

La botella 18

FERNANDO MAYORAL
Sumiller y hostelero

La mayoría de los vinos que bebemos a lo largo de nuestra vida no dejan su memoria en nosotros. Beber vino es un acto social, compartimos el preciado líquido en comidas y festejos con amigos y familia. Nuestra atención está demasiado ocupada intentando entender que nos están contando, buscando alguna persona del sexo que más nos guste para contarle algún chiste afortunado o disfrutando de la sensación de sentirse en calma y querido. Al final de la celebración, apenas dedicamos unas pocas palabras a algún vino, en el caso de que nos haya gustado mucho, cuando en realidad algunos de los vinos que bebemos merecen ser pensados. Alguno nos habla, deberíamos dedicarle un periodo de reflexión, igual que a un buen libro.

Hace unos meses recibí un paquete enviado por Ferrán Centelles. Me embargó una emoción difícil de transmitir. Ferrán Centelles es uno de los grandes sumilleros de su generación y, sin duda, el gran divulgador de vino. Después de trabajar como sumiller en el mejor restaurante del mundo, El Bulli, ha aceptado la titánica tarea de recoger todo el conocimiento sobre vino, ordenarlo de forma comprensible y publicarlo en la enciclopedia definitiva, La Bullipedia de Vino. Entre sus múltiples actividades, es el catador en España de Jancis Robinson (la mujer del vino a nivel mundial), jurado de diversos concursos internacionales y la cara visible de la Bullipedia, Sapiens del Vino, en su presentación por diferentes ciudades, encuentra tiempo para proyectos propios, como escribir libros.

Hace unos años publicó '¿Qué vino con este pato?', un trabajo sobre maridaje, que en manos de Ferrán vuela mucho más alto. El texto, indispensable para cualquier profesional, recoge de forma cronológica la forma de entender la relación entre el vino y la comida a lo largo del tiempo. El primer menú maridado, el primer menú con un vino recomendado para cada plato, fue en el restaurante tres estrellas Michelin 'Lucas Carton', en 1981, y fue un cocinero quien lo propuso, no un sumiller. Alain Senderes, dueño y chef del restaurante, cocinaba bebiendo vino y encontraba más satisfacción adecuando un plato con un vino en particular. Para su famosa receta de 'Pato Apicius' no encontraba ninguno, y así empieza la historia (del libro y del maridaje tal y como lo entendemos hoy en día). Sin embargo, lo que de verdad me gustó del libro fue la parte más personal, la biografía del propio Ferrán, de cómo se había convertido en lo que es y de todas las personas que le han acompañado en su periplo (profesional y personal). Y sobre todo, está muy bien escrito, es divertido y emotivo y bello, a diferencia de la mayoría de los textos profesionales, bastante aburridos y farragosos. Era algo nuevo, inexistente en español.

Abro el paquete. Dentro hay un libro titulado 'La botella 18' y una botella con una etiqueta con el mismo enunciado. Durante algún tiempo se venderán juntos pero, obviamente, el vino se acabará pronto y solo se podrá adquirir el libro. Soy un poco compulsivo, leo a mordiscos, y devoré el libro en dos sentadas. Por suerte esta vez decidí dedicarle unos días de reflexión. Luego llegó el verano y otros quehace-

res subyugaron mi atención. Con más tiempo he releído el texto, más despacio, con más atención. Es un invento nuevo. Parece un ensayo, pero es una novela documental con escenas de cine, poesía, música y vivencias personales. Ferrán convence a un elaborador de vino para que le deje unas botellas de vino sin etiqueta. Con ellas recorre el mundo, real e imaginario, persiguiendo a las más relevantes personalidades del mundo del vino. A cada uno les invita a catar el vino a ciegas y recoge cada una de las respuestas. Pero no se queda solo ahí, también invita a amigos o desconocidos relevantes en otras áreas de la cultura. Cineastas, escritores, cocineros y otros personajes, incluso fallecidos, nutren de vida un relato único, mezcla de sentimientos personales, filosofía vital y gratitud hacia los maestros, mentores y amigos con los que ha tenido la suerte de cruzarse y con los cuales convive. Es un libro esencial porque plantea muchas preguntas con muchas posibles respuestas, que hace pensar sin intentar convencer, solo mostrar las múltiples caras del mundo del vino. También habla mucho de cine y literatura, quizá las dos cosas que más me gustan, junto con visitar museos y ver las portentosas piezas diseñadas hace siglos para disfrutar de la divina bebida. Así somos los adoradores del zumo de uva fermentado.

Uno de los capítulos llama poderosamente la atención. Ferrán visita, cargado con su botella, a la escritora

Valérie Tasso, autora de la novela autobiográfica 'Diario de una ninfómana'. En su novela, el vino tiene especial importancia en los momentos íntimos. Animado por la charla, Ferrán introduce en el capítulo un breve cuento, quizá autobiográfico, de un encuentro íntimo con una gran carga erótica. Al estar contado en primera persona, todo invita a pensar que es el propio Ferrán que tiene una cita una noche en Barcelona. Van de bares, visitando a amigos, probando vinos, construyendo los misteriosos puentes que sustentan relaciones eternas (aunque duren solo unas horas). Al final, terminan en la casa del chico. Previsoriamente, había puesto a enfriar una botella de Dom Perignon (champagne mágico) en la nevera. Se quitan la ropa y surge la brillante idea, utilizar el cuerpo de la mujer para

beber el líquido, no puede existir mejor receptáculo. Vierte el helado contenido sobre el cuerpo de ella y lo disfruta. Fundido en negro. Lo que sigue después nos ha sido vedado.

Me encanta el relato porque no creo que exista sumiller, en realidad nadie a quien le guste el champagne, que no haya tenido esta idea. Ferrán, o su protagonista, tiene mucha suerte. Por un lado, tiene Dom Perignon, y por otro vive en una ciudad cálida bañada por el seductor Mediterráneo, con noches agradables (por no decir ardientes). Sin embargo aquí, en *Cold Town*, el clima no acompaña. Ya es difícil quitarse la ropa, como para encontrar a alguien dispuesto a dejarse rociar con un líquido helado, por muy famoso que sea. Enhorabuena Ferrán Centelles por un libro tan magnífico.

Se titula 'La botella 18' porque son 17 los invitados por el autor a degustar el vino. La botella 18 es la mía. Ya puedo abrirla.

«Parece un ensayo, pero es una novela documental con escenas de cine, poesía, música y vivencias personales»

Ferran
Centelles
Santana

