Salmos, uno estará uno o dos pasos más cerca de esa meta.

Avicena. Merece un tratamiento especial porque es uno de los héroes honrados en este libro. Hemos de reconocer su gran talla como físico y como amante de la humanidad (y también a las mujeres, ya que es el único filósofo de quien hay constancia de que murió de placer). Las tierras en las que pasó sus días ahora gimen bajo el régimen de fanáticos barbados. Cómo reunir del suelo bajo sus pies blasfemos uvas suficientes como para dar una ráfaga de risa es un problema al que todavía no se ha encontrado una solución unánime. Entretanto, hay un vino que se produce en la frontera del mundo de Avicena, en Anatolia, el tinto Kavaklidere, que se elabora bajo supervisión del gobierno turco, pero que no está mal para el refresco nocturno en la forma que proponía el filósofo.

Averröes. Ibn Rushd, por llamarle con su nombre propio, fue otro de los filósofos a quienes los pregoneros de desgracias dieron mala vida. Su ofensa consistió de reivindicar una forma de vida sencilla, mostrando que es posible llegar al palacio de la verdad siguiendo la senda de la credulidad. En efecto, él veía un error en introducir a la gente normal a razonamientos filosóficos sobre creencias que pueden adquirir sin necesidad de esas razones. Hacerlo supone sembrar dudas en unas mentes que carecen de los medios para resolverlas. Es acertado en sus observaciones, pero sólo los filósofos son capaces de verlo. Averröes hubiera querido avanzar más y proponer la posibilidad de pasar la vida viendo la televisión, practicando deportes sin inteligencia como el fútbol y vagando con la música de un DJ puesta en los auriculares de un iPod. Diría también que se puede estar en paz con Dios con todo eso, siempre que se realice el *salat* cinco veces al día. No estoy de acuerdo con él hasta este punto, pero su esfuerzo fue interesante y merece uno o dos vasos de Hok en señal de reconocimiento.

Tomás de Aquino. He empezado muchas veces la *Summa Theologiae* de Tomás de Aquino, solo para abandonar la lectura pasadas unas cien cuestiones. El gran problema de esta obra es que su verdadera aportación —el

análisis del carácter y de la virtud, la explicación de la vida buena humana— se encuentra en la segunda parte de la segunda parte. Pocas personas logran llegar a esa *Secunda Secundae*, y nadie es capaz de hacerlo sin la ayuda de unas cuantas botellas buenas de Scotch. El Scotch es igual de bueno que otras cosas, como para ayudar al lector a moverse en todo ese contenido sobre los ángeles y las especies. Pero cuando se ha logrado salir al camino sereno de las virtudes, lo más adecuado es tomar un vaso de Sangiovese, en honor del santo. Y me parece que, para este fin, la mejor sub-variedad de Sangiovese es la de Montepulciano. Francesco Redi, en su poema *Bacco in Toscana*, de 1685 —dedicado a los vinos toscanos— escribió que *Montepulciano d’ogni vino è re* (Montepulciano es el rey de los vinos), un juicio que por las gentes del lugar han repetido siempre que hay oportunidad. No obstante, hasta el siglo XX los polizianos llamaban a su bebida *Vino nobile*. (Los lugareños toman su topónimo de Poliziano, el filósofo renacentista nacido en Montepulciano, quien a su vez adoptó el nombre romano de su lugar de nacimiento). El *Vino nobile* tiene un rico color rubí, con una atractiva fragancia a melocotones maduros sobre piedras bañadas por el sol. Acompañará al lector a lo largo de la ruta de peregrinación por la *Secunda Secundae*, para recordarle que hay más cosas buenas sobre la tierra que las soñadas por la filosofía tomista.

Maimónides. Igual que Averröes, Maimonides quiso ser un siervo de la humanidad y el resultado fue que, como Averröes, pasó una gran parte de su vida en el exilio. Sobre el principio, completamente razonable, “primero los judíos”, dedicó sus energías a la gran *Mishnah Torah*, que recopila y comenta todas las normas legales están contenidas o implícitas en las escrituras sagradas y en las tradiciones. En cambio, su *Guía para perplejos* se dirige a todos nosotros, y es una de las obras filosóficas realmente consoladoras, equiparable a la *Apología* de Platón o a la *Consolación* de Boecio. Leí esta obra por primera vez en Polonia, en 1979. Eran los tiempos del comunismo, y cada visita al país exigía una fibra moral del máximo nivel. De vez en cuando, alguna tienda pequeña con carteles de cerveza abría sus puertas, y en ese momento se formaba delante de ella una cola que podía extenderse tres yardas. Aquí y allí, de una forma aleatoria e impredecible, aparecían en los *bunkers* de cemento que pretendían proveer de comida a la población algunas cajas del vino plonk búlgaro. Quienes tuvieran una moneda occidental podían sumarse a la cola delante de las tiendas Tuzex, donde la *nomenklatura* podía usar de su privilegio de pagar en efectivo. Allí, por un cierto precio, se podía encontrar

whisky o incluso alguna botella de vino español más barato. Sin embargo, la mayoría del tiempo, y sobre todo si era necesario viajar por los distintos distritos, había que conformarse con el vodka de producción estatal. Eran pocas las esperanzas de encontrar algo de vermouth en el que anegar su gusto a medicina, y normalmente se servía tibio y en cantidades calculadas para silenciar cualquier posible queja. La estrategia general de las “autoridades”, como se llamaban irónicamente a sí mismas, consistía en producir una resaca colectiva tan plomiza e inamovible que disolviera en su interior los dolores de cabeza menores de la vida cotidiana. Después de cuatro días viajando en esas condiciones por la campiña polaca, un día con Maimones, en el parque que está fuera de las murallas de Cracovia, representaba una gran bendición. Y la suerte quiso que lo tuviera en el restaurante donde me paré esa noche, y donde tenía la intención de terminar el libro, había una reserva de Cabernet Sauvignon yugoslavo. No era mejor que un recordatorio improvisado del vino. Pero me ayudó a entender la vía negativa que había defendido Maimónides como único camino para el conocimiento de Dios, y que llega a esa meta suprema por la eliminación de todos los predicados de nuestro lenguaje, mostrando uno a uno que no se pueden predicar del Ser Supremo, que ni siquiera es un Ser, solo que tampoco es un no-ser —y entendí que esa vía negativa debe empezar en algún punto. ¿Por qué no en un vaso de vino, donde se congrega una infinidad de predicados, como moscas de la fruta, esperando todos ellos ser aplicados? Aun así, la provisión de predicados se acaba pronto, y es necesario volver a llenar una y otra vez el vaso antes de que se termine la prueba y yo sea capaz de atisbar en medio de esa profunda confusión el no-no-ser de Dios.

Bacon. El autor de *El avance del saber* y el *Nuevo Organum* era lo opuesto a Maimónides desde todos los puntos de vista: político de mundo, brillante ensayista, observador penetrante de la condición humana; era un intelectual iconoclasta que destruyó con una sola mano el dominio que tenía la ciencia aristotélica sobre la mentalidad occidental. Nos enseñó a adquirir conocimiento por la aplicación de predicados positivos y por la recogida de predicados con nuestros ojos y oídos. Creo que cualquier análisis de sus puntos de vista tendría que proceder por el método comparativo. Mi propuesta es abrir seis botellas de una misma variedad, por ejemplo Cabernet Franc: una del Loira, una de California, una de Moravia, una de Hungría, y si es posible encontrar otros dos lugares donde se cultive bien. Con esto se tiene una prueba

del método inductivo. Después hay que ponerse a comparar y contrastar, tomando notas en la jerga del vino. Por último, uno de los presentes tendría que leer el ensayo de Bacon “Muerte”, y para terminar lo más adecuado sería un largo silencio.

Descartes. Merece al menos un poco de reconocimiento por haber sido el primero en tropezar con el título de este libro, antes de Monty Python[1]. Esto no cambia el hecho de que, sin culpa por su parte —porque era una persona bastante misteriosa— haya terminado por ser el filósofo más sobrevalorado de la historia, famoso por unos argumentos que salen de la nada y se dirigen a ninguna parte, y que merecen crédito, en algún caso, porque han convertido el “experimento del pensamiento” en un tema central del método filosófico. Sugiero acompañarlo de un vino profundamente oscuro del Rhône, por ejemplo un Châteauneuf-du-Pape de viñas antiguas, por su acabado suave y aterciopelado, y sus aromas a regaliz y a tomillo de las colinas de la Provenza. Un vino como ese puede compensar las ligerezas de las *Méditations* y dar bastante más tema de conversación.

Spinoza. A partir de las conclusiones que Descartes no fue capaz de justificar —es decir, que los constitutivos del mundo son todas sustancias, atributos o modos—, Spinoza se dispuso a demostrar, en primer lugar, que por lo menos existe una sustancia, y en segundo lugar que es una en grado máximo, que todo lo demás es algún “modo” de esa sustancia, que ha sido concebido bajo uno u otro de los atributos de la mente y del cuerpo (pensamiento y extensión). Sin embargo, esta teoría no fue la causa de sus problemas con las autoridades calvinistas holandesas, que se preocuparon más por su propuesta de una interpretación de la política en la que el fin último del gobierno fuera la libertad del individuo. Para honrar a su personalidad, elegante y frugal, lo más adecuado es beber un Borgoña del rango más bajo de precios. De hecho, la última vez que entendí lo que quería decir Spinoza con el concepto de atributo fue con un vaso de Mercurey tinto, Les Nauges de 1999. Por desgracia, bebí otro vaso antes de anotar mis pensamientos, y nunca he sido capaz de recuperarlos.

Leibniz. Pudo haber tenido razón al decir que este es el mejor entre los mundos posibles. De todos modos, nunca he dudado de la trivialidad del intento que hace Voltaire (en el *Cándido*) por demostrar lo contrario. Es imposible ahondar en Leibniz sin quedar inmediatamente impresionado por el amplio alcance de su pensamiento, en el que cada axioma contiene una

concepción del universo entero. Esto es paralelo a la afirmación de Leibniz de que cada uno de nosotros contiene una representación completa del mundo según su propio punto de vista. Lo recomiendo con Crianza o Reserva de la Rioja, que hay que abrir una o dos horas antes del, simposio, a fin de permitir que respiren sus sabores arzobispales.

Locke. La visión que tiene Locke de la filosofía como doncella de la ciencia ha sido adoptada por la corriente dominante entre los filósofos anglo-americanos que, en consecuencia, segregan su área de las humanidades, de la poesía, la música y la religión, de cualquier esfuerzo por comprender el mundo mediante símbolos y por penetrar en la subjetividad del ser. Por eso hay que leer con cautela el *Ensayo sobre el entendimiento humano* de Locke, y empezar por su *Segundo Tratado sobre el gobierno civil*, obra con la que también empieza la política moderna. Se asimila mejor con un vaso de Chablis; de hecho, para hacer justicia al genio de Locke, lo adecuado sería abrir uno de los *grand crus* de Chablis Con nombres campesinos y fangosos, como Bougros, Grenouilles o Les Preuses.

Berkeley. Si es necesario consumir a Berkeley, es mejor rociarlo con un vaso de agua de alquitrán y terminar cuanto antes.

Hume. El hecho extraordinario que se produce con Hume es que pudiera extraer unas conclusiones tan profundas y de tan largo alcance —sobre la causalidad, la identidad, la moralidad, la justicia y el juicio estético— a partir de una concepción ingenua y evidentemente falsa de la mente humana. Su prosa contiene una sabiduría relajada que caldea siempre el corazón y que, a mi modo de ver, se capta mejor al lado de la chimenea, con un vaso de vino blanco dulce, como un Château Coutet o, si lo que uno busca es una ganga, el Château Septy de Monbazillac, cuya cosecha del 2000 tiene la sonoridad en Mi mayor de un Sauternes dorado, y a mitad de precio.

Kant. Aunque ha sido Descartes quien propuso el título de este libro (por medio de Monty Python), ha sido Kant quien lo ha puesto en marcha. Un amigo me preguntó qué quería decir la propuesta de existencia de un “vaso en sí mismo”, como entidad nouménica que no se puede captar por los sentidos, y que solamente se ha revelado en la “visión desde ninguna parte” o “intuición intelectual” que no está al alcance de nadie más que Dios. Mi reacción fue llenar el vaso de blanco Hermitage “Chante Allouette” de Charpoutier —y lamento profundamente la desaparición de su cosecha de 1977. Después hicimos un experimento: lo primero fue poner el vino a la luz, olerlo y tocar su

superficie fría con los dedos; a continuación lo bebimos para “conocerlo de otra forma”. Fue como si hubiéramos arrasado las defensas de un castillo, para encontrarnos en un recibidor brillantemente iluminado, donde venía a recibirnos un grupo de personas vestidas de gala. Eso es lo que Kant estaba intentando comunicar. El noúmeno y la perspectiva trascendental están unidos, y aunque esa perspectiva no esté a nuestro alcance, sí hay en nosotros movimientos íntimos que nos indican qué se podría sentir al alcanzarlos. La excitación que produce el vino en su descenso es como la revelación de ese movimiento interior. Y es una interioridad en mí que siempre se escapa fuera mi alcance —el yo trascendental con su libertad inexplicable. Repito de vez en cuando este experimento, porque creo que es útil ver el tema de la Deducción Trascendental de las Categorías de este modo. Pero no recomendaría el Hermitage blanco, que es demasiado caro, y también demasiado cargado de sabor, con el atractivo de la miel y de la nuez, que solo se rinden ante un plato de pulpo. En cambio, mi recomendación es una botella de Malbec argentino; y nunca es una mala idea combinar la *Crítica de la razón pura* de Kant con las historias de Borges, repletas de paradojas kantianas, y que nos recuerdan que no hace falta viajar a Argentina.

Los demás textos kantianos no son tan fáciles de acompañar como la primera *Crítica*. Nada parece estar en condiciones de acompañar la segunda *Crítica* o las demás obras sobre ética. En cuanto a la *Crítica del juicio*, con su referencia de paso al “vino canario”, me he visto a mí mismo probando, primero, Sherry del Este de la India, después Tawny Port y por último Madeira. Pero no he conseguido acercarme a la demostración que hace Kant de que el juicio de la belleza es universal pero subjetivo, o a su derivación de la “antinomía del gusto” —que es, con toda certeza, una de sus paradojas más profundas e inquietantes. Por apoyarse en algo, uno tiene que hacerlo en el argumento contenido en el vino.

Fichte. A Fichte le debemos la filosofía del *Selbstbestimmung* (autodeterminación), de la que yo he ofrecido una versión en este libro. Pero su prosa filosófica es abominable hasta lo increíble, por lo que no es sorprendente que solo encontremos sentido al gran drama del sujeto y el objeto gracias a que ha sido asumido por el intelecto, bastante más vigoroso, de Hegel. No obstante, una de las obras de Fichte tiene cierto mérito retórico, y con sus *Discursos al pueblo alemán*. En ellos hace un llamamiento apasionado a un nacionalismo pangermánico, cuya necesidad consideraba

demostrada por el fracaso de los principados germanos ante los ejércitos de Napoleón. Por eso Fichte —o, más bien, para ser justos, fue Napoleón quien lo hizo— lanzó a Alemania por el camino que estuvo dos veces a punto de destruir Europa. La culpa de Alemania en aquellos acontecimientos es fácil de entender; pero es menos comprensible su deseo de derribar todas las tradiciones, y hasta de hacer su gusto por el vino un Euro-nada. Es representativo de los nuevos vinos del valle del Rin uno que en inglés lleva la etiqueta “Fire Mountain”. Se distribuye en una botella de color verde Chianti, lo produce alguien que lleva el nombre, con un propósito totalmente europeizante, de Thierry Fontannaz, y solo lleva una palabra alemana en la etiqueta: Riesling. Con un precio elevado al 12,5%, sabe en todos los aspectos a Australia. Es difícil imaginar un símbolo más conmovedor del vuelo alemán desde el pasado. Pero no quiero insultar a Fichte echándole encima todas estas cosas. El mejor acompañamiento para este pensador impulsivo y malhumorado, aunque en última instancia bienintencionado, es uno de esos buenos vinos añejos de Renania, que siguen dando testimonio del patriotismo local —el patriotismo del pueblo y del viñedo, más que el de *Volk und Kultur*— que él quiso eliminar. Propondría un *beerenauslese*, como el de Grafenstück en Bockenheim, un vino que solo cuesta el 8% y que por eso se vende por poco más que nada en un mercado dirigido a bebedores británicos.

Hegel. Uno puede decir lo que quiera de sus pretensiones, su falta de lógica, su amor a la abstracción, de su decisión de rehacer el mundo a su propia imagen —la realidad es que Hegel entendió el mundo moderno como nadie antes había conseguido ni conseguirá hacerlo. A Hegel debemos las teorías de la alienación, del reconocimiento, de la mutualidad, de la lucha y el derecho que han configurado nuestro mundo. Por medio de la gran parábola que cuenta en *Fenomenología del espíritu*, y en sus lecciones de estética, política y filosofía de la religión, llegamos a comprender los anhelos secretos de la mentalidad de izquierda, así como la respuesta incontrovertible que le ha dado la derecha. En breve, Hegel es mi héroe particular entre los filósofos. No soy capaz de pensar sobre su imponente justificación de la propiedad privada como la adquisición de la conciencia del yo individual y libre, sin hacer una visita a la bodega para encontrar una confirmación inmediata de sus afirmaciones. Suelo volver con algo bueno. Hace poco bebí, con el paso sobre el maestro y el esclavo, un vaso de Chianti Classico de la famosa propiedad de Vignamaggio, donde nació la Mona Lisa de Leonardo, y donde el suelo

arcilloso y la uva Sangiovese se aúnan para producir una esencia rica en sabor a cereza negra, que puede ser muy bien el vino al que se llamó Chianti por vez primera, allá por 1404. Complementa perfectamente ese tema en forma de drama y llega a la conclusión —donde el dominio es superado por la reciprocidad serena de la ley moral— que se presenta completamente natural, aunque no se impone de forma lógica.

Existe otra razón para beber vino de Toscana con Hegel. Su filosofía tiene un lado pernicioso que merece refutación. Esa cara nos dice que la historia es un constante drama, en el que un Acto sigue a otro Acto en camino hacia un gran final; que somos criaturas del *Zeitgeist*, condenados a ser de “nuestro tiempo”. Dice que, como la modernidad ha terminado, nosotros debemos pertenecer a la postmodernidad, porque la tonalidad se ha agotado, debemos aceptar la atonalidad; y un largo etcétera. La refutación de este sinsentido es Florencia. No hay población de sus dimensiones, excepto Atenas, que haya alcanzado tanta grandeza. Pero desde el siglo XVII la historia ha pasado. Algunas reposiciones, una o dos premieres de ópera, y el esfuerzo supremo del nacionalismo local —lo demás es obra de turistas como Henry James, E. M. Forster, Bernard Berenson y la Unión Europea, cuyo Instituto Universitario está dedicado por completo a las ideas del pasado inmediato. Florencia siempre ha sido como era en la época cuando la familia Medici cavó su propia tumba. Desde entonces, sus tesoros no han sido sometidos a nada peor que la mirada estéril de los especialistas americanos, algún desbordamiento del Arno, y el flujo aún más continuo de mirones que vienen y van en autobuses turísticos. Este lugar diminuto, que durante más de trescientos años ha producido artistas, poetas y pensadores a un ritmo que nunca ha sido igualado, ahora está inactivo. No es una ciudad moderna, tampoco una ciudad postmoderna; es un fragmento del pasado y una demostración de que no es necesario pertenecer al *Zeitgeist* o tener una fuerte relación con ella. Ese es el sabor de su vino.

Schopenhauer. ¿Qué decir de este gran pesimista, salvo que supo ver las cosas como son, y por consiguiente puso de manifiesto el error de ver las cosas como son? De esto se deduce que las cosas no son realmente como nosotros las vemos. Dicho de otra forma: “cómo son las cosas” es el nombre de otra forma de ilusión, que infla el ego de la persona que está “viendo a través” de esa apariencia. Me represento a Schopenhauer a solas con su violín, no llorando sobre el mundo —porque esto supondría admitir su valor y

la pena de su cortedad de miras—. Lo imagino tocando una melodía entre él y él mismo, invocando a la Voluntad oceánica que está detrás del mundo de las representaciones, deseoso de poner la punta del pie en ella, aunque solamente fuera para saber qué se siente. Una imagen como esa necesita un Chardonnay de Nueva Zelanda, tal vez le vaya bien la preparación mantecosa y rica en minerales llamada Muddy Water, como recordatorio de las personas que cruzaron ese océano manteniendo la fe y la esperanza y que, una vez llegados a lugares ridículos, convirtieron esa fe y esa esperanza en caridad concretada en la plantación de viñedos.

Kierkegaard. *Temor y temblor; El concepto de angustia; La enfermedad mortal.* ¿Qué clase de hombre escribe libros con semejantes títulos, sin firmarlos siquiera con su propio nombre? No es muy sorprendente que las sombras creadas por el Gran Danés estén pobladas de demonios amenazadores y vampiros que buscan con ansia su cadáver. En realidad, Kierkegaard dedicó dos grandes obras al amor erótico —*Diario de un seductor*, y *Los estados eróticos inmediatos*, ambos incluidos en la primera parte de *O lo uno o lo otro*. El segundo de ellos es un estudio del *Don Giovanni* de Mozart, probablemente la única obra importante de crítica musical escrita por un filósofo. Tendría que remojarse con el vino mencionado en esa aria loca en alabanza del vino y de la vida (por lo menos, de su forma de vida), el Marzemino del Trentino.

Hace poco tuve ocasión de beber ese vino en uno de los restaurantes locales que se habían colocado en la gran sala de exposiciones de Rímini, para abastecer el Meeting para la amistad entre los pueblos, que se celebra anualmente. Vi asombrado que mis compañeros irlandeses ponían sus manos como escudos sobre sus vasos, para impedir que les sirvieran. Sentarse a la mesa con dos irlandeses de educación atemorizante, y ser el único que bebía, supuso una experiencia bastante rara, la primera para mí. Aunque, a decir verdad, uno de ellos estaba leyendo los poemas de Patrick Kavanagh mientras mi otro acompañante, una chica guapa de ojos oscuros a juego con el néctar del vaso, se dedicaba a tocar al violín melancólicos aires celtas. Su excusa era sencilla: estaban descansando en medio de su actuación, por lo que me tocaba beber toda la botella.

La poesía melancólica de ese marginado irlandés, rescatada para la posteridad por su amante hermano, suena como los murmullos de un borracho a medias, en una ciénaga junto al camino. A medida que el vino empezaba a

surtir efecto en mí, y mientras el violín se inclinaba sobre el verso igual que un sacerdote que administra los últimos ritos, yo evocaba aquellos caminos tristes entre campos empantanados, por los que tambalean los héroes tambaleantes de Beckett en una soledad irritable, y en los que cada casa es un pub y unas pompas fúnebres a la vez. Entendí con claridad que la Jutlandia de Kierkegaard hubiera sido mucho menos tétrica si hubiera tenido uno o dos pubs, y que su misma vida hubiera sido mucho más feliz si, en lugar de atormentar a Regina Olsen —a quien más me recordaba la violinista cuanto más bebía—, hubiera vuelto a casa para pedir a la propia Regina que fuera su señora.

Nietzsche. La primera obra de Nietzsche, *El nacimiento de la tragedia en el origen de la música*, proclamaba el origen religioso del arte, y redescubrió a Dionisio como dios de la alegría, de la danza y la representación. Muy despreciado por la crítica académica, el libro supuso el fin de la brillante carrera como profesor de filología de su autor. Eso no impide que sea lo mejor que se ha escrito jamás sobre la tragedia y, a mi entender, es la obra de Nietzsche más centrada en cuestiones intelectuales —por las que entiendo cuestiones que existen independientemente de quién sea el que se preocupa por ellas, en este caso con independencia de Nietzsche. También es un homenaje a Dionisio, lo cual merece que lo bañemos en el mejor don que nos ha hecho el dios.

Pero están los escritos posteriores, cuya *Problemática* no es en absoluto independiente de Nietzsche. En realidad, son los escritos más egoístas que se hayan podido recibir como sabiduría. Es más, parecen perder progresivamente de vista el auténtico significado de Dionisio. En la última fase de su vida sana encontramos las siguientes palabras de Nietzsche (*La voluntad de poder*, s. 252): «Dionisio contra el Crucificado: he aquí la antítesis». Como si Dionisio no hubiera sido superado por el Crucificado: ¡como si la Eucaristía no hubiera demostrado lo que es capaz de hacer el vino!

Después, está su influencia. *Así habló Zaratustra* fue aclamado por los nazis, quienes entendieron su invocación impía al Superhombre como una predicción de su propia supremacía pagana. Foucault convirtió a Nietzsche en una autoridad por su interpretación del poder como raíz de la sociedad humana, y de la transgresión como respuesta liberadora. Todos los que, por cualquier motivo, se consideran en antagonía con el *agape* en cualquiera de sus formas, encuentran alivio en Nietzsche, cuyo mensaje, en la interpretación

más corriente, se puede adaptar de las palabras que pone Shakespeare en Polonio: «Sé fiel a ti mismo», y mejor cuanto mayor sea el yo.

Nietzsche creía que se puede prescindir de la moralidad proponiendo una “genealogía de la moral”. La moral exige que devolvamos el combate a la genealogía de Nietzsche, de la que emerge una criatura lamentable. Los escritos de Nietzsche son erupciones brillantes de un neurótico obsesionado consigo mismo y, cuando se sitúan en todo su contexto biográfico, se manifiestan como un montón de ejercicios de decepción consigo mismo. Esas invocaciones a la vida, a la salud, a la crueldad y a la voluntad de poder enmascaran a un tímido inválido, que vivió una vida muy hermética y que nunca logró tener poder sobre nada ni sobre nadie, que se aisló a sí mismo. Aunque tendríamos que beber al autor del *Nacimiento de la tragedia*, la poción debería ser poca e hipocondríaca, tal vez un dedo de Beaujolais en un vaso lleno hasta los topes de gaseosa.

Russell. Decía Wittgenstein que los libros de Russell se distinguen radicalmente en dos categorías. Los de lógica y fundamentos de las matemáticas deberían estar encuadernados en color azul, y todo el mundo tendría la obligación de leerlos. Los que tratan de política y filosofía popular se tendrían que encuadernar en rojo y estar prohibidos. Sin tener la misma mentalidad que Wittgenstein, yo me acerco a la misma conclusión. No obstante, el juicio de Russell era sólido, y una gran obra como *Principios de las matemáticas* solo se puede acompañar con el mejor de los claretes: mi sugerencia es un Château Beychevelle o un Château Ducru-Beaucaillot de una de las mejores cosechas, como la de 1988 o 1995.

Husserl. El contraste con Russell no podría ser más acusado. Igual que Russell, también Husserl empezó su carrera filosófica con una propuesta de sentido para las matemáticas, y no encontró más que un absurdo. Siguió con la invención de la ciencia, o pseudo-ciencia, de la fenomenología, por creer que había un método para aislar los elementos esenciales de nuestros contenidos mentales, consistente en “poner entre paréntesis” el mundo material. El abanico de prosa inspirada que produjo debería haber hecho que Husserl se diera cuenta de que, en realidad, no estaba describiendo nada. Pero no: simplemente, inventó una “crisis de las ciencias en Europa” como explicación. Desconocido hasta para sí mismo (y el autoconocimiento fue la primera víctima de su estudio obsesivo del yo), el propio Husserl *era* esa crisis. Hace falta un fuerte estímulo para hacer frente a una crisis como esa y aterrizar de

pie. Mi recomendación son tres vasos de slivovitz de la provincia natal de Husserl, Moravia: uno para dar valor, otro para tragar la jerga, y un tercero para tirarlo a la página.

Sartre. La fama de Jean-Paul Sartre alcanzó su punto álgido en 1964, cuando recibió el premio Nobel de literatura. Ese mismo año redactó la que es tal vez su obra más incisiva y mejor escrita, el relato breve de su primera infancia titulado *Les Mots*. Sartre declinó pomposamente la aceptación del Nobel, igual que antes había rechazado la *Légion d'honneur*, y también igual que se negó, en *Les Mots*, a ser llamado escritor. De hecho, en 1964, cuando el *establishment* dio a Sartre el máximo reconocimiento, se produjo su antagonismo hacia todo lo establecido llegó también al extremo, así como su rechazo a aceptar que se había convertido en parte del sistema. Durante los años de vida que le quedaron, Sartre dedicó todas sus energías literarias a difundir y a elaborar el galimatías marxista de su *Crítica de la razón dialéctica* (1960) y a escribir una enorme biografía de Flaubert que dejó inacabada (*El idiota de la familia*), en la que demuestra que Flaubert era en realidad Sartre, o que Sartre era Flaubert, y que, en todo caso ninguno de los dos existía. La no-existencia era el objetivo, secreto o no, del escritor.

Desde que alcanzó la no-existencia en 1980, la fama de Sartre ha sufrido un declive lento y constante, a medida que se ha ido comprendiendo el daño causado por su enseñanza y su ejemplo. Como reacción a los malos pretextos que ofreció ante el asesinato de los once miembros del equipo israelí en los Juegos Olímpicos de Munich de 1972, los intelectuales franceses ya habían cuestionado su autoridad moral, hasta ese momento indiscutida. Con la publicación en 1984 de *El testamento de Sartre*, de Marc-Antoine Burnier, salieron a la luz las disculpas abrumadoras de los crímenes en masa que habían salido de la pluma del escritor en sus años de mayor influencia; lo cual añadió un signo de sorpresa que ya nunca se iba a borrar. No obstante, la presencia imponente de Sartre, como un sol negro en el centro de la cultura francesa, atrajo a 30.000 personas al cortejo fúnebre que acompañó su ataúd hasta Montparnasse. En su visión hipnotizante, la vida moderna se presenta como una esfera de libertad absoluta, cuyo único valor es la elección, y en la que cualquier cosa que elijamos vuelve a la Nada desde la que la habíamos llamado. Subyacen en ella todas las filosofías que había creado la *intelligentsia* parisina durante las tres décadas precedentes.

La mejor obra filosófica de Sartre, *El ser y la nada* (1943), representa la

Nada acechando todo lo que escribimos y decimos. Sartre era una especie de atleta de la negación, capaz de someter a la Nada sacada de Algo, cualquiera que fuera su tema o su causa. Satanizó a Baudelaire por su preferencia hacia los héroes, descubrió en el ladrón profesional Jean Genet al tipo del santo moderno (*San Genet: comediante y mártir*, 1952) y defendió que el crimen es una forma de pureza moral. Reinventó al enemigo de clase de Marx e inspiró a una generación entera de jóvenes para que vivieran en actitud de antagonismo a la “burguesía” —la clase que abandona la libertad a cambio de la “mala fe” en las costumbres, instituciones y leyes. Aunque al principio fue un duro crítico del Partido Comunista, porque había sido testigo de su vergonzosa colaboración con los nazis, se convirtió al marxismo en los años 1950 y desde entonces impidió que se representara su obra antimarxista, *Las manos sucias*. Pidió a sus lectores que “juzguen el comunismo por sus intenciones y no por sus acciones”, en una postura que iba a reiterar hasta el final de su vida.

La retórica antiburguesa de Sartre cambió el lenguaje y los programas de la filosofía francesa de postguerra, e incendió las ambiciones revolucionarias de estudiantes llegados a París desde las antiguas colonias. Uno de aquellos estudiantes volvió tiempo después a su Camboya natal, y llevó a la práctica la doctrina “totalizadora” (expresada en la *Crítica de la razón dialéctica*, y en las *Situaciones VIII* y *IX*, 1968) que tiene como objetivos de su ataque la “serialidad” y la “otredad” de la clase burguesa. No deja de ser razonable identificar en la ira purificadora de *Pol Pot* el desprecio de la realidad ordinaria y presente que se encuentra casi en cada línea de la prosa diabólica de Sartre. «*Ich bin der Geist, der stets verneint*», dice Mefistófeles: «soy el espíritu que siempre niega». Se puede decir lo mismo de Sartre, para quien *l'enfer, c'est les autres*: el infierno son los demás, en el sentido de que las otras personas son infierno (*A puerta cerrada*, 1947). Como el Satán de Milton, Sartre veía el mundo desfigurado por su propio orgullo —y es el orgullo lo que le llevó a rechazar el Premio Nobel, porque los tributos tienen su origen en el Otro, se encuentran más allá de la conciencia del auténtico Yo.

Con todos sus defectos morales, sin embargo, no se puede negar la estatura de Sartre como pensador y escritor. Si hay una obra que lo muestre bien es *Las palabras*, un libro escrito como reacción al culto a Proust, y proyectado con la intención de rectificar la confusión creciente, según el parecer de Sartre, del lugar de las palabras en la vida y el desarrollo de un niño. Para Sartre, la niñez ya no es el refugio para toda la vida que evocaba Proust, sino que se

trata del primero de muchos errores, premonición de todos los que se van a seguir. Escribe con un estilo sucinto y sardónico, que en sí mismo es un reproche a Proust. El resultado —con una fuerte influencia del surrealista Michel Leiris— es una obra maestra de autobiografía, comparable a las *Confesiones de un inglés comedor de opio*, de De Quincey, y de *Padre e hijo* de Sir Edmund Gosse. No hay duda de que 1964 fue un gran año para Sartre, porque mostró su gran poder como escritor, y se emancipó temporalmente de la prosa sombría y abrumada por la jerga de *Crítica de la razón dialéctica*. *Las palabras* ha sido escrita por un hombre que era capaz de reír —y que tal vez se hubiera permitido a sí mismo la risa, de no haber sido un arma en manos del Otro.

¿Por qué me entretengo en todo esto? Se puede preguntar el lector. La respuesta es que Sartre es mi excusa para volver a 1964, que no fue una gran cosecha, pero que para mí está grabado por aquella botella de Chambertin Clos de Bèze, que bebí en 1980, y que ha supuesto mi introducción más profunda a la profundidad y la amplitud del sabor que puede llegar a tener un Borgoña real en un buen año de segunda. Si tuviera que volver a leer a Sartre, buscaría un Borgoña de 1964 para lavar el veneno. Como las posibilidades de encontrar una botella son reducidas, es un gran escritor al que nunca voy a volver —y doy gracias a Dios por ello.

Heidegger. ¿Qué pócima puede complementar al filósofo que nos dijo que “la nada anonada”? Hay que llevarse un vaso vacío a los labios, y sentir como si estuviera descendiendo —nada, nada, nada, a lo largo de todo el recorrido de la faringe. Seguramente es una experiencia agradable para el verdadero cognoscente.

Patočka. Sócrates y Boecio fueron condenados a muerte; Averroes y Maimónides al exilio; pero en tiempos recientes los filósofos se han liberado, de modo que Sartre y Heidegger en concreto han podido bordear el filo de un pensamiento verdaderamente criminal sin haber sufrido la menor pérdida personal. Pero la filosofía moderna tiene un mártir en Jan Patočka, primer portavoz del movimiento checoslovaco Carta 77, que murió después de un interrogatorio policial, en 1977. Discípulo de Husserl, se empapó de la misma jerga inútil de su maestro. Pero la realidad vino a rescatar a Patočka, cuando los jóvenes le suplicaron que les explicara los sufrimientos de su país, y se vieron recompensados por sus lecciones clandestinas, sabias y amables, sobre el cuidado del alma. Esas lecciones tendrían que estar mojadas en vino checo,

y así estuvieron muchas veces mis propias clases cuando (hasta mi arresto en 1985) intenté seguir los pasos de este gran hombre. Digo vino checo aunque, por supuesto, entonces como ahora, los vinos auténticos de lo que ha llegado a ser la República Checa se producen en Moravia.

En tiempos de Patočka el mejor vino de Moravia no se embotellaba, no se vendía en cadenas de tiendas, no estaba elaborado por australianos, no se reforzaba ni estaba contaminado con Chardonnay. El rumor de su existencia corría de boca en boca, y para mantener el secreto había que demostrar antes que uno era persona de confianza: una característica difícil en un país donde nadie había podido confiar en nadie desde 1938. Cuando, por fin, se llegaba a la bodega, excavada en colinas de caliza entre los viñedos; cuando uno había sido conducido a través de avenidas frías y húmedas, mal iluminadas, por un propietario rubicundo, que probaba de cada cuba con una pipeta de cristal, y ampliando el sabor con lonchas de panceta de cerdo (llamada *Anglická slanina*, que es el único cumplido conocido que dan los extranjeros a la charcutería inglesa, aunque basado en un error evidente). Cuando se ha elegido y pagado, entonces había que buscar la forma de llevárselo a casa. Algunas personas llevaban botellas, otros iban con bidones de gasolina, y otros con barriles pequeños sellados con tapas de metal. El que quería dar al vino una botella, tenía que aprender a embotellarlo, con corchos largos y cera de sellar. Mi mejor experiencia es el tinto elaborado con la variante local de Cabernet Franc. En Centroeuropa, esta uva lleva el nombre de san Lorenzo. No sé por qué el nombre de Lorenzo puede aparecer en las lenguas eslavas como Vavřinec. Remojar las lecturas de *Platón y Europa* con una botella de *Svaté Vavřinecké* puede aportar una visión bien definida del sufrimiento y el sacrificio.

El lector tendrá razón en preguntar cómo son las cosas, ahora que Checoslovaquia ya no existe y que el territorio checo ha entrado a formar parte de la economía global. La respuesta se encuentra en el sistema ferroviario de Habsburgo, que demuestra que el país no ha entrado por completo en la economía global. Unos simpáticos trenes con sabor a polvo llevan al viajero traqueteando de pueblo en pueblo, en un estado de incomodidad saludable, sin hacerle más daño que si hubiera decidido quedarse en casa. Un trayecto de un día, entre traqueteos y cambios, puede costar menos de diez libras. Y mientras el tren se agita y silba a través de bosques y gargantas, por los bancos de los ríos y detrás de parcelas cultivadas, se puede sorber uno de los productos

locales, seguro de saber que, con el apoyo al comercio del vino, está ayudando a destrozar las granjas colectivas, que son el legado ecológico más desastroso del comunismo. Por todas partes surgen pequeños productores, que desprenden secciones de las praderas erosionadas y plantan viñedos, árboles y arbustos, que restauran bodegas excavadas en la roca y casitas abandonadas, y que normalmente reclaman el césped. Y cuando nos asomamos por una de esas ventanas, todas opacas de la suciedad, sorbiendo el *Svaté Vavřinecké*, el dedo puede trazar aquel difícil argumento sobre la “solidaridad de los quebrantados”, y tendremos que reconocer que a veces vale la pena el sufrimiento y el sacrificio.

Wittgenstein. “No me importa lo que como”, podría decir Wittgenstein secamente, en respuesta a cualquier amable indagación de su anfitrión, “mientras sea lo mismo”. Es difícil entender la apreciación, fuera de que es una forma ruda de decir “estoy por encima de todo eso”. Hasta el monje más asceta necesita de vez en cuando un cambio de sabor, aunque solo sea para dar gracias por la variedad y abundancia de los dones de Dios. En materia de bebida, no obstante, estamos mucho más inclinados a la uniformidad. Una vez descubierta la cervecera, productora, o destilería que más se adapta a nuestro gusto, ponemos día tras día la misma botella sobre la mesa. Puede que sea el único hábito constante en nuestras vidas de moradores de las ciudades modernas, y como una especie de compensación por esos días llenos de engaño. La serenidad moral del matrimonio se recupera de forma líquida, y la verdadera Penélope para el bebedor errante es la botella de vino de la casa.

Esta constancia es, en cierto sentido, opuesta a la que proclamaba Wittgenstein. No solo no nos importa lo que bebemos, sino todo lo contrario: nos importa, y mucho. Aun así, la forma más adecuada de remojar a Wittgenstein es con ese vino que uno llevaría cotidianamente a su mesa, el vino que prefiera como acompañamiento diario, el que no es para los invitados ni mucho menos para invitados especiales; ese vino que sencillamente es para uno mismo. Un clarete burgués, tal vez, o un simple Beaujolais. No es necesario pensar en el gusto por miedo a malinterpretarlo en cuanto objeto privado, como el escarabajo en la caja de las *Investigaciones filosóficas*, sección 293.

Strauss. Entre las muchas personalidades culturales que han llevado este apellido, mi preferida es Richard: me niego a descartar el segundo acto de su *Caballero de la rosa* y a calificarlo de cursi. Pienso, en cambio, que es una

obra de arte musical del primer orden. Por razones de solidez, aunque a un nivel más instintivo que de intelecto, los laureles deberían corresponder a Johann hijo. También Johann padre ha tenido buenos momentos. En cuanto a David, solo vamos a dejar constancia de la influencia inexplicable que ejerció sobre Leo, que también tuvo una influencia inexplicable. Si sobrevive hoy en día algo parecido a una “escuela” de ciencia política académica, es la de los Strauss. Leo Strauss fue refugiado centroeuropeo, vino desde el continente incendiado con una mochila de ideas rescatada, y su vigoroso mensaje fue bienvenido calurosamente en un primer momento. Pero después fue condenado categóricamente por reaccionario, cuando sus discípulos alcanzaron posiciones de poder y de influencia y recordaron el papel político de los estadounidenses. Uno de ellos es Warren Winiarski, quien relegó el Mouton a un segundo lugar con el vino de un viñedo de nueva plantación en California, y cuya historia ha relatado George M. Taber en *The judgement of Paris*. Mr. Winiarski ha aportado un resumen sucinto de su filosofía en la colección sobre *Vino y filosofía* de Fritz Allhoff. Independientemente de lo que se pueda pensar de Strauss como filósofo (y yo no le tengo gran aprecio), su talento como profesor ha quedado plenamente demostrado, y por eso habría que digerirlo junto con un vaso de *Stag's Leap* de Winiarski.

Hamvas. Casi desconocido en el mundo anglófono, el filósofo húngaro Béla Hamvas, fallecido en 1968, merece una mención especial en estas páginas. Sería suficiente para ello su decidido patriotismo y su firme defensa del ideal húngaro en tiempos difíciles: una defensa que hizo que su obra no fuera publicable en su tierra natal y que le condenó a una vida de trabajo manual, aunque era el pensador más instruido y más imaginativo en la Hungría de postguerra. Además, lo merece por el empeño que puso en rescatar a la filosofía de dos grandes negaciones: el positivismo y el marxismo. Hamvas fue despedido de su puesto de bibliotecario por maldad de György Lukács, que era censor jefe del gobierno comunista de posguerra. Su filosofía se centra en la necesidad espiritual que tiene el ser humano y en la libertad, y construye una defensa ejemplar de la visión cristiana. Tiempo después, fue catalogada como amenaza al sistema detestable que Lukács y sus secuaces habían impuesto al pueblo húngaro. Podría seguir, mientras el lector se pregunta por qué menciono a esta personalidad menor, mientras su mentor, Karl Jaspers, no tiene entrada en este apéndice, y cuando existe otro Bélas más grande —por ejemplo, Bélas Bartok— que también se podría acompañar con un buen vino.

La respuesta es sencilla: Hamvas es el único gran filósofo que conozco que haya escrito un libro sobre filosofía del vino. Aunque sea de mala gana, debo levantar un vaso en honor de ese libro desconocido, que espero que no se traduzca nunca, para que se pueda reflexionar sobre los vinos de Hungría de la misma forma que yo he hecho experiencia de ellos.

Mi gusto por el vino húngaro empezó en una bodega cochambrosa de Pest, que servía Chardonnay del Lago Balatón, contenido en un barril. Después de un día pasando contrabando a unos disidentes greñudos, yo necesitaba imperiosamente eso que los comunistas llamaban “normalización”, y este Chardonnay tenía la sagacidad del ataque de un campesino, que hacía que toda la tensión pareciera un festival. Durante una o dos breves horas, hasta me hice la ilusión de entender esa lengua absurda y a los extraños que me encontraba, la mayoría de los cuales creía que Hamvas era un héroe. El Chardonnay del Lago Balatón se exporta ahora bajo la marca Chapel Hill y ha adquirido un acento americano —hasta con botellas de cuello labiado, que son el equivalente a las gorras de béisbol y a las bermudas. Puede ser que a esto se deba que ya no tenga el efecto sobre mis capacidades lingüísticas que había notado en aquella noche memorable y desconocida.

Desde aquella época, la viticultura húngara ha mejorado enormemente, y las 22 regiones en las que se cultiva el vino han sido delimitadas meticulosamente y alabadas con delicadeza por Alex Liddell en *The Wines of Hungary*. A pocos minutos de los suburbios de Buda —donde una vez a la semana Hamvas se cambiaba de camisa y cogía otro libro, antes de volver a la central eléctrica donde se mató a trabajar— se encuentran colinas envueltas en viñedos, distribuidas en parcelas, casas de veranos y los restos de algunas viejas granjas. En este suelo calizo se cultivan vinos delicados y afrutados, y un Budai Pinot Noir recientemente comercializado, con aroma a flor de saúco y gusto a hojas. Es un maravilloso recordatorio de aquellos extraños días del verano de 1968, cuando el *Zeitgeist* parecía planear sobre la ciudad con una sonrisa falaz elaborada en América, como la *fata morgana*^[2] que en húngaro se llama *délibab*, una palabra que se aplicó con éxito al nacionalismo, al comunismo, al socialismo, al capitalismo, a la nostalgia de la época de los Habsburgo, y a la cultura popular. En breve, se aplicó a todo lo que los húngaros creen en un momento determinado.

En contraste con Buda, los vinos de Villanyi y Szekszárd son fuertes, ricos y complejos. El Pinot Noir de Villanyi de 1998 es un rival acreditado de los

borgoñas menores, mientras que el Szekszárdi Cabernet Franc del 2000 (una buena cosecha para los tintos húngaros) ha merecido la alabanza de mis protegidos rumanos, que nunca antes habían celebrado nada procedente de Hungría. Este vino está elaborado por Vencel Garamvari en las bodegas laberínticas que tiene por debajo de Budapest; su profundo color grosella negra, su olor refinado a clarete, y su gusto armónico ponen de manifiesto la Cabernet Franc —esa uva tinta del valle del Loira— y es sumamente atractivo. Con una botella de esta mezcla robusta tragué mi pena de saber que no era yo el primer filósofo que ha dedicado un libro a la filosofía del vino.

Sam el caballo. El argumento de este libro pone claramente de manifiesto que un caballo no puede saborear lo que come o bebe, tampoco esas cosas que le hacen disfrutar al máximo. Aun así, Sam tiene sus preferencias, y estas cortan radicalmente con las ortodoxias enológicas. De hecho, nunca consume con tanta ansiedad su avena, ni la custodia con tanta fiereza, como cuando está aderezada con rosado. No es necesario decir que, en una cálida noche de verano, cuando el día todavía se alarga y el viejo bobo levanta unos miembros que han conocido días mejores, el rosado es irresistible. El aroma fresco a fruta, el color que recuerda a las bebidas favoritas de la niñez, la facilidad con que esa droga fresca y refrescante penetra ligera en la oscuridad: todo eso tiene la cualidad de las vacaciones, que calma el estrés de una vida de trabajo y trae la presencia de un mundo de amantes y consoladores. Es el auténtico y vívido Hipocrene, que burbujea en la boca como el canto de los querubines. Una vez que se ha dicho y hecho todo, ¿qué queda del sabor? ¿Qué profundidad, qué complejidad, que aire aterciopelado? ¿No podría tener el mismo efecto un mosto de frambuesa aderezado con alcohol industrial? Tales pensamientos, inquietantes y hasta heréticos, se deslizan por detrás de la euforia superficial. No tiene sentido dirigir esas preguntas a Sam porque, como afirma Wittgenstein, si un caballo pudiera hablar, nosotros no seríamos capaces de entenderle (es verdad, el texto dice “león”, pero el sentido es exactamente igual).

Sin embargo, y aunque no se pueden aportar grandes ejemplos, al menos debería aliviarnos el hecho de que el rosado es barato. Al mismo tiempo, sería absurdo pretender que el rosado sea un gran vino, tanto como equiparar una canción pop a un pentámetro, o pensar en un bikini de visón. Los rosados se drenan a partir del mosto antes de extraer el tanino, por lo que, en general, no se pueden guardar mucho tiempo. La principal excepción es el Tavel rosado

del Rhône, que se distingue por el hecho de que, si se cata con una venda en los ojos, es fácil confundirlo con blanco cremoso basado en Viognier. Los rosados (igual que las personas) se dividen en dos tipos: los que quieren ser algo, y los que prefieren ser nada. A Sam le gustan los dos.

Entre las nadas inofensivas y bebibles, siempre es bien recibido el rosado d'Anjou del Loira. También hay un tipo menor de *rosado*[3] de Portugal y España; y mi favorito, el Rosé de Provenza, que un caballo tendría que beber con avena, y un humano con *saucisson sec*[4] y aceitunas negras, mientras escucha el canto mesiánico de los pájaros o, de todas formas, con un estado de ánimo mesiánico. Después hay rosados con actitud, como el Cabernet Sauvignon de Mas Oliveras —con un olorcillo a la vieja Cataluña que tiene la fuerza y la convicción de muchísimos rosados españoles, que son vinos para beber diariamente como acompañamiento de la comida. Más fuerte aún, y con un color ámbar pálido que recuerda a la barrica, está la mezcla Cabernet-Merlot de Nelson's Creek en Sudáfrica. Si hay un rosado complejo, es este: golpes de aroma a caja de puros en la nariz y... más que un lapsus en la lengua del vino, diré que es el vino con el que Sam y yo celebramos su mayor triunfo, que fue un día con los sabuesos del duque de Beaufort, cuando saltó todos los setos de Badminton.

Pero a mi modo de ver (y probablemente también para Sam), el premio se lo lleva el Amethyos de Grecia, que es importado por Oddbins. Este vino, elaborado con una uva local que imparte un profundo rosa de cazador a su aspecto, y una octava completa de sabores a su gusto, tiene un perfume que llena el aire. Por encima del vaso revolotean insectos imaginarios, y si se le aplica el oído se puede escuchar, después de uno o dos vasos, el murmullo del mar oscuro como el vino.

[1] Monty Python era un grupo musical inglés que, irónicamente, compuso *Bruce's Philosopher's Song*. Juró con los términos del lema de Descartes en una canción filosófica de cuyo estribillo se ha tomado el

título inglés de este libro, *Drink, therefore I am* (NdT).

[2] En italiano, el “hada Morgana” es una referencia legendaria a la hermanastra del rey Arturo (NdT).

[3] El original inglés usa la palabra, igual para el español y el portugués; por eso mantenemos también la cursiva del autor (NdT).

[4] Tipo de salchichón muy común en Francia (NdT).

ROGER SCRUTON es doctor en Filosofía por la Universidad de Cambridge, y especialista en Estética. Ha sido profesor en Birkbeck College (Londres) y en las universidades de Boston y St. Andrews. Es fundador y editor del periódico *The Salisbury Review*, y fundador también del *Claridge Press*. Miembro del consejo editorial del *British Journal of Aesthetics* e investigador del Ethics and Public Policy Center, es autor de más de cuarenta libros, entre los que destacan *El alma del mundo* y *Pensadores de la nueva izquierda*, ambos publicados en Rialp.

JOSEF
PIEPER
LAS VIRTUDES
FUNDAMENTALES

*Primeros
años
11 a edición*



RIALP

Las virtudes fundamentales

Josef Pieper

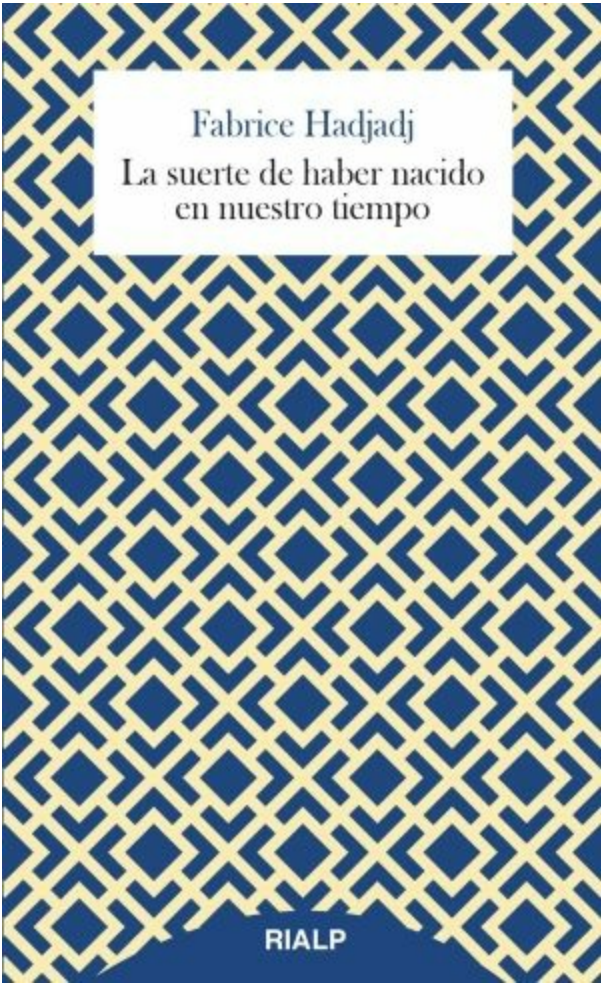
9788432148323

656 Páginas

[Cómpralo y empieza a leer](#)

Este libro recoge en un solo volumen monografías sobre cada una de las virtudes teologales y morales. Desde su publicación se ha convertido en un clásico, y su sólido estudio sobre los fundamentos de la Antropología y de la Ética ha suscitado el interés de numerosos lectores en todo el mundo. Su valor se extiende también al ámbito de la Teología moral, la Pedagogía, la Psicología, la Filosofía social y muchas otras ciencias humanas. Como dice su autor, la Ética es algo más que una doctrina sobre la acción del hombre, sobre lo permitido y lo prohibido; el punto de arranque es el ser del hombre, y así la Ética o Moral presenta un despliegue de las posibilidades humanas, una doctrina sobre las virtudes, sobre la perfección o plenitud a la que puede y debe llegar el hombre.

[Cómpralo y empieza a leer](#)



Fabrice Hadjadj
La suerte de haber nacido
en nuestro tiempo

RIALP

La suerte de haber nacido en nuestro tiempo

Hadjadj, Fabrice

9788432146732

62 Páginas

[Cómpralo y empieza a leer](#)

Quien se adhiere a un partido político, primero se adhiere a su doctrina, y luego hace propaganda y procura incorporar a muchos para transformar el mundo según esos valores. ¿Es así como actúa la Iglesia Católica? El autor analiza las diferencias entre militancia y conversión misionera, antes de llevar a cabo un agudo y optimista balance de los tiempos que nos toca vivir: la esperanza del que cree está por encima de toda nostalgia y de toda utopía, en una época que se caracteriza por la muerte de las utopías.

[Cómpralo y empieza a leer](#)

JOSEMARÍA ESCRIVÁ DE BALAGUER
OBRAS COMPLETAS

— * —

EN DIÁLOGO CON EL SEÑOR

TEXTOS DE LA PREDICACIÓN ORAL

Edición crítico-histórica
preparada por
LUIS CANO y FRANCESC CASTELLS

INSTITUTO HISTÓRICO
SAN JOSEMARÍA ESCRIVÁ DE BALAGUER

RIALP

En diálogo con el Señor

Escrivá de Balaguer, Josemaría

9788432148620

512 Páginas

[Cómpralo y empieza a leer](#)

Este volumen de las obras completas, primero de la serie Textos de la predicación oral, recoge el texto de veinticinco predicaciones de san Josemaría entre 1954 y 1975. Dirigidas en su momento a miembros del Opus Dei, sus palabras son ahora publicadas por primera vez para un público general, en el contexto de sus obras completas, para que "muchas otras personas —además de los fieles del Opus Dei— descubran una ayuda para tratar a Dios con confianza y afecto filial". Su título "manifiesta bien el contenido y finalidad de esta catequesis: ayudar a hacer oración personal", en palabras de Javier Echevarría. El estudio crítico-histórico ha sido llevado a cabo por Luis Cano, secretario del Instituto Histórico San Josemaría Escrivá de Balaguer y profesor de Historia de la Iglesia en el Istituto di Science Religiose all'Apollinare (Roma) y Francesc Castells i Puig, licenciado en Historia y doctor en Filosofía, y miembro del mismo Instituto.

[Cómpralo y empieza a leer](#)

JOSÉ LUIS GONZÁLEZ GULLÓN

ESCONDIDOS

El Opus Dei en la zona republicana
durante la Guerra Civil española (1936-1939)



Escondidos

González Gullón, José Luis

9788432149344

482 Páginas

[Cómpralo y empieza a leer](#)

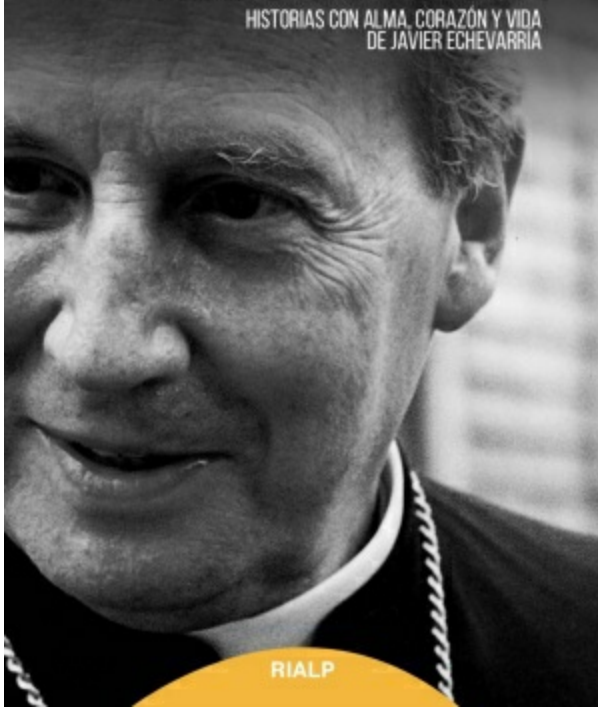
El inicio de la Guerra Civil española, en 1936, sorprendió al fundador del Opus Dei y a la mayoría de sus miembros en la zona republicana. Todos se escondieron para evitar la dura represión revolucionaria. Con el paso de los meses, los refugios y asilos dieron paso a las escapadas y expediciones. Gracias al desvelo de José María Escrivá, el Opus Dei sobrevivió en medio de la tragedia desencadenada por el conflicto armado.

[Cómpralo y empieza a leer](#)

ÁLVARO SÁNCHEZ LEÓN

EN LA TIERRA COMO EN EL CIELO

HISTORIAS CON ALMA, CORAZÓN Y VIDA
DE JAVIER ECHEVARRIA



RIALP

En la tierra como en el cielo

Sánchez León, Álvaro

9788432149511

392 Páginas

[Cómpralo y empieza a leer](#)

El 12 de diciembre de 2016 murió en Roma Javier Echevarría. Esa noche fue trending topic. Era el tercer hombre al frente del Opus Dei. A los 84 años, el obispo español dejaba la tierra después de sembrar a su alrededor una sensación como de cosas de cielo. Menos de 365 días después de su fallecimiento, 45 de las personas que más convivieron con él, hablan en directo de su alma, su corazón y su vida. Sin trampa ni cartón. Este libro no es una biografía, ni una semblanza, ni un perfil, ni un estudio histórico. No es, sobre todo, una hagiografía... Es un collage periodístico que ilustra, en visión panorámica, las claves de una buena persona, que se implicó en mejorar nuestro mundo contemporáneo.

[Cómpralo y empieza a leer](#)