

El vino, entre el mito y el rito

José María Suárez Gallego



Copa con cepa, de Fabián Suárez Caballero

Pese a que al pueblo de Israel se le denomine en la Biblia como “la viña del señor”, y el bíblico Noé sea tenido como el mítico descubridor de las excelencias del vino, en nuestra cultura, tan enraizada en la de los pueblos semitas, hablar de él en público, llegando a ensalzarlo y a glosarlo, es algo que hasta no hace mucho tiempo no sólo tenía mala prensa, sino que no era tema apropiado para tratarlo en el ámbito académico. No era cosa de gente cabal, que dirían los flamencos y los taurinos.

Eso de hablar del vino era cosa propia de las tabernas, de su entono y de sus parroquianos, por mucho que Dumas, padre, se empeñara en afirmar que *“el vino es la parte intelectual de la comida”*, y que el inefable Álvaro Cunqueiro en uno de sus artículos titulado “Las buenas cosas” nos dijera *«sin vino no hay cocina, y sin cocina no hay salvación, ni en este mundo ni en el otro»*, sabia enseñanza que había aprendido del periodista, escritor y polígrafo Pedro Murlane Michelena (1888-1955), *“estando ambos dando fin a unas perdices manchegas, que no las comió mejor escabechadas mi señor don Quijote en las ventas de Puerto-Lápiche o en las del «antiguo y conocido campo de Montiel»”*.



Lo cierto es que durante mucho tiempo, aunque el vino fuera la parte intelectual de la comida, estaba vedado como tema de conversación pública de los intelectuales, y aunque fuera el germen de la salvación en este mundo y en el otro, era propio de los perdedores vitales, esos que cada día recibían un doctorado *honoris causa* en el aula magna de la calle, en el pupitre en el que se convierten los mostradores de las viejas tabernas del sur cuando las guitarras quiebran con sus bordones las aristas de los días, precisamente cuando se le acaba ganando la partida a la existencia con un volapié de requiebro en los mismos cuernos del destino.

Hasta hace bien poco eso de que el vino y las tabernas formaran parte de la cultura oficial no era más que una tímida pretensión de quienes querían dar a su afición a la tertulia, con vino de por medio, una noble legitimidad. ¡Como si la necesitara el crisol en el que el cante y los toros se hicieron verbo! El verbo, que, irremediablemente, acabó haciéndose patria entre nosotros.

Hay quienes, pese a todo, entorno al vino han orquestado históricamente una cultura de la hipocresía. Son los *puristas* de siempre, que haberlos los ha habido, háylos, y los habrá, siendo significativos como arquetipos de ellos los ortodoxos del toreo y del cante, los cuales les llevan décadas de ventajas de purismo puritano

a los puristas del vino. Contra ellos han peleado todas las huestes de la cultura heterodoxa, ciertamente con resultados desiguales.

Esta hipocresía frente al vino y a sus efectos, el pueblo llano, parangón del tabernismo desharrapado, lo traslada a su cultura popular a través de las letras de alguna canciones, que más que himnos son sentencias, como la de este corrido mejicano, que muy bien pudiera haberse cantado también a este lado del Atlántico en cualquier época de nuestra historia, y en cualquier taberna de nuestra geografía:

*“Cuando un pobre se emborracha
con un rico en compañía,
lo del pobre es borrachera
y lo del rico alegría”.*

2

Sentimiento que queda expresado también en el siguiente refrán medieval que rezuma tintes feudales:

*“No comas cerezas con ningún señor, pues tú las comerás
una a una, y él de dos en dos.”*



Hablando del Medievo y de señores feudales, en los albores del Renacimiento en España hubo quien fue capaz de escribir los mejores versos que, a modo de reflexión de de primera mano, se han escrito sobre la muerte: Jorge Manrique. *Coplas a la muerte de su padre*, de las cuales, según parece, dijo Lope de Vega que “merecían estar escrito con letras de oro”. Y sin embargo este poeta, juglar y guerrero que nos recuerda que “nuestras vidas son los ríos que van a dar a la mar que es el morir” –de hecho él murió joven, con 39 años– nos sorprende, venciendo la hipocresía frente al vino, y olvidándose del dolor que después de todo placer acude con los remordimientos: “cuán presto se va el placer, / cómo después de acordado / da dolor”, y nos brinda unos versos en los que sus personajes principales han sido considerados por la cultura oficial, puritana y purista, como un tabú frente al deleite: *La mujer y el vino*.

En efecto, en el *Cancionero general*, de Fernando del Castillo, impreso en Sevilla, año 1534, pueden leerse en el folio 202 unas curiosas coplas antiguas de Jorge Manrique a una mujer aficionada al vino, circunstancia que aprovecha el poeta para hacernos mención en una singular letanía de los vinos más acreditados de su tiempo, el siglo XV, cuya ortografía y fonética

hemos adaptado a la de nuestros días para su mejor lectura y comprensión:

COPLAS A UNA BEODA QUE TENÍA EMPEÑADO UN Brial EN LA TABERNA

*Hanme dicho que se atreve
una dueña a decir mal,
y he sabido cómo bebe
continuo sobre un brial;
y aun bebe de tal manera
que, siendo de terciopelo,
me dicen que a chico vuelo
será de la tabernera.*

*Está como un serafín
diciendo ya: «¡Ojalá
estuviere San Martín
adonde mi casa está!»
De Valdeiglesias se entiende*



*esta petición, y gana
por ser de allí parroquiana
pues que tal vino se vende.*

*Y reza de cada día,
esta devota señora,
esta santa letanía
que pondremos aquí ahora,
(en medio del suelo duro
hincados los sus hinojos,
llorando de los sus ojos
de beber el vino puro:)*

*“¡Oh, beata Madrigal,
ora pro nobis a Dios!”
“¡Oh, santa Villa Real,
señora, ruega por nos!”
“¡Santo Yepes, Santa Coca,
rogad por nos al Señor
porque de vuestro dulzor
no fallezca a la mí boca!”*

*“¡Santo Luque, yo te pido
que ruegues a Dios por mí;
y no pongas en olvido
de me dar vino de tí!”
“¡Oh, tú, Baeza beata,
Úbeda, santa bendita,
este deseo me quita,
del torontés que me mata!”*

Vino y mujer juntos, y Jorge Manrique cantándole a una beoda que hincada de rodillas reza una letanía jocosa sobre las cunas del vino del siglo XV en España. Sin lugar a dudas, nos encontramos ante un alarde desinhibido a favor de los heterodoxos del vino, por parte de este personaje que aún habiendo cantado a la muerte no ignoró los efectos *quitapenas* del vino.

En *El libro de los enxiemplos del conde Lucanor et de Patronio*, escrito por el infante don Juan Manuel en el siglo XIV, y que más que una novela es una colección de moralejas que tratan de dar consejos al lector en cuestiones de buen comportamiento y de buena fe, pero siempre buscando el

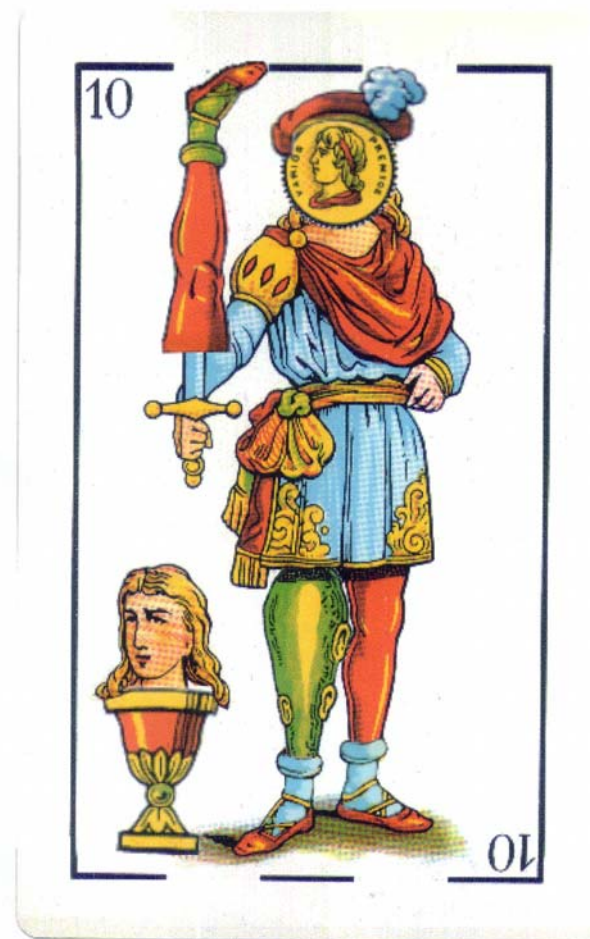


equilibrio entre los deberes mundanos y religiosos, se nos dice con contundencia en una moraleja final:

*"El vino es muy virtuoso
y mal usado es dañoso."*

Ejercicio de equilibrio y medida entre las dos posturas antagónicas ante el vino: los ortodoxos y los heterodoxos, los puristas y los fusionistas.

A veces estos antagonismos son ambiguos, dependiendo desde la orilla en la que se los quiera ver. Así, San Antonio María Claret, que fue confesor de Isabel la Católica, decía que: *"el vino entorpece los sentidos y es incentivo fugaz de la diabólica lujuria"*. No nos queda claro lo de *"entorpecer los sentidos"*, pues vistos los efectos del vino desde la perspectiva puritanista, lo que para San Antonio María Claret es entorpecer, para un fraile goliardo heterodoxo, los efectos del vino son totalmente lo contrario, es decir, que el vino estimula los sentidos favoreciendo sus sensibilidades.



Sota de piernas sin copa, collage de Chema, 1995



A los efectos del champagne francés, o el cava español, vino mítico descubierta precisamente por un fraile, les remito para que juzguen la medida en la que el vino entorpece o estimula los sentidos.

Solo les haré una precisión al respecto de este tema, enarbolada en algo que he oído, y que no por contundente es menos cierto, que dice que *“la gastronomía es el mayor de los placeres que se ejerce sin necesidad de bajarse los pantalones”*. Pues díganme ustedes que sí el vino es la parte intelectual de la comida, y ésta en su conjunto es el armazón de la gastronomía, ¿de cuantos intentos de elevar el nivel de los placeres ha sido responsable el vino?

Algo de razón debía tener pues Álvaro Cunqueiro al referirnos lo que afirmaba Michelena: *«Sin vino no hay cocina, y sin cocina no hay salvación, ni en este mundo ni en el otro»*.

Fíjense ustedes cómo sin ser citado expresamente, al vino le ha rondado siempre el concepto tradicional de pecado. Para unos en positivo, y en negativo para los otros. Vino, placer, entorpecimiento de los sentidos, salvación eterna, pérdida del alma...

Pues miren ustedes por donde en la mitología del vino se riza el rizo de las contradicciones al ser precisamente quien nos habló de la salvación del alma y de la vida eterna, Jesucristo, el

encargado de hacer el brindis más estremecedor que los siglos hayan conocido, elevando el vino como mito a la sublimación del rito en la Santa Cena, en el momento preciso que eleva el cáliz ante toda la Humanidad representada en los Apóstoles, y dice con toda solemnidad: *“¡Para que os améis los unos a los otros!”*.

La escena, plasmada por Leonardo da Vinci en *La Cena* (la última cena de Cristo), tan de moda ahora en la literatura de misterio esotérico y enredo de tramas políticas, es la de un grupo de amigos que entonan los himnos de la pascua hebrea, dentro del ritual del *Hallel*: Carne, pan, vino y canción, y el estremecedor brindis a toda la Humanidad de *amaos los unos a los otros. Hallel* es un verbo de origen arameo que significa "alabar". Se emplea más de 200 veces en la Biblia, de las cuales 120 se encuentran en los salmos. Quiere decir: "gritar de gozo, aclamar". Puede aparecer también como *tehillah* [tehiláj] expresión que podemos traducir como "alabanza".

Pero siendo Leonardo da Vinci el autor de la Santa Cena más mítica y más mágica que se conoce, bueno es que se sepa algo que los puristas y puritanistas ortodoxos de la cultura del vino han tenido callado durante siglos, y es que durante diez años, entre 1470-1480, Leonardo trabajó como tabernero para aumentar la exigua renta que le procuraban los pequeños encargos que le hacía



Verrocchio. Será jefe de cocina, con veintidós años, de la famosa taberna de *Los Tres Caracoles*, junto al Ponte Vecchio de Florencia, hasta que en el verano de 1478 fue destruida por un incendio provocado en una riña de bandas rivales florentinas. Inmediatamente improvisó con su amigo Botticelli un establecimiento en el mismo lugar, en su mayor parte construido con viejos lienzos del taller de Verrocchio, al que llaman *La Enseña de las Tres Ranas de Sandro y Leonardo*. El local no tuvo éxito, entre otras cosas, como argumenta Botticelli: *¿Quién va a entender un menú escrito de derecha a izquierda?* Dos décadas más tarde dedicó tres años de su vida a pintar *La Cena* (la última cena de Cristo), tal vez su cuadro-mural más famoso junto a la *Gioconda*, en el que de forma tan austera logró plasmar toda la magia y el misterio de un grupo de amigos que comen, beben y hablan del cotidiano devenir de lo místico y lo profano, e incluso cantan himnos de alabanza. En una palabra: El vino-mito ensamblado perfectamente en el vino-rito.

No en vano los monjes del Medievo, que tanto sabían de claustros, bodegas y lagares, venían a decirnos: *"Confía más en el eructo de un beodo que en la oración de un hipócrita"*. Y cuando ellos, sillares de lo que hoy llamamos Cultura Occidental, llegaron a tal conclusión entre códices, candiotas y mañines de misacantano,

será porque existe una verdad intangible a caballo entre el *"Ora et labora"* de San Benito y el *"In vino veritas"* de Kierkegaard. Es cuestión de descubrirla. Eso sí, sin olvidar que tanto los abstemios como los borrachos dicen la verdad sólo y exclusivamente cuando la poseen.

El gran Carême, que fue en los comienzos del siglo XIX en Francia el cocinero de los reyes, al mismo tiempo que el rey de los cocineros, escribió a propósito del desmantelamiento por los bárbaros del norte de la cultura culinaria del Imperio Romano: *"Cuando ya no hubo cocina en el mundo, tampoco hubo literatura, inteligencia elevada y rápida, ni inspiración, ni idea social"*. Fue entonces cuando la cocina se refugió en los conventos junto al latín del imperio caído, manteniéndose así hasta que no comenzó a presentirse el Renacimiento, momento en el que reyes y emperadores (nuestro Carlos V es un claro ejemplo) comenzaron a retirarse, en sus postreros años, a los conventos buscando a Dios entre los fogones y las bodegas, cuya divina presencia entre ellos ya nos aseguraba Santa Teresa entre éxtasis y éxtasis.

Los puritanistas de la cultura del vino también han querido ocultarnos que los verdaderos motivos por los que Carlos V se retiró a Yuste huyendo del mundanal ruido del poder, no fue



buscando a Dios en el recogimiento y en la oración, sino en los pucheros y las jarras de vino, porque, ahí está la Historia para demostrarlo, a nuestro emperador le gustaba comer y beber más que gobernar, de ahí que se retirara a un monasterio a hacer lo que más le placía. Y por qué precisamente a Yuste —cabría preguntarse— no siendo el motivo otro que el hecho de que eran entonces los Jerónimos los que mejores cocinas, bodegas y frailes guisaderos acuñaban.

Sin lugar a dudas, sobre gustos no hay nada escrito, y lo poco que haya no es del todo cierto. En realidad cuando uno añora la comida que nos hacían nuestras madres, o nuestras abuelas, no estamos recordando sabores, sino tiempos. Añoramos no el arroz con leche de entonces, sino aquel entonces cuando nos preparaba nuestra madre aquel arroz con leche.

Hay un principio gastronómico que se suele aprender cuando se renuncia deliberadamente a percibir el mundo con los sentidos de un viajero al uso, convirtiéndonos en “gastrónomas”, momento en el que se comienza a percibir el entorno con los sentidos de quien viaja para tener experiencias nuevas con todo aquello de ser susceptible de ser comido y bebido, pero saboreándolo.

Y es precisamente con los vinos donde se aprecia más este efecto. “*Vino viajero mal compañero*” porque el vino, como ser vivo que es, alcanza su máximo nivel expresivo en su entorno y en su paisaje, y no cuando se le aleja de él.

En el mundo del vino suele ocurrir con bastante frecuencia que el rito se come el mito, y el mito se bebe el vino. Son esas veces en las que estando en un restaurante y desconociendo lo que se esconde tras cada nombre de la carta de vinos, nos dejamos seducir por el snobismo reinante, o por la cursilería caduca con la que a veces se adorna el rito, y elegimos no el vino que nos gusta, sino el vino que más nos adorna ante los presentes. Es el momento en el que más excentricidades se hacen con la copa. Se meten las narices en ella, agitando el vino y aspirando lo que desconocemos.

Decía Julio Camba que lo que él acostumbraba a hacer cuando le invitaban a comer en un restaurante y el anfitrión le pasaba la carta para que eligiera el vino, él optaba siempre por el más caro para darle un escarmiento a su temerario anfitrión, que se sentaba a comer en un restaurante sin saber cuánto podía gastarse, y lo que es más grave, sin saber sorprender a sus invitados compartiendo sus propios gustos.

Si me permiten, les voy a dar un consejo que a mí me ha ido muy bien en mis andanzas y en mis pitanzas: “*El vino bueno en la*



casa. Y en el restaurante el vino de la casa” ¿La razón? Bien simple. En la casa nos aseguramos que el vino va a estar bien tratado en cuanto a temperatura, porque lo vamos a mimar. Si el vino nos sale deteriorado el coste será mucho menor que si lo pagamos a precio de restaurante, so pena que el propio restaurante cargue con la botella deteriorada. Eligiendo el “vino de la casa”, en un establecimiento medianamente aceptable, nos aseguramos que es ese precisamente el de mayor rotación de la bodega, y por ser precisamente el que más se consume será al mismo tiempo el que se oferta al mejor precio, porque es el que en mejores condiciones compra el restaurador.

Pero es la otra percepción del entorno, la intimista, la que se desnuda de los corsés que la Cultura Oficial le ha pretendido poner siempre a la popular. La cultura de los *oficialistas* siempre ha tratado de amoldazar los ritos del vino con el mito de sus sambenitos. Todos sabemos que del vino se puede ser amigo pero nunca cómplice, porque con el amigo, con el contertulio, a lo más que puede llegarse es a compartir la vida, de ahí la palabra “convidar”, *cum-vitae*, con vida. Pero con el cómplice casi siempre se acaba compartiendo celda y condena. Unidos al vino para gozar de él es el secreto, nunca esclavos del vino para estar tiranizados por él.

Habrán observado la costumbre tan en boga hoy en los restaurantes de cierto nivel, de no dejar la botella de vino en la mesa, y sentirse uno observado por el camarero para ver cuando ha de llenar la copa, privándonos de una de los mayores gozos que se pueden tener en la mesa como es la de servirle vino a quien se aprecia o a quien se ama. Eurípides ya lo dijo: *Donde no hay vino no hay amor*.

Y el amor no avasalla, de ahí que el mito de la finura encorsetada en la mesa más que liberar al vino hacia los ritos espontáneos, lo acaba ahogando en un cúmulo de despropósitos ridículos.

Esto en el fondo no es ni más ni menos que el eterno devenir de un Prometeo que cada día, a la caída de la tarde, sigue robándoles el fuego a los dioses y encadenando su destino a la roca que sostiene los sueños de todo el género humano. Pan, aceite y vino tomados en paz solidariamente, sin llegar a la exageración que algunas veces hemos oído en nuestra cultura tradicional: *“El pan con ojos; el queso sin ojos; y de vino hasta los ojos”*.

La esencia de la cultura del vino la vemos plasmada en los intelectuales más diversos. Por poner sólo tres ejemplos significativos:



El cineasta neoyorquino Woody Allen sentenció lapidariamente desde su filosofía triunfal de Manhattan que: *“No sólo de pan vive el hombre, sino de vez en cuando,—decía— también necesita un trago”*

El escritor finlandés Mika Waltari, autor de *Sinhué el egipcio*, quien, por medio de la metáfora, llega en el tema a la propia esencia existencial del hombre cuando dice que: *“La vida es una formidable borrachera y la muerte es su resaca”*

Y el poeta malagueño Manuel Alcántara, más en la línea de los hombres del sur nos dirá:

*“Cuando termine la muerte,
sí dicen a levantarse
a mí que no me despierten.”*

Así es que concluyamos, a modo de loa y exaltación de las bondades del vino, con el brindis con el que el inefable Camilo José Cela puso fin a su intervención en las *“Conferencias Culinarias”* en la Universidad “Menéndez Pelayo”, allá por el comienzo de los años ochenta del pasado siglo, primera vez que las cosas de las viandas y el vino entraban por la puerta grande de la Universidad, sin complejos y sin remilgos. Decía así el premio Nobel: *“Brindo por quienes cuidan la vid, vendimian las uvas, crían*

el vino, lo escancian y se lo beben, y brindo por San Jerónimo, que en el siglo IV supo decir, poco importa con qué suerte de complacencia, que el vino y la juventud son el doble incentivo de la voluptuosidad. A quienes vamos dejando ya la juventud a popa, sin prisa alguna, bien es cierto, nos consuela la idea de que el vino pueda devolvernos, si no los años idos, sí los recuerdos que jamás quisiéramos ver borrados de la memoria. ¡Oh memoria —decía don Quijote—, enemiga mortal de mi descanso!”

Ilustraciones: — *Copa con cepa*, de Fabián Suárez Caballero.

— *Sota de piernas sin copa*, collage de Chema.

