

Bit recomienda

V i n o s

Vinos pecaminosos



No hace mucho una amiga piropoó al vino que nos había animado la comida y la charla llamándolo “impecable” (era un Viña Mayor crianza 97 de Ribera del Duero y estaba realmente bueno). Me sugirió algo chocante. Y es que, metidos en estas analogías, los vinos que me emocionan se me antojan más bien pecaminosos. Entendámonos, no pretendo ofender aquí convicciones morales de nadie, pero convengamos en que la idea del pecado como transgresión resulta extensible a algo tan humano como el impulso por evitar que las reglas y las rutinas nos ahoguen el gusto de vivir. Y el vino excelente transgrede, va más allá de la seguridad de lo habitual, y trastoca en alguna medida sensaciones y conciencias. Todo lo que vale tiene sus riesgos, contróleos cada cual según su ética y su lógica.

Sobre el sentido de lo pecaminoso, resulta ilustrativo el diferente enfoque adoptado por las culturas de raíz cristiana y por las basadas en el Islam (no me atrevo a decir nada de las más orientales que se me alejan demasiado). La moral cristiana tiende a considerar al pecado como algo intrínsecamente maligno y merecedor sin más de castigo, mientras que entre los musulmanes ciertas prohibiciones para esta vida (Al-lah tiene sus razones), no lo son para la otra, donde los justos podrán disfrutar más perfectamente de su abolición en un paraíso con huríes sin ataduras, y ríos de vinos almizclados y sin resacas. A despecho de interpretaciones más estrictas, la historia islámica está llena de condescendencias con actitudes que sólo vienen a suponer un pequeño adelanto para los fieles creyentes. Dios es compasivo y misericordioso. Si somos buenos no le parecerá mal que anticipemos un poco el premio. Para jugar a los vinos transgresores vale un tablero que aprendimos de pequeños. Primera casilla: caemos de bruces en un vino soberbio. La penitencia es una cura de humildad, reconociendo que siempre podemos buscar otros mejores, o al menos con otra **soberbia** diferente.

Segunda casilla: **avaricia**. Cualquiera se hace avaro de un buen vino en su copa. Cedamos a ello, pero seamos también generosos compartiendo la botella con el prójimo. Un amigo recomienda una estrategia de compromiso: servirse poco en la primera ronda si hay posibilidad de apurar en la definitiva.

Tercera: **lujuria**. Casilla arriesgada, me temo, pero importante en el juego. Un buen vino crea su clima, sus efectos desinhiben, su ardor es suave, sus aromas

evocan sensaciones... el almizcle que perfumará los ríos de vino del paraíso se produce en glándulas de algunos animales como mensajero del estímulo sexual, pero ese mismo aroma aparece también naturalmente en viejas variedades de uva como la moscatel (*muscat, moscato*), cuyo nombre proviene precisamente del de esa sustancia (en árabe *al-misk*, en inglés *musk*).

Cuarta: **ira**. Esta casilla puede saltarse si los dados nos han proporcionado suficiente capital para no indignarnos con el precio. Lo mejor suele ser caro. Es el coste del pecado.

Quinta: **gula**. Todo buen vino es goloso, seco o dulce, solo o en armonía con los mejores bocados. Sin embargo es curioso observar una asociación más precisa del vino con la dulzura en muy diversas culturas, desde las musulmanas tradicionales, donde la poesía árabe, persa o turca está plagada de metáforas en este sentido (en turco el vino es *sarap*, palabra emparentada con jarabe y con sirope), hasta el moderno pop anglosajón (“...*she had kisses sweeter than wine*”).

Sexta: **envidia**. Pecado ambiguo sin duda. Porque hay una envidia negra que nos puede llevar a deseñar el mal al prójimo al que envidiamos, pero ¿y la envidia sana que nos lleva a superarnos aspirando a lo que otros ya han logrado? Nuestra naturaleza social tiene en esta envidia una de sus mejores bases, y pobre del bebedor que no sepa aprovecharla con el ojo y el paladar abiertos a los hallazgos que sus colegas más avezados le señalen.

Y séptima: **pereza**. Magnífica meta para acabar el juego y imitar al Dios de la creación descansando gustosamente sin más esfuerzo que el de sorber un vino fresco en un entorno relajado. Por poner un ejemplo, podemos volver a los sabrosos moscateles. Contra lo que muchos creen, no todos son dulces como el almíbar, y su aroma intenso y almizclado puede también disfrutarse en blancos secos, jóvenes, ligeros y suavemente amargos, como el Sumarroca Muscat del Penedés. Por cierto que esta bodega ofrece también otros blancos monovarietales de uvas *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *riesling*, *gewürztraminer* hasta *pinot noir* (blanco de uvas negras), para poder tranquilamente comparar. Ya puestos, imaginémonos recostados en una terraza frente al mar, sobre alguna cala en la Costa Brava mientras cae perezosa una tibia tarde de verano. Yes que los vinos no sólo casan con comidas. También con momentos y situaciones. Pero esto ya es otra historia.

• Manuel Gamella

