

SECRETOS

ENTRE

VIÑEDOS

ANN MAH

SECRETOS ENTRE VIÑEDOS

ANN MAH

Traducción de
Mariana Hernández Cruz

© Ann Mah, 2018

Traducción: Mariana Hernández Cruz

© Malpaso Holdings, S. L.

C/ Diputació, 327, pral. 1.^a

08009 Barcelona

www.malpasoycia.com

Título original: *The Lost Vintage*

ISBN: 978-84-17893-01-9

Depósito legal: B-10.573-2019

Primera edición: junio de 2019

Impresión: Unigraf

Maquetación: MonoChroma

Diseño de cubierta: © Ezequiel Cafaro

Bajo las sanciones establecidas por las leyes, quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización por escrito de los titulares del *copyright*, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o electrónico, actual o futuro (incluyendo las fotocopias y la difusión a través de internet), y la distribución de ejemplares de esta edición mediante alquiler o préstamo, salvo en las excepciones que determine la ley.

Para Lutetia

*Et par le pouvoir d'un mot
Je recommence ma vie
Je suis né pour te connaître
Pour te nommer
Liberté*

Y por el poder de una palabra
Vuelvo a comenzar mi vida
Nací para conocerte
Para nombrarte
Libertad

de «*Liberté*», PAUL ÉLUARD, 1942

PARTE I

CAPÍTULO 1

MEURSAULT, BORGOÑA

Septiembre de 2015

Jamás se lo habría confesado a alguien, pero la verdad era esta: me había prometido no volver a este lugar. Desde luego, había soñado mil veces con él, con el movimiento de las vides sobre las pendientes ondulantes, con el sol como una mancha blanca y ardiente en el cielo, la luz resplandeciente y las sombras salpicadas de luces. Sin embargo, mis sueños siempre tenían un giro oscuro: nubes pesadas ensombrecían el cielo, ráfagas hostiles convertían el movimiento de las hojas en un silbido de secretos que se contaban a susurros. Siempre me despertaba sobresaltada, el corazón me latía a un extraño ritmo de trueno y tenía un nudo en la garganta que no se deshacía ni con varios sorbos de agua fresca.

Y sin embargo, ahí estaba, mi primera mañana en Borgoña. Desde las ventanas de mi habitación, los viñedos se veían exactamente como me los imaginaba, verdes y exuberantes en su abundancia de finales del verano. En dos semanas, quizá tres, comenzaríamos *les vendanges*, la cosecha anual de uva, y me reuniría con los grupos de vendimiadores para recoger la uva a mano, honrando la larga tradición borgoñesa. Hasta entonces, observábamos cómo la fruta se hacía aún más dulce, las uvas *chardonnay* maduraban hacia el verde amarillento, las *pinot noir* hacia el negro... y esperábamos.

Di un brinco cuando alguien llamó a la puerta.

—¿Kate? —Heather me llamó—. ¿Estás despierta?

—¡Buenos días! —dije, y entró a la habitación. Su sonrisa era exactamente como la recordaba de la universidad, un destello feliz de ojos arrugados y dientecitos iguales.

—Te traje café —me dio una taza y se apartó los rizos oscuros de la cara—. ¿Dormiste bien?

—Como un tronco —después de viajar casi veinticuatro horas desde San Francisco, caí profundamente dormida en cuanto toqué la almohada.

—¿Estás segura de que estás bien aquí arriba? Creo que es demasiado austero —contempló la habitación, vacía, salvo por una cama estrecha de sábanas ásperas, un perchero de madera que hacía las veces de armario y un escritorio maltratado junto a la ventana.

—Estoy bien —le aseguré, aunque tenía razón: a pesar del ramo de dalias color fuego que estaba sobre la repisa de la chimenea y del suelo de madera que brillaba como la miel, las estancias vacías del ático no podían desprenderse de un aire desolado; las paredes con el papel descolorido y ajado, las ventanas desnudas—. No creo que estas habitaciones hayan cambiado desde que era niña.

—Ah, sí. Venías con tu madre, ¿verdad? Había olvidado que te quedabas aquí. Ha estado vacía durante veinte años, desde que murió tu abuelo. Pero no te preocupes, como siempre les digo a los niños, los fantasmas no existen —me guiñó y me reí—. En fin, seguramente vamos a encontrar muebles en el sótano. El otro día vi una mesita de noche.

—Fueron muy generosos —dije impulsivamente—. No sabes cómo te agradezco que me invitaras a quedarme.

Heather y yo no nos habíamos visto en años y, sin embargo, cuando tres semanas antes le mandé un correo electrónico para preguntarle si podía participar como voluntaria en la siguiente cosecha, me respondió rápidamente: «Ven cuando quieras. *Les vendanges* serán en algún momento a mediados de septiembre, pero mientras nos puedes ayudar con otro proyecto».

Heather hizo un gesto con la mano, restándole importancia.

—¡No digas tonterías, eres de la familia! Ya sabes que siempre serás bienvenida. Además, como te dije, hace siglos que queremos despejar el sótano. Es el momento perfecto —dudó y miró repentinamente hacia la ventana.

—Estas son mis primeras vacaciones en años —admití—. En San Francisco, mi trabajo como *sommelier* me exigía estar muchas horas en el restaurante. Dedicaba todo mi tiempo libre a estudiar el vino y a cualquier viaje a investigar. Siempre reservaba vuelos nocturnos para correr desde el aeropuerto al servicio de almuerzo.

—Soñaba que comía en el Courgette —interrumpió Heather con melancolía—. Aún no puedo creer que haya cerrado.

—Fue una conmoción para todos. En especial después de haber obtenido la tercera estrella Michelin...

Antes de que pudiera continuar, el rugido de un motor me interrumpió. Por la ventana vi un tractor anaranjado que entraba dando tumbos en el patio. Mi primo Nico iba al volante. Lo acompañaba otra persona, alta y delgada, con el rostro oculto en las sombras.

Heather caminó a mi lado.

—Son Nico y Jean-Luc. Llevaron el tractor al taller esta mañana.

Dejé mi taza en el alféizar por miedo a derramar el café.

—¿Ves a Jean-Luc con frecuencia?

—Ay, sí. Nico y él son inseparables y supercompetitivos, claro —se ríe—. Aunque Jean-Luc tiene ventaja, por desgracia para Nico. No tiene esposa ni hijos, tiene libertad absoluta para ser un adicto al trabajo.

Crucé los brazos y me obligué a sonreír. Aunque no podía escuchar la conversación de los hombres, la voz de Jean-Luc me llegaba a través del cristal. No lo había oído en más de diez años, pero lo reconocía.

Como si me hubiera percibido, Jean-Luc miró hacia arriba. Me quedé inmóvil, con la esperanza de que las contraventanas me protegieran de su mirada. Después, Nico caminó hacia la casa; Jean-Luc se dio la vuelta y se inclinó para revisar un portapapeles. Lentamente solté el aliento.

—¡Bruyère! —la voz de Nico se escuchó por las escaleras—. ¿Has visto mis botas de goma?

—¡Bajo en un segundo! —gritó Heather.

—¿Te sigue llamando «Bruyère»?

—Sí, después de todos estos años, tu querido y apreciado primo sigue insistiendo en que es imposible que los franceses pronuncien «Heather» —entornó los ojos, pero pude percibir una pizca de picardía en ellos.

Yo también recordaba eso de los días de universidad. «¿Eh-der? ¿Eh-der?», decía Nico cada vez con más frustración, hasta que un día, por fin, abandonó su nombre real en favor de «bruyère», la denominación francesa para el arbusto con flores que en inglés se llama *heather*.

—Es tierno que tenga un apodo especial para ti.

—Kate, por favor —se detuvo con una mano en el marco de la puerta—. Todo el pueblo me llama Bruyère —una expresión compungida pero pícara atravesó su rostro. Entonces salió de la habitación, gritando por encima del hombro—: Voy a estar abajo, por si necesitas algo, ¿de acuerdo?

Escuché sus pasos apresurados bajando las escaleras, la voz de Nico, que hablaba rápidamente en francés, el griterío de los niños, y el estrépito de un millón de juguetes de plástico cayendo sobre el suelo de madera.

—¡Ay, Thibault! —Heather regañó a su hijo, pero su desesperación se suavizaba con la risa.

Me arriesgué a mirar de nuevo por la ventana. Jean-Luc estaba recostado en el tractor, alzando un brazo para protegerse del sol. Desde atrás increíblemente tenía el mismo aspecto que antes, su complexión aún era alta y delgada, su cabello castaño emitía destellos dorados a la luz de la mañana.

Esperaba que no me hubiera visto.

La casa se había quedado en silencio a la hora en que deshice el equipaje y reuní valor para darme una buena ducha tibia en el baño rosa salmón. Bajé a la cocina con mi taza para buscar más café. Sobre la barra encontré una nota de Heather: «Fui a dejar a los niños al campamento. Sírvete todo el café y todo el pan que quieras». Unas flechas señalaban hacia la cafetera y una hogaza de pan.

Puse a tostar una rebanada y me recosté sobre la barra a esperar a que el pan saltara de la tostadora. La luz del sol inundaba las habitaciones, se filtraba a través de las cortinas arrugadas de lino, sobre las librerías y la tarima. La luz del sol caía sobre las habitaciones filtrándose a través de las cortinas de lino sobre las estanterías y la tarima. Ahora la luz de la mañana mostraba los signos del paso del tiempo que antes no había observado: el papel de la pared descolorido, las grietas del techo y la pintura descascarillada por alguna vieja filtración de agua. Miré hacia la repisa de la chimenea de la cocina donde Heather había puesto algunas fotografías en marcos de plata. Nico y ella aparecían jovencísimos en

su retrato de bodas, con mejillas redondas y suaves como las de un bebé. El rígido corsé del vestido de novia sin mangas guardaba su secreto: la semilla de su hija, Anna. Yo le había ayudado a elegir ese vestido en una tienda de novias en San Francisco, pero no lo había vuelto a ver hasta ese día. ¿De verdad habían pasado diez años? Todavía me sentía culpable por no haber ido a la boda.

Heather y yo nos conocimos en la Universidad de Berkeley; éramos amigas y compañeras del posgrado de Lengua y Literatura Francesas, y decidimos inscribirnos en el mismo programa de estudios en el extranjero. Cuando llegamos a París, ella apenas podía pedir un *croissant* en la *boulangerie* y tenía tanta nostalgia de su tierra que pensó en regresar anticipadamente. Fue entonces cuando le presenté a mi primo Nico y, siete meses y un embarazo sorpresa después,

su romance relámpago se convirtió en algo permanente. Yo no habría creído en aquella relación, pero había notado la manera en que se miraban el uno al otro cuando creían que nadie los veía. Ahora tenían dos hijos y vivían en el viñedo de la familia, donde Nico trabajaba con su padre, el tío Philippe.

Con el golpe de un resorte, el pan salió disparado. Encontré un cuchillo y me senté a la mesa para untarle mantequilla y una mermelada que brillaba como cristal esmaltado. La *confiture de cerises* que hacían a partir del cerezo del jardín era la favorita de mi madre. Su sabor agridulce me recordó las visitas de mi infancia, cuando ella me echaba una cucharada en el yogur y me observaba hasta que me terminaba la última cucharada, por temor a que desperdiciara la comida y provocara la ira de su padre. Creo que las dos sentimos un poco de alivio cuando *grandpère* Benoît murió y esas visitas acabaron; poco después de eso mis padres se divorciaron y a ella la destinaron a Singapur.

—Europa me exaspera. ¡Es tan provinciana! El futuro está en Asia —me decía siempre. No podía recordar la última vez que mi madre había puesto un pie en Francia. En cuanto a mí, salvo por el año que pasé aquí como universitaria, tampoco había vuelto.

Comí el pan tostado y después llevé el plato lleno de migajas al fregadero. Eché un vistazo por la ventana y vi que Nico y Jean-Luc caminaban entre los viñedos, a punto de desaparecer en la cima de una colina. Con un suspiro de alivio empecé a moverme por la cocina, limpiando repisas, enjuagando platos. Mientras intentaba quitar una mancha de mermelada particularmente pegajosa, mis pensamientos fueron hacia la verdadera razón por la que había venido hasta aquí. El Examen.

Habían pasado dieciocho meses desde la última vez que me presenté al Examen —no podía evitar pensar en él más que con mayúsculas— pero aún recordaba con detalle la prueba de cuatro días, la forma de los decantadores de cristal que contenían el vino para las catas a ciegas, el soni-

do de la pluma sobre el papel mientras redactaba breves descripciones de cada vino, de dónde provenía y cómo se producía, el sabor de las almendras tostadas, la flor de saúco y el sílex que conformaban el blanco de Borgoña, ante el cual me había quedado muda. La sensación de humillación que me invadió cuando me di cuenta de que había identificado incorrectamente uno de los vinos más reverenciados del mundo, el mismo vino que mi familia francesa había producido durante generaciones. El vino que, a decir de mi familia, corría por nuestras venas.

Desde luego, sabía que pasar el Examen no garantizaba el éxito. Conocí aglomeraciones de respetados profesionales que se burlaban del título de «Maestro del Vino», al considerarlo un capricho tonto y costoso. Sin embargo, otra parte de mí, la parte que limpiaba la *Wine Spectator* con el cepillo de acero de la envidia, la parte que se quedaba despierta hasta el amanecer elaborando tarjetas de estudio, esa parte se sentía fracasada sin el título. El título de maestro del vino era similar a un doctorado o a un máster, más prestigio, si se considera que hay menos de trescientos maestros del vino en todo el mundo. Había pasado cinco años preparándome para el examen, había invertido cientos de horas y miles de dólares agitando, bebiendo y escuchando.

Me había presentado en tres ocasiones. La primera fue un desastre, una confusión vergonzosa de preguntas que sólo consiguieron que me diera cuenta de cuánto me faltaba por aprender. Un año después aprobé la parte teórica, una serie de preguntas fáciles sobre viticultura y producción de vinos, sobre su venta, su almacenamiento y las formas apropiadas de beberlo. Sin embargo, todavía tenía que pasar la otra parte, la práctica, una prueba de pesadilla de catas a ciegas, un bosque de copas llenas de decenas de vinos diferentes que tenía que identificar sólo con un par de sorbos. El programa Maestro del Vino se autodenominaba orgullosamente «La prueba más difícil de conocimiento y habilidad en el mundo del vino», y se preciaba de reprobar

cada año a la mayoría de los aspirantes. Sólo tenía una oportunidad más para aprobar el examen antes de que el estirado Instituto Británico de Maestros del Vino me prohibiera volver a presentarme.

—Tu talón de Aquiles es Francia. Pero no todos los vinos franceses, sólo el blanco —me dijo Jennifer unos meses antes, mientras repasábamos uno de mis exámenes de práctica—. Es gracioso porque el examen cubre mucho más que cuando yo me presenté. No sólo Sudáfrica, sino también Líbano, Australia, Oregón, California...

—El vino del Nuevo Mundo sí existía desde la Antigüedad —bromeé—. Incluso en otros lugares, además de Sudáfrica —Jennifer había nacido en Ciudad del Cabo y era defensora infatigable de la *pinotage*.

—Pero tú eres excelente con el Nuevo Mundo, siempre lo has sido. Incluso cuando recién empezabas. No, los que tienes que estudiar son los vinos europeos. Eres justo lo opuesto a mí —Jennifer me miró por encima de la montura de sus gafas—. ¿Has pensado en ir a Francia?

—¿A Francia?

—No pongas esa cara de consternación. Sí, a Francia. Ya sabes, ese país que produce un poquito de vino. Mira, Kate, como tu mentora profesional, mi deber es darte consejos aunque no me los pidas, así que ahí va: si quieres pasar el maldito examen tienes que saber de vinos franceses. Y la verdad es que no sabes. Es raro, es casi como si tuvieras algo *en su contra* —me taladró con una mirada que mezclaba preocupación maternal con autoridad profesional. Jennifer y yo nos conocimos en un restaurante español de Berkeley cuando ella era la *sommelier* principal del establecimiento y yo una estudiante de licenciatura que ganaba dinero extra como camarera. Me había acogido bajo su ala, me había alentado a profundizar en mi educación en vinos y había sido mi mentora a lo largo del programa de Maestro del Vino. Sin su apoyo nunca habría llegado tan lejos.

Me ruboricé bajo su mirada.

—Creo que he progresado bastante con las etiquetas de Burdeos.

—Ah, sabes lo suficiente para arreglártelas —agitó una mano—. Pero me refiero a conocer los vinos *de verdad*. No sólo las diferencias entre regiones, sino las diferencias entre denominaciones. Tienes que comprender el terreno, ser capaz de saborear las diferencias que provocan cinco kilómetros de distancia. Visitar viñedos. Conocer productores. Beber vino. La mayoría de la gente mataría por tener tus problemas —se acomodó en la silla—. Todavía hablas francés, ¿no?

Miré fijamente la fila de copas llenas a la mitad.

—Podría recuperarlo si lo intentara.

—Piénsalo. Unas vacaciones largas, por lo menos tres o cuatro meses. Tienes que viajar y tendrías que estar ahí antes de la cosecha. Ver el proceso de primera mano.

—¿Tres o cuatro meses? —sólo tenía diez días de vacaciones al año—. No tengo tanto tiempo libre.

—¿Por qué no? Te fuiste una temporada así a Australia.

—Eso fue justo después de la universidad —protesté—. Ahora tengo responsabilidades. Tengo que pagar el coche, el alquiler —«Es Francia», gritaba en silencio en mi cabeza. «No puedo volver»—. Es demasiado complicado —dije.

—Sólo piénsalo.

—Lo haré —contesté, y me decidí a olvidarme de ello por completo.

Sin embargo, después ocurrieron algunas cosas.

En primer lugar, recibí la llamada de una cazatalentos. Yo adoraba mi trabajo como directora de vinos en el Courgette y usualmente interrumpía a los cazatalentos antes de que pudieran comenzar sus discursos. Sin embargo, esta vez, antes de que pudiera interrumpirla, la persona pronunció una palabra que hizo que el corazón me diera un vuelco: *Sotheby's*.

Me dijo que estaban haciendo una lista de candidatos para abrir un departamento de vinos en el Valle de Napa.