

## El arte de catar transformado en un espectáculo

Autor: Johari Gautier Carmona

—Hmmm —expresó Pedro con un semblante reflexivo y conocedor—. Qué color, qué aroma. Me encanta el cuerpo voluptuoso del primero, su color opaco y su perfume a frutos del bosque, o quizás a fresas —el hombre lo probó delicadamente, estirando los labios con una mueca de forzada delicadeza, como una paloma cuando bebe en un charco de agua—. Tiene un leve, pero muy leve, sabor a cacao y su textura hace que permanezca en la boca el tiempo suficiente para saborearlo. Qué gusto. Es el que prefiero.

—Prefiero el segundo —intervino John seriamente. Su acento inglés aportó algo de profesionalismo y de categoría a la cata, porque con su aire aristocrático todos los momentos se transformaban en ceremonias solemnes—. El primero es demasiado astringente y el segundo, el que me gusta particularmente, es redondo porque logra un equilibrio entre los cuatro sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo. Además, tiene un leve toque a madera y a cenizas. Es realmente una delicia porque...

—Pues a mí, caballeros, me atrae el tercero —interrumpió Gilberto con su naturalidad gallega, dejando al maño y al inglés callados—. Es el mejor de todos porque, además de que sus lágrimas son maravillosas, percibo la perfecta armonía de sus taninos y la dulce combinación de su aroma y su textura. Es una exquisitez —el hombre sorbió otro trago de vino con cara de experto, sacando los labios como si fuese a besuquear a una mujer hermosa, y moviendo luego el líquidopreciado de un lado a otro de la boca con la lengua para apreciar los cuatro sabores básicos del vino. Viendo que sus competidores se habían quedado pasmados por su actuación, el hombre quiso impresionarles más todavía haciendo entrar aire a la boca y devolverlo por la nariz, y así apreciar con mayor intensidad sus aromas. Después de todo este espectáculo, el gallego volvió a expresarse—. Lo siento amigos pero los dos otros vinos son realmente inferiores. Éste es el mejor.

—Bueno, Gilberto —replicó Pedro a la defensiva—, creo que todos los vinos que aquí tenemos son buenos. No es justo rebajar a uno u otro. ¿Estás de acuerdo conmigo John?

—*Of course* —agregó el inglés aportando algo de diplomacia a este encuentro.

Enseguida los hombres se inmutaron para profundizar y justificar sus posiciones. La cata de vino sólo empezaba y, en total, habían de probar cinco botellas, escrupulosamente cubiertas, para luego reconocer su denominación o por lo menos el tipo de cepa.

La cata que aquí describimos podría fácilmente ser considerada como una cata de profesionales o de auténticos aficionados, no sólo por el vocabulario empleado sino también por los modales histriónicos, las percepciones y las ocurrencias de cada uno, todos muy acertados, pero no lo es. Es una cata de idiotas o de bufones, como prefieran. El principio de este concurso, parecido al de la película francesa “La cena de los idiotas” de Francis Veber, consiste en invitar a unas personas para observar en directo su forma de interactuar. Se trata de un entretenimiento desalmado que oscurece la imagen de su organizador.

La organizó el empresario Josep Casals, un exitoso catalán dueño de un imperio financiero inestimable, la primera fortuna del barrio de Sarría en Barcelona. Su deseo de divertirse y de ser testigo de un espectáculo único y exclusivo le empujó a invitar a sus tres principales empleados: Pedro el fontanero maño, Gilberto el garajista gallego y John el chofer inglés. La verdad es que la idea de invitarles no procede de él, se la susurró su hijo Fernando, un adolescente espabilado y arrogante, el futuro heredero, pero rápidamente el máximo empresario se adueñó de ella y la convirtió en una realidad para entretenerse.

También influyeron otros sucesos importantes que le motivaron a organizar este espectáculo y a elegir estos tres invitados. El primero es que Pedro el fontanero, además de no responder eficazmente a las exigencias de la casa y de no dar importancia a distintas averías urgentes, había sido descubierto, en reiteradas ocasiones, encerrado en la cocina con una de las domésticas, desnudo y toqueteando sus encantos. Esa es una razón que hizo dudar seriamente a Josep Casals del profesionalismo del fontanero. El segundo motivo es que, unos pocos días antes, se presentó en la casa un inmigrante africano serio y responsable, Salif Bambara, con la decidida intención de obtener un puesto de trabajo en la fontanería y otros oficios de la casa. Dijo que era muy buen trabajador y muy avisado. Al verle tan motivado y después de haber comprobado que era capaz de arreglar averías que Pedro no había logrado arreglar en muchos meses a un precio mucho más bajo, Josep Casals y su esposa Carmen acordaron contratarle y despedir al fontanero.

Ahí también es cuando interviene el caso de Gilberto, el garajista de la calle Marina, siempre malhumorado y arisco, pero también muy trabajador. Josep Casals quiso aprovecharse de la entrada en escena del nuevo trabajador africano para despedir a este costoso garajista. Vio, muy oportunamente, que el increíble Salif Bambara era capaz de acumular exitosamente dos puestos tan distintos como el de fontanero y garajista y se lo propuso antes de firmar el contrato. Salif aceptó y acordó un salario con su nuevo jefe marcando así el cese de actividad de Gilberto.

La presencia de John, el chofer, no tiene explicación. Fue seleccionado porque, en este tipo de concursos, siempre hace falta un protagonista neutro, que contrasta con los demás bufones, y él, con su aire diplomático, su perfecta elegancia, aportaba un toque de sobriedad y de distinción a esta cata de idiotas.

Para motivarles en participar, Josep Casals tuvo que encontrar un aliciente incontestable y, por eso, ofreció un viaje de tres días a París, en un hotel de tres estrellas con todos los gastos pagados, y los tres convidados respondieron entusiasmadamente. En sus semblantes risueños e ingenuos brillaba una visible ilusión de ganar. Finalmente, el día del concurso, Josep Casals y sus familiares, todos sentados en el sofá del inmenso salón, eran los únicos en saber que la cata fue organizada puramente con el fin de ridiculizar y de humillar, y que, al menos dos de los concursantes, Pedro y Gilberto, ya estaban con un pie fuera de la casa.

—El cuarto vino es un clásico. Me parece bastante reconocible y peculiar —manifestó Pedro airosamente—. Tiene que ser un Rioja o un Bordeaux, quizás un Penedés, si no me equivoco. Un tempranillo quizás.

Todos probaron el cuarto y asintieron silenciosamente. No sabían qué decir o talvez no sabían cómo responder por eso lo dejaron de lado y enfocaron el quinto vino, el último, sin agregar más comentarios.

—El quinto tiene un evidente aroma a madera —expresó John con el mismo rostro hermético y pensativo de siempre—, y de gusto tiene un sabor a amoníaco

innegable. No me gusta su textura, es demasiado volátil, demasiado ligera. Su sabor desaparece enseguida.

—Estoy totalmente de acuerdo —añadió Gilberto con la viva intención de agregar algo interesante pero no pudo decir nada más. Le faltaba vocabulario y lo que ya había dicho con los demás vinos no podía ser repetido con el quinto—. Me gusta mucho, tienes razón John.

Viendo que la atención ya no estaba fijada en él, Pedro el fontanero quiso usar el truco empleado unos minutos antes por el garajista gallego para ganar protagonismo. Con una mímica de verdadero catador, de auténtico enólogo, hizo entrar aire en su boca para luego devolverlo por la nariz, pero, aunque aupado por una motivación incomparable, el hombre fue traicionado por su inexperiencia y se atragantó en el intento. Empezó primero a carraspear levemente, luego a toser vehementemente y su rostro enrojecido daba indicios de una inexplicable sofocación. Los dos otros concursantes, al principio divertidos por el suceso, acabaron inquietándose por el fontanero que ya se había puesto violeta y le pegaron en la espalda para ayudarlo a respirar. Primero unos golpecitos y luego unos palizones estruendosos. Pedro escupió todo el líquido que había guardado en los pulmones y recuperando difícilmente su respiración se alzó prestamente para tratar de preservar su imagen.

—Este quinto vino es traicionero —dijo el fontanero con la cara todavía roja y tratando de mantener una compostura—. No me gusta nada. Tiene un cuerpo demasiado volátil.

Cuando Josep Casals expuso a sus candidatos su intención de organizar una cata de vinos y les habló del premio, un viaje de tres días a París, ellos no sabían que iban a ser el centro de atención de una cata de idiotas. Aceptaron todos alegremente y entonces, el organizador se divirtió viéndoles inquietarse de repente por su preparación y su necesidad de conocer más del arte de degustar los vinos. Cada uno trató de disimular su inexperiencia a su manera: Pedro con habladurías y divagaciones incomprensibles, Gilberto con un silencio imperioso y algunas miradas desdeñosas, y John, el que más conocía de los tres, aunque sus nociones tampoco eran abrumadoras, fue el único en revelar su poco conocimiento y sus ganas de superarse.

Sin perder tiempo, Pedro se apuntó a un taller intensivo en la vía layetana y, acompañado de su hijo Pedro Junior, presenció las clases con la impaciencia de quien quiere convertirse en un experto sin disfrutar del momento. Su ilusión era alejarse de Barcelona, de ver otra parte del mundo y de alejarse de su mujer, María Del Montepelao, con quien tenía una relación marcada por los agarrones y las incomprensiones. Pero al segundo día, el organizador del taller, un valenciano catalanista con acento francés, Vicente Toro el Bodeguero, lo echó a la calle. Ya no podía aguantar las impertinencias de un hombre que, en poco menos de cuatro horas de cata (repartidas en dos días), había ingurgitado, sin interrupción y con la obstinada intención de disecar mecánicamente sus sabores, veintidós botellas de vino tinto y cinco de vino blanco. “Degustar vinos es un arte, le gritó Vicente Toro el Bodeguero con un gesto de irritación, y no una ciencia exacta. Es algo que se ha de hacer con tiempo, refinamiento y tranquilidad”.

A Gilberto, en cambio, le preocupó más el aspecto de la expresión. Justo después del anuncio del concurso, el garajista se arrojó sobre una enciclopedia polvorienta que tenía escondida en una estantería de su casa y le pidió ayuda a su mujer, Luisa, para acertar en la descripción del sabor y el aroma de varios vinos. Quería llevarse a su mujer a otra parte del mundo y, sobretodo, mostrarle que con su trabajo, ingrato a veces, y no siempre bien visto, podía también recibir unos regalos apreciables por parte de sus clientes. Su mujer aceptó ayudarlo aunque, luego, le dijo que no debería

prestarse para este tipo de payasadas, porque según ella, su profesión no debería mezclarse con actos risibles que podían comprometerle. Él ignoró sus comentarios, tachándolos de exagerados, como hacía gran parte del tiempo, pero más tarde, después del concurso, se arrepintió de no haberla escuchado.

Por su lado, John, el chofer inglés, no hizo absolutamente nada. Su fría naturaleza le permitió llegar a casa después de su largo día de trabajo y de anunciar a su mujer que su Gran Jefe había organizado un concurso. La mujer le preguntó por el premio, sin preocuparse por el tipo de concurso que era, y cuando supo que sólo consistía en un viaje de tres días a París, resopló prolongadamente, como si estuviese cansada, y se fue a acostarse. El hombre no volvió a hablar más del tema y se presentó al concurso sin haberse preparado, confiando en sus conocimientos de cata. Pensó que se trataba, como lo había anunciado Josep Casals, de un simple concurso sin más implicaciones. Quizás fue un error.

—Bueno —intervino firmemente Josep Casals después de que todos los concursantes cataran, con aires misteriosos e importantes, y por la enésima vez, las cinco botellas de vino—, es hora que me deis el nombre de cada vino, el tipo de cepa y otros detalles que os pase por la cabeza. Además de esto elegiréis, entre los cinco, vuestro favorito. El que más se acerque a cada una de las denominaciones originales y que también sepa reconocer el más prestigioso de estos vinos, ganará. ¿Entendido?

—Oído —respondieron todos al unísono.

Los participantes, todos muy excitados, apuntaron los nombres de cada vino en una hoja de papel. Cinco minutos más tardes se lo entregaron a Josep Casals que, con una mirada sardónica, los examinaba atentamente.

—He reconocido un Saint-Émilion y un Australiano —dijo Pedro con un tono creído y ebrio. Los repetidos sorbos le habían alegrado visiblemente—. El cuarto y el quinto eran Reservas de Riojas. Lo sé por el color teja. Y el primero, mi favorito, era un Bordeaux del año 98.

Josep Casals no pudo evitar de soltar una carcajada espontánea, con un sonido gutural y feroz, y enseguida se enmudeció. El espectáculo le estaba gustando enormemente.

—Mi favorito es el segundo, el reserva Rioja —explicó Gilberto secamente. Su aliento despedía concentrados olores de alcohol—. Pero reconozco un tempranillo de Bordeaux y un Sauvignon.

De una forma más sobria y después de un leve carraspeo nervioso, el chofer inglés intervino.

—Ha sido difícil. Sólo he podido reconocer un vino de Rioja y dos vinos franceses —explicó sinceramente él—, los demás no logro reconocerlos. Me parecen indefinibles aunque no quiero ser irrespetuoso porque no dudo de la calidad de las botellas aquí presentes.

Josep Casals les aplaudió. Les felicitó por esa prestación increíble. Habían hecho una cata asombrosa, respetando las distintas fases y mostrando un profesionalismo inesperado. Su hijo, Fernando, también se juntó a él en esta expresiva felicitación. Realmente se habían divertido y para recompensar a los concursantes por esa noche de recreo, cada uno de ellos recibió un viaje a París. Según el organizador, habían logrado imponer una tonalidad de alto nivel.

Lo que no les dijo fue que cuatro de las cinco botellas consistían en una combinación de vinos de mesas baratos y de vinagres balsámicos. El quinto no era un vino, sino una salsa de soja mezclada con un oscuro zumo de uvas. Este aspecto también había sido el factor de mucha diversión. Por fin, y lo más cruel de todo, era que,

después de estos tres días de vacaciones en Paris, ninguno de ellos seguiría trabajando para Josep Casals, porque ese hombre, déspota y odioso, ya tenía pensado en quién iba a reemplazarlos.

Barcelona, Marzo del 2008.

Johari Gautier Carmona.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.  
This page will not be added after purchasing Win2PDF.