

No soy de los que odian la Navidad, soy de los que la temen. Desde que Elisa y yo estamos casados, nos ocupamos de sacar a mi madre de la residencia donde vegeta para ofrecerle un simulacro de familia feliz. Viene mi hermana con su marido, Alberto, y el hermano mayor de Elisa, Roberto, con su mujer.

Roberto está a punto de jubilarse y, como todos los jubilados, planea dedicar su tiempo a alguna pasión relegada, en su caso la elaboración de vino. No es enólogo sino charcutero, pero su abuelo y su padre ya hacían vino en el pueblo y él ayudó en muchas vendimias, pisó las uvas y vio cómo el mosto se escurría entre las rendijas de la prensa. En el resto de las labores no participó, de forma que sus conocimientos se limitan a las escasas explicaciones de su padre. El criterio de Roberto en materia de vinos se basa en dos parámetros: la edad y el grado alcohólico. Si tiene más de diez años y de catorce grados, es bueno.



Roberto opina que Alberto es marica. No lo dice, pero su mirada es expresiva. Alberto es elegante, fino, educado y pijo, muy pijo. A mí me divierte y admiro sus vastos conocimientos sobre moda, decoración, gastronomía y, sobre todo, vinos. Ahora le ha dado por despreciar los reservas y crianzas, para elogiar hasta la desmesura los varietales de uvas exóticas.

La cena de Navidad se celebra siempre en mi casa, porque dicen que es más grande y tenemos sillas para todos. Mi hermana y mi cuñada rivalizan trayendo parte del menú ya elaborado. Mis cuñados, los Bertos, rivalizan trayendo sus vinos, a pesar de que todos los años trato de persuadirles de que no es necesario, que tengo una amiga vinatera que me aconseja muy bien y que...

Es inútil. Ellos llegan con sus botellas bajo el brazo como los duelistas con sus pistolas: dispuestos a enfrentarse en el campo de honor.

Y el duelo se representa cada Nochebuena con escasas variaciones: la discusión sobre los vinos se inicia en el momento en que Roberto descorcha uno de sus hallazgos, vierte un poco en la copa de Alberto y se queda esperando el veredicto. Alberto sonríe, coge la copa por el tallo, la mueve en círculos, la levanta, mira el vino al trasluz, mete la nariz en la copa. Roberto se impacienta: «pruébalo, pruébalo y verás». Y Alberto mueve la cabeza, escéptico, se lleva la copa a la boca y da un sorbo minúsculo. Intenta mantener el líquido en la boca para captar los matices, pero enseguida se lo traga, reprime una arcada y bebe agua. Roberto no capta las señales y permanece sonriendo a la espera, aún, de un comentario elogioso que nunca llega.

Y, a partir de ahí, la discusión sobre aromas, añadas, retrogusto, graduación y otros matices va elevándose de tono hasta que yo mismo, como anfitrión pacificador, saco un tema menos polémico, como las cacas de los perros o los ciclistas que van por la acera.

Las navidades pasadas, los Bertos llegaron con sus botellas, mostraron el poderío de su armamento y se miraron retadores. Yo, decidido a negociar un armisticio, les cogí las botellas, les dije gracias y las dejé en la cocina. Para los entrantes saqué un *gewürztraminer* que Alberto calificó como «tópico» y Roberto como «pis de gato». Miré a mi madre, que bebía su copa de un trago y, por un momento, pensé en el alzheimer como una forma alternativa de lucidez.

Para el asado, los Bertos insistieron en que sacara sus respectivos vinos, pero no les hice caso y saqué un garnacha de Borja que me había costado más de treinta euros. Les mostré la botella con aires de sumiller y procedí a descorcharla con gestos ceremoniosos. Vertí un poco en mi copa, oficié el ritual de cata y recité lo mejor que pude las notas que me había sugerido mi vinatera: color rubí oscuro, limpio y brillante; aroma de alta intensidad con notas de fruta negra madura y elegantes matices tostados y

especiados; en boca, denso, tanino, persistente. Roberto lo probó y se limitó a decir «saca el mío». Alberto repitió su liturgia y dictaminó «correcto».

¿Correcto? ¿Eso es todo? El garrulo y el pedante no iban a arruinarme unas navidades más. Yo quería revivir aquellas en las que papá sacaba un vino del bodeguero de su pueblo, ni muy bueno ni muy malo pero que nos alegraba y nos hacía cantar hasta bien tarde. Ese vino que hacía bailar a mi tía María o que hacía que mi madre mirase a mi padre con deseo. El mismo vino en que poníamos melocotones a macerar con un poco de canela y que bebí con avidez a mis doce años, descubriendo la dulzura de la embriaguez. No, no iban a hacerme odiar el vino por estas cenas navideñas tan desafortunadas.

Tres meses después, los llamé para proponerles una visita a una bodega tradicional en La Rioja. A Roberto le dije que tenían lagares y prensas antiguas y que nos darían a



catar vinos tradicionales, con grado y cuerpo. A Alberto le añadí que esa bodega, además de mantener las instalaciones antiguas, se había modernizado y disponía de nuevo equipamiento con cubas de acero inoxidable y la tecnología más moderna.

A ambos les entusiasmó la idea y allí nos presentamos el fin de semana siguiente. Yo llevaba

un bolso de cuero que recibió comentarios elogiosos de Alberto y la sanción prevista de Roberto: «te estás amariconando».

El encargado de relaciones públicas era amigo de mi vinatera y, aunque con cierta reticencia, había aceptado la propuesta que esta le transmitió, en mi nombre, de que nos dejara deambular por la bodega antigua. Nos condujo hasta la puerta y, mientras los Bertos entraban, me retuvo un momento para recordarme que no debíamos entrar en la sala de fermentación, donde estaban elaborando un vino por métodos antiguos.

Roberto se paraba en cada prensa, tinaja o barrica, acariciando su superficie, aspirando el olor añejo. Alberto se impacientaba y despachaba cada pieza con comentarios de «obsoleto» o «anticuado», deseoso de llegar a la parte moderna.

Cuando llegamos a la sala de fermentación, los invité a entrar y me demoré un poco en la puerta mientras sacaba del bolso una máscara antigás. Alberto me miró sorprendido. Roberto se rio y dijo que yo era muy delicado, solo porque olía un poco a vino rancio.

Cerré la puerta tras de mí y les dije que íbamos a permanecer allí unos minutos, porque en esa experiencia aprenderíamos de vino más que en catorce vidas. Roberto me dijo “qué sabrás tú de vino” y empezó a contar una anécdota de cuando iba a vendimiar con su padre. Llevaba ya cinco minutos relatando cómo su padre le enseñaba a seleccionar los racimos ya maduros cuando Alberto le dijo que le estaba produciendo dolor de cabeza y se sentó en el suelo. Roberto siguió hablando, cada vez más pastoso hasta que bostezó y se dejó caer.

Me costó levantar el cuerpo de Alberto, a pesar de ser un poco tirillas. Con Roberto, de constitución más compacta, fue aún más difícil. Pero, con un poco de esfuerzo, conseguí echar sus cuerpos a la cuba.

Ahora sí, ahora volverán las navidades felices y dentro de unos años tendremos vino con un retrogusto especial. Un vino con mucho cuerpo.