

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN



LIBRO ONCE. LAS LUCES

Como él, he buscado una palabra sencilla que hablara de estas luces como hablaba él de las suyas. Estas son hospitalarias. Como lo son las luces de Madrid, la ciudad más hospitalaria que yo haya conocido. Un vino hospitalario. Siéndolo todos, que diría don Quijote, este me ha devuelto algo que dormía desde hace muchos años entre sus sombras.

bot. nº: 7

A. Trapieello
Andrés Trapieello

Fragmento relato de Andrés Trapieello



VIÑEDOS DE SAN MARTÍN
D.O. VINOS DE MADRID

HOSPITALARIAS LUCES

Incluso aquellos que han frecuentado poco esa clase de reuniones sociales, presentaciones, conferencias y demás, que prometen abrocharse con un «vino español», habrán observado un hecho frecuente y como mínimo curioso. Podríamos formularlo como *«Teorema del gusto»*: «Déjense en un convite concurrido unos platos con jamón de Jabugo y otros con cualesquiera de esos jamones que rifan en una tómbola y algunas botellas de un gran vino y otras de un morapio peleón, y se verá que, en cinco minutos, y sin que nadie se haya puesto de acuerdo, al jamón y vino buenos se les ha dado un buen repaso, y los malos siguen intactos. En el caso nada probable de que los asistentes a ese convite tuvieren interés por la lectura, déjense también para regalo suyo dos montones de libros, uno de literatura excelente y otro de novelas malas, y se verá igualmente que la gente se lanza de una manera ciega y desordenada sobre las novelas malas, y al montón de la buena literatura ni se acerca».

Uno de esos grandes vinos es este, a propósito del que voy a contar otra historia. Una historia que yo creía haber olvidado hasta que me llevé la copa a los labios, una historia que sucedió hace bastante tiempo.

Las uvas con las que está hecho este vino proceden de vides centenarias, vides que en su mayor parte lograron librarse del equivalente a la COVID-19 en el reino vegetal, la filoxera que acabó en Europa a principios del siglo xx con millares de viñedos, obligando a sus dueños a obtener injertos nuevos y replantar sarmientos que resistieran la plaga.

Al mismo tiempo surgieron los buscadores de vides viejas, como quien va en busca de un héroe de la antigüedad, y no solo por el honor de oírle referir batallas antiguas, sino por descubrir sus propias virtudes. Gentes especiales, solitarias y pacientes, que empezaron a recorrer el sur de Europa y América, de California a la Tierra del Fuego, en pos de pequeños viñedos en aldeas perdidas.

Yo conocí a uno de estos hombres antes de saber nada de estas viñas centenarias. De hecho, fue él quien me puso al corriente de su oficio.

Me lo encontré en una de las callejas de este lugar en el que pasamos algunos meses del año y que se llama precisamente Sierra de los Lagares, uno de los confines más solitarios de Extremadura. Pero antes he de contar otra cosa. Como en las *Mil y una noches*, una historia lleva a otra, tal y como un lóbulo

lleva a otro lóbulo en los arcos de la arquitectura islámica. Nuestra casa es un antiguo lagar del siglo XVIII, modesto en comparación con la mayor parte de los circunstantes. Todos ellos se encuentran a una distancia ideal entre sí, ni tan cerca que te roben la soledad ni tan alejados como para sentirte aislado. Estos lagares están comunicados por callejas, unos estrechos caminos pedregosos, polvorientos en verano y *arregatados* en invierno, que discurren entre altas paredes construidas con una técnica que aquí se conoce como «muros de piedra seca», piedras de pizarra encajadas unas en otras con maestría, tal y como colocan los tenderos sus géneros y mercancías. La mayor parte de estos caminos o callejas son hoy impracticables, cegados de zarzas y maleza, ya que los lagares que deberían unir llevan en ruinas muchos lustros. Ni que decir tiene que los transitan únicamente vecinos o quienes vienen a atender los trabajos agrícolas y similares, y no es raro el día en que no vemos a nadie caminando por esas callejas. Vivimos, pues, muy apartados. A un kilómetro y medio hay un puñado de casas, treinta o cuarenta, la mayor parte deshabitadas, que reciben el nombre de Pago de San Clemente, que hemos de atravesar para venir a la nuestra.

Hace años le preguntamos al vecino que se ocupaba de nuestro olivar y del jardín, un hombre que nació y murió en el mismo lagar después de una vida larga y provechosa, si conocía a alguien que tuviera un mastín de cierto porte para cruzarlo con una de nuestras mastinas. Conocía a uno. «Un dinamarqués», dijo. Vivía... en el Pago. «Yo me llevo muy a bien con él», añadió. Llevará viviendo poco tiempo, observé, porque una noticia como esa (un danés en el Pago) no es algo que se pase por alto en un lugar en el que no sucede nunca nada. «Unos seis años», respondió sin inmutarse, y añadió: «Le habrá visto usted alguna vez. Saca a pasear a su perro al caer la tarde y suele venir por esta calleja. Nunca he visto otro igual, ni siquiera a los pastores sorianos que traían de vuelta los rebaños en otoño». Lo cierto es que yo tampoco había visto ni al mastín ni a su dueño. Al día siguiente anduve atento y, en efecto, a última hora de la tarde vi venir, tranquilo y caviloso, a un hombre que no era menos llamativo que su perro. Este desde luego era único. El más grande que yo haya visto nunca, mastín cruzado acaso con *San Bernardo*. No exagero si digo que he visto ponis más pequeños. Solo su cabezota era tan grande como ese barril de brandi con que se les representa en las pinturas. Era pelirrojo

y los pellejos de su cuerpo tan holgados que se le salían por todas partes, como una cama deshecha. En cuanto a las patas, he de decir que parecían las de un gran aparador de estilo Chippendale. Su dueño no era menos llamativo. Andaba alrededor de los cincuenta años, largo como un fagot, cerca de los dos metros, con la frente despejada y el pelo revuelto. Una cara interesante y unas manos grandes y huesudas, y sin que esto pueda considerarse una falta de respeto, sus rasgos estaban tan acusados que el caricaturista menos hábil hubiera podido sacarle un gran partido. Debía de estar flaco, porque las piernas semejaban dos palitroques dentro de unos vaqueros viejos, caídos y medio rotos que le venían holgados.

Al verme caminar a su encuentro, atrajo hacia sí al perro con la correa para dejarme pasar y se sorprendió mucho cuando me detuve a saludarle. Le puse en antecedentes. Me escuchó con atención. Cuando terminé me dijo en voz baja, como si hablara consigo mismo: «¡Qué casualidad! Yo estoy buscando a quién dejar el perro. ¿Lo quiere usted? Es un perro magnífico, muy bueno, adora a los niños. Se lo regalo». Resumiré la conversación que mantuvimos de pie, con el perrazo en medio. Necesitaba dejarlo con alguien, si este le garantizaba que lo

cuidaría tanto como lo había cuidado él los últimos cuatro años, desde que lo encontró de cachorro en una cuneta. A la semana siguiente tenía él que viajar.

Bien por vivir uno tan apartado, sin hablar con nadie durante días, bien porque en el campo todo el mundo tiene siempre algo que decir, el caso es que preguntó mucho, consciente de que por lo general a la gente le gusta contar historias tanto como a mí escucharlas.

Se dedicaba a hacer vino. Tenía una pequeña viña en Montánchez. Una de esas viñas centenarias con vides seculares. Solo le interesaban esas. Hacía dos años, hecha ya la cosecha, habían entrado unos ladrones en la bodega donde lo hacía, y una noche se la robaron. Nunca dieron con ellos. Se sospechó de unos rumanos que tenían su campamento en Portugal. Él, por el contrario, siempre sospechó de los aborígenes. Desde entonces, elaboraba sus vinos en un lugar secreto, concretamente en un garaje. Como en el que empezaron los Beatles y Bill Gates, imaginé.

Sin haberlo probado, una de las maneras de hacerse una idea aproximada con los vinos es preguntar su precio y a riesgo de que nos suceda aquello que decía Machado: «Confunde el

necio valor y precio». Con mucha discreción y seriedad, me informó que hacía tres clases de vinos. No mucha producción de ninguna de las tres. Suficiente para vivir él y su familia. El más barato rondaba alrededor de los veinte euros y el más caro alrededor de los doscientos, según añadas. «Caramba», se me escapó en voz alta. Y sí, lo vendía todo. El más sencillo, en España y, el especial, en todo el mundo. En ese momento me fijé en el color de su tez, un tanto encendido, y en su nariz, camino de irle creciendo como una remolacha morada. Se entretuvo en contarme alguno de los detalles de su oficio de bodeguero clandestino, así como la razón de tener que viajar a los pocos días. Le esperaban sus padres en un pueblo de Sicilia donde tenían ellos también unas pequeñas y seculares viñas sobre terreno volcánico. Toda su familia se dedicaba al vino, sus padres, un hermano que andaba por Chile («Acaban de darle el primer premio en Londres a uno de sus blancos», me dijo), él, ... Él mismo había nacido en Burdeos, donde su padre, un conocido enólogo, trabajaba en unas bodegas. A los hijos les había destetado un vino francés de tres mil francos la botella. Con el tiempo, los padres se independizaron y empezaron a hacer sus propios vinos. Ahora estaban esperándole en Sicilia

para que les ayudara con la vendimia. De ahí la necesidad de dejar el perro con alguien. «¿De veras no lo quieres?». Habíamos pasado a tutearnos. Una oferta tentadora y un ejemplar magnífico y sociable, desde luego, como estaba comprobando: en todo aquel rato no había dejado de olisquearme y lamerme la mano. Pero bastó una última ojeada sobre el animal para comprender que no podría subvenir a los gastos de su manutención sin añadir tres o cuatro horas a mi jornada de trabajo.

No se relacionaba con nadie del pueblo, siguió diciendo. Lo reconoció sin altanería, como si fuera una fatalidad a la que ya se hubiera acostumbrado. Su mujer y sus hijas, que acababan de ayudarle en su vendimia, se habían vuelto a Madrid. Pasaba grandes temporadas solo. Llegados a este punto me pareció prudente guardar silencio, lo que le animó a él, después de haber hablado tanto de sí mismo, a preguntarme a mí. Cuando le dije que era escritor se le escapó otro «¡caramba!», parecido al que había soltado yo cuando me dijo que hacía vinos de doscientos euros la botella.

Cuando estaba yo a punto de concluir por su exclamación que mi profesión le parecía no menos exótica que me había parecido

a mí la suya, exclamó con la mayor jovialidad: «¡Yo soy nieto de una escritora!». Era una manera de hermanarse. En esos casos, por educación, ha de preguntar uno el nombre de la escritora, aun a sabiendas de que habrá de decir o bien un deplorable «lo siento, no la conozco» o «por supuesto, la conozco», para afirmar a continuación que no solo ha leído uno sus libros, sino que le han gustado mucho y los valora, cosa que suele ser por lo general una gran mentira. De modo que cuando explicó que seguramente no conocería el nombre de su abuela, porque era poco conocido fuera de su país, y dijo Karen Blixen, no podía creer, sin estar mintiendo yo, que la conociera, que la hubiera leído y que, sobre todo, la admirara tanto. «¿Tú no?», pregunté. Me confesó de una manera vaga, sin comprometerse mucho. Recordaba de ella, en cambio, que era una anciana malhumorada que les daba a él y a sus hermanos unas propinas imperiales para que la dejaran tranquila escribiendo o leyendo. Animado por mi asombro (yo me repetía una y otra vez mentalmente el «no me lo puedo creer, aquí, en la calleja. Y que además él se llame Anders y su mujer Andrea. Ni Isak Dinesen habría imaginado un encuentro tan fantástico»), animado, digo, por mis cejas, levantadas aún, acometió el «más difícil todavía»

de los magos: «¡Y además soy biznieto del pintor Renoir! ¿Lo conoces?». Añadió para quitarse importancia que este último parentesco le venía por parte de madre y le pillaba un poco más lejos que el que le venía por la vía paterna.

Se estaba haciendo de noche, así que deseando yo probar su vino «algún día», y él leer algún libro mío «en cuanto vuelva a Madrid, y lo busque», nos despedimos para siempre.

Lo primero que hice, en cuanto llegué a casa, fue, naturalmente, entrar en internet y comprobar si todo cuanto me había contado aquel hombre largo como un fagot era verdad o la fantasía de uno de esos extranjeros chiflados que van de país en país merced a unas rentas saneadas, llamándose viajeros. Todo resultó tal cual acababa de contarme: su padre era, sí, uno de los enólogos y críticos gastronómicos más reputados de su país; su hermano pequeño, una promesa de la enología chilena; él mismo, proveedor del vino de mesa del restaurante Atrio de Cáceres y de otros restaurantes madrileños. Datos estos a los que cualquiera de los que estén leyendo estas líneas podrán llegar sin dificultad, si tienen la curiosidad.

Al día siguiente, al caer la tarde, salimos mi mujer y yo a la terraza. Disfrutábamos de una de estas tardes del final del

verano que nada tienen que envidiar a los atardeceres de la sabana africana de los que habló Isak Dinesen y, de pronto, le vimos venir de lejos por la calleja. Venía solo, sin el perro, como un solitario bantú. Me pareció incluso más alto que la víspera. Traía agarrada del pescuezo una botella. La traía pegada al pecho para evitarle los desacompasados pasos de un camino en el que se hace obligado ir sorteando las piedras. Al avistarnos, levantó suavemente la botella, como quien iza el pabellón de un navío.

Unos minutos más tarde estábamos sentados los tres con una copa de aquel vino embotellado en botellas borgoñonas que, dijo, le hacían especialmente en Portugal. No me atreví a preguntarle de cual de las tres clases era, pero por el mimo con que la descorchó, comprendimos que se trataba del vino exclusivo.

Resultó ser una persona encantadora y un gran conversador. Fue entonces cuando nos habló hasta la medianoche de las propiedades de esas vides antiguas que su familia persigue por todo el mundo y de qué modo ha de hacérselas hablar. Los secretos de la tierra en la que han crecido, orilladas del mundo. La suavidad de sus verdades, la profundidad de sus luces

oscuras... Sin saberlo, aquel hombre que no había apenas leído los relatos de su abuela estaba siendo uno de los personajes que ella había imaginado tantas veces. Había viajado ya por medio mundo y cuando escribo estas líneas seguramente haya seguido su derrota hacia el oeste. Le oímos decir que Portugal era el futuro.

Hasta entonces yo había tenido la jerga de muchos enólogos por una cháchara sospechosa. Sobre todo, cuando les veía meter la nariz, hasta las cejas, dentro de la copa, absorbiendo hasta el fondo el último de los vapores en las sinestesias étlicas (para acabar diciendo «este vino tiene tonos violetas de avellana californiana y armónicos de amapolas en un campo de trigo» o cualquier otra superchería).

Las palabras que eligió el dinamarqués para hablar de su vino fueron todas sencillas. Las he olvidado de puro sencillas que eran. Pero recuerdo que no había ni una sola que sobresaliera de la otra con estridencias, como las piedras de las paredes de nuestras callejas. Hablaba de su vino con el amor y respeto que el ganadero de reses bravas lo hace de sus propios toros, habiéndolos criado para su lidia y muerte en una plaza. Sabía, claro, que el vino, al igual que el toro en la plaza, solo tiene

sentido cuando se bebe. En una botella, bajo una etiqueta, aureolado por el prestigio, apenas es nada, nos dijo. El nombre, como las estirpes y títulos nobiliarios, hay que ganárselos eslabón por eslabón, y el vino igual, botella a botella y mejor si se bebe en compañía de personas a las que se aprecia, se valora y se quiere. Y más aún con aquellas botellas y aquellos amigos que nos hacen recordar los buenos momentos del pasado.

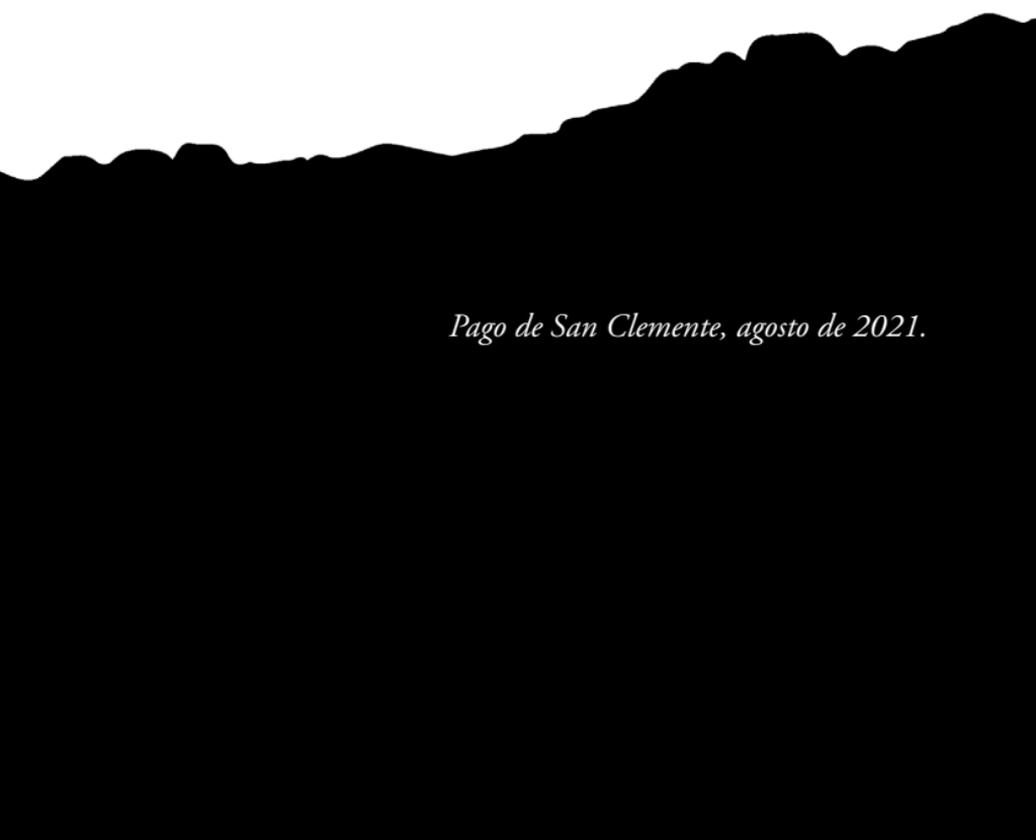
Me ha sucedido hoy con este vino. Ni siquiera sospechaba, antes de beberlo, cómo sería. Como quien se adentra en una tierra ignota. De pronto, tras unos primeros sorbos, me recordó a aquel otro y las historias de aquel hombre a quien nunca hemos vuelto a ver, del que jamás hemos vuelto a tener noticias, y esos recuerdos, que yo creía olvidados, se agolparon en mi cabeza. Dejó el Pago de San Clemente a los dos días y acaso ande ahora buscando vides seculares en el Alentejo. ¿Y qué me ha hecho recordarlo? No lo sé bien. Un gusto parecido, suave y profundo, acaso una elocuencia especial, contenida, sin romper algo que me resultó serio y silencioso. Porque las grandes verdades raramente se pronuncian a gritos, ni en la vida ni en los vinos.

Solo después de haber bebido la botella reparamos en el nombre que le han puesto, Las Luces. Lo más silencioso de la naturaleza, y lo más hermoso, son, sí, las luces. Lo primero que se hizo en el mundo. Siempre ha admirado uno a quienes, en el campo, ponen nombre a los animales, bestias, toros, perros. Qué mano tienen para ello, cuánto tino y cuánta gracia. Animales, no mascotas. Quienes se lo ponen a los vinos suelen tener también ese don, tan difícil, de la naturalidad. Las Luces es un nombre admirable. Remite, claro, a las de la Ilustración, las más benéficas que ha conocido la humanidad. De esto he querido dar fe en estas cuartillas, de cómo un vino pudo llevar su lámpara maravillosa a lo más recóndito de mi memoria y sacar de allí estas historias que yo daba por olvidadas. Y que sea un vino de Madrid para el año en que la Unesco ha proclamado los cielos, la luz, de esta ciudad patrimonio de la humanidad, es otra de esas mágicas coincidencias de las que escribió la abuela de ese hombre al que solo vi dos veces en mi vida, hace de esto muchos años.

Como él, he buscado una palabra sencilla que hablara de estas luces como hablaba él de las suyas. Estas son hospitalarias. Como lo son las luces de Madrid, la ciudad más hospitalaria

que yo haya conocido. Un vino hospitalario. Siéndolo todos,
que diría don Quijote, este me ha devuelto algo que dormía
desde hace muchos años entre sus sombras.

Lagar del Corazón.



Pago de San Clemente, agosto de 2021.

ANDRÉS TRAPIELLO

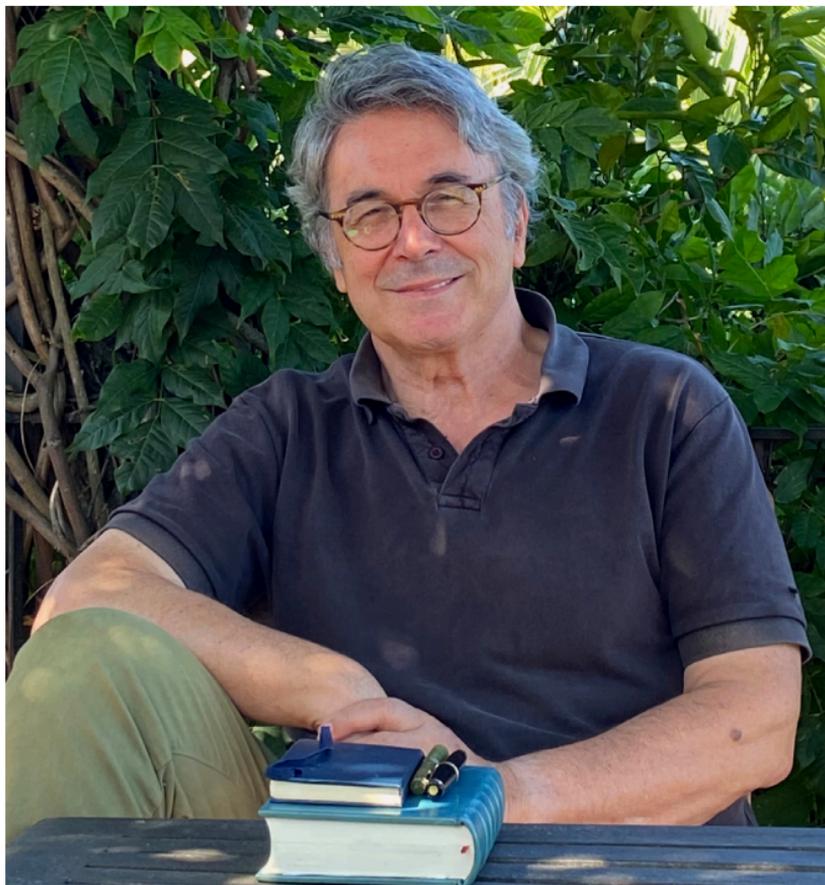


Foto de Guillermo Trapiello, agosto de 2021

Nació en Manzaneda de Torío, León, 1953, y desde 1975 vive en Madrid. Como poeta, ha publicado *Las tradiciones*, donde reunió sus primeros cuatro libros de poemas, así como *Acaso una verdad* (Premio Nacional de la Crítica), *Rama desnuda*, *Un sueño en otro*, *Segunda oscuridad* e *Y*. Entre sus novelas y relatos se cuentan *El buque fantasma* (Premio Internacional de Novela Plaza & Janés), *La noche de los Cuatro Caminos*, *Los amigos del crimen perfecto* (Premio Nadal 2003. Premio Nacional de Literatura a la mejor novela extranjera, Pekín, 2005), *Al morir don Quijote* (Premio Fundación José Manuel Lara a la mejor novela de 2004, Prix Littéraire Européen Madeleine Zepter, París, 2005, a la mejor novela extranjera), *Los confines*, *Ayer no más* y *El final de Sancho Panza y otras suertes*, y es autor de una obra narrativa en marcha, *Salón de pasos perdidos*, sus diarios, de los que se han publicado veintitrés volúmenes. Entre sus ensayos destacan *Clásicos de traje gris*, *Las vidas de Miguel de Cervantes*, *Las armas y las letras. Literatura y guerra civil (1936-1939)* (Primer Premio Don Juan de Borbón 1995), *Los nietos del Cid. La nueva edad de oro (1898-1914)*, *El arca de las palabras*, *Imprenta moderna*, *El Rastro. Historia, teoría y práctica (2018)* y *Madrid (2020)*.

En 2015 publicó una traducción íntegra y fiel del *Quijote* al castellano actual.

Ha dirigido las editoriales La Ventura y Trieste y en la actualidad dirige la editorial La Veleta. Se le concedió al conjunto de su obra el Premio de las Letras de la Comunidad de Madrid en 2002 y el Premio de las Letras de Castilla y León de 2010. Escribió semanalmente desde 1995 hasta 2020 en el *Magazine* del diario *La Vanguardia*, y en la actualidad también semanalmente en *El Mundo*, tras hacerlo durante cuarenta años en *El País*. Su obra ha sido traducida a numerosas lenguas.



VIÑEDOS DE SAN MARTÍN
D.O. VINOS DE MADRID

VIÑEDOS DE SAN MARTÍN, S. L.
28680 SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS. MADRID TEL.: +34 687 45 72 35
bodega@lasmoradasdesanmartin.es - www.lasmoradasdesanmartin.es