

TERCERA CITA CONTEMPLADA DESDE UNA BOTELLA

La botella les contemplaba desde su rostro esmerilado de 360 grados. Su etiqueta diseñada por una mente abstemia y sin imaginación, no le hacía justicia. La letra tenía un reborde innecesario que mareaba, y el paisaje que se expandía a su derecha acumulando viñedos hasta un horizonte pintado, se desvanecía en un crepúsculo sosainas antes de alcanzar las dos docenas. Ella envidiaba secretamente a las estilizadas creaciones de *Tarsus*, al diseño colorista de los últimos *Chardonnay*, o a la original chapa metálica estampada como una charretera en la superficie de los *Alvarez Nolting*. Con éstas y muchas otras había compartido una serie de animadas conversaciones, ya fuera de pie o semitumbadas, a la espera de un comprador paciente que supiera valorar la compañía y acertar el momento. Si la desconfianza y los prejuicios de los primeros encuentros solo dejaban lugar a comentarios sobre añadas y terrenos, con el tiempo y en la oscuridad de los estantes fueron apareciendo las confidencias, en lento goteo que les brindaba un tiempo estirado hasta el infinito.

Ya en la mesa, con la única compañía de aquella pareja desigual, recordaba muchos de los consejos que había ido recibiendo a lo largo de los meses, desde un momento turbio en que abrió los ojos al mundo de la embotelladora y sintió sobre sí el vestido de cristal y el sarpullido del alcornoque. Consejos que se resumían en uno que a la vez eran dos: no estorbar al principio; sorprender al final. En suma, pasar desapercibido hasta el momento preciso en que los sentidos alterados del resto te volvieran inolvidable. Los tintos partían siempre con una ventaja propia de su patente, de una jerarquía y autenticidad que se traspasaba a lo largo de cientos de generaciones. El resto, al parecer, debían asumir un papel secundario en el cual solo servían para

pescados, estómagos sensibles y complementos circunstanciales. Se les pedía pues una sorpresa diferente, un manto de terciopelo gustativo que envolviera y dejara poso a lo largo de los minutos, como un explosivo de sabor temporizado.

Era entonces, cuando daba vueltas a esta curiosa división por clases que le recordaba continuamente a su bando menos afortunado, cuando (sin que hubiera un nexo claro que conectara lo anterior con lo siguiente) volvía a experimentar su natural aversión por las copas, sexualmente confusas y de un cristal cada vez más liviano, tanto que a veces daba la sensación que en cualquier brindis dejarían mezclarse el contenido entre ellas, como si el vidrio fuera de hecho una piel osmótica. Un *Ribera 95* que terminó sus días hecho trizas en medio de un charco de vidrio sito a su vez en medio de una terraza de verano de Santa Pola, olvidado a lo largo de una interminable despedida de soltero, este Ribera digo, le enseñó a mantenerse siempre unos centímetros alejado de aquellas (las copas) y le predispuso ante torpes educados, que o bien las levantaban de la mesa en exceso para facilitar que otro les sirviera y conseguían con ello que éste derramara la mitad del contenido, o se empeñaban en sujetarlas mal con lo cual queriendo aparentar mundo, mostraban sus límites. O directamente tosían al beber por la tráquea, convirtiéndose en triste momentáneo centro de atención. O simplemente arrugaban el ceño dejando consumirse maravillas a manos de lenguas y papilas tan poco receptivas como sus mentes lerdas.

Este mismo Ribera (o sería otro) estaba convencido que el futuro próximo sería para botellines estilizados y diminutos cuyos golletes se ensancharían hasta formar bordes de copa que simplificaran un ritual reservado ya para sibaritas, *conisseurs* o cualquier tipo de etiqueta que los ignorantes suelen aplicar a lo que les supera. Acaso llegaría una época oscura que se prolongaría a lo largo de muchas décadas en la que todo el festival de los sentidos de una buena cata quedaría al abasto únicamente de

elegidos, una travesía por el desierto de gentes sin imaginación ni *charm*. Como en toda tiniebla que se precie, muchas de las mejores creaciones fabricadas con mimo y paciencia por los expertos dormirían la muerte lenta del abandono en el rincón más apartado de decadentes bodegas, o dentro de arcones que a la manera de sarcófagos privarían al mundo de presencias que lo hicieran un lugar más respetable.

A lo que íbamos, la botella contemplaba a la pareja sin apenas ser vista. Le habían enseñado a descifrar las miradas, los silencios y las pausas, los tamborileos, los vistazos huidizos al móvil, las sentencias con dobles sentidos y las proclamas sin ninguno. En algún momento se preguntó si la pareja no estaría también compuesta de vidrio, de transparentes que eran. Su timidez se transformaba en un sudor frío cuyo aroma se mezclaba con otros que procedían de la cocina y que conspiraban a estropear la simbiosis entre tierra y cielo, tierra de la que nacían los racimos de óvulos que se convertirían tras un conjunto de calculados milagros en una sangre placentera. Hablaba de la timidez pero como dejarse detrás la indecisión, la duda, trasladada a bocas secas hasta donde podría cortarse el aliento. Dudas de todo tipo o gradaciones de una misma duda inútil cuya persistencia opacaba cualquier recuerdo interesante sobre una velada de por si nada interesante.

Imaginaos la situación, la botella recién descorchada, desnuda ante el mundo pero envuelta por el paño húmedo y las manos cálidas del “*maitre*”, que recién la había sacado de su piscina de hielos y ya buscaba en su mente las palabras y emociones justas para presentarla en sociedad al mundo; las copas, medio llenas o medio vacías pero por suerte libres de las servilletas en forma de flor brotando de ellas como si se tratara de una pareja de volcanes cursis. A su lado los vasos, más dignos y preparados para soportar la tortura del lápiz de labios o las sobredosis de saliva. Y por encima de todos,

una autopista de sentimientos flotando en el aire aún sin llegar a materializarse en palabras. Las de él querían decir “te quiero”; las de ella también, pero “como amigo”.

SEUDÓNIMO: TANINO