



Jean-Pierre Alaux · Noël Balen

La misteriosa botella de Petrus

*Benjamin Cooker, enólogo
y detective, y el asesino
de las doce copas*



MAEVA

Jean Pierre Alaux Noël Balen

La misteriosa botella de Petrus

Benjamin Cooker, enólogo y detective, y el asesino de las doce copas

«Dad bebidas fuertes al que va a perecer,
y vino al alma amargada;
que beba y olvide su miseria,
y no se acuerde ya de su desgracia.»

Proverbios, 31:6-7

1

Por beberse el Darjeeling sin azúcar no pasaba nada. Lo que ya era mucho más difícil era privarse de las tres pastitas pequeñas y crujientes que se burlaban de él en el platito de porcelana blanca. La noche pasada su mujer había decretado de golpe que había que solucionar el persistente sobrepeso que entreabría sus camisas a la altura de la barriga. No se podía negar que desde hacía unos meses Benjamin estaba un poco más redondo. Con su cuello y su barbilla más rotundos, sus mofletes carnosos, su barriga prominente y sus dos agujeros de más en todos los cinturones, daba el tipo de cincuentón cómodamente asentado en la vida, aficionado a los placeres, satisfecho y tranquilo.

Siguiendo los consejos de una amiga con demasiadas buenas intenciones, Élisabeth Cooker había decidido reaccionar con una autoridad que no admitía contradicción posible, tomando prestada una receta del hospital del Sacré-Coeur para los pacientes con sobrepeso que tenían que adelgazar deprisa antes de una operación. La sopa milagrosa, que se suponía que quemaba las grasas, estaba compuesta por cuatro dientes de ajo, seis cebollas grandes, una docena de tomates pelados, un cogollo grande de col, seis zanahorias, dos pimientos verdes, un apio en rama y tres cubitos de caldo de pollo desgrasado. Tras cortar la verdura y cocerla diez minutos en tres litros de agua aderezada con sal, pimienta, curry y perejil, Élisabeth la había dejado a fuego lento hasta que estuviera bien tierna. La sopa podía consumirse cada vez que Benjamin tuviera hambre, sin límite de veces ni de horas. Cuanta más tomase, más peso perdería. Lo que estaba prohibido era usarla como única fuente de alimentación. Para evitar carencias, el régimen seguía una pauta muy estricta de ocho días organiza-

da en torno a un escalonamiento riguroso de los alimentos, en función de sus valores calóricos y sus cualidades energéticas.

El primer día se anunciaba especialmente cruel. Benjamin tenía permiso para comerse toda la fruta que le apeteciera menos plátanos, que se consideraban demasiado calóricos. También podía tomar sopa a discreción. Las únicas bebidas permitidas eran té sin azúcar, zumos de fruta naturales o agua. Frente a un régimen tan espartano, el enólogo había intentado rebelarse en nombre de sus obligaciones profesionales, de las catas pendientes y de las comidas de trabajo, pero su mujer le había pellizcado cariñosamente la grasa de la cintura, y él se había inclinado, besándole al vuelo, malhumoradamente, la base del cuello.

La terraza del Régent estaba bastante vacía. La humedad de la mañana anunciaba los primeros fríos del otoño. Benjamin se bebió el té casi hirviendo. Después cogió el platito blanco sin mirar ni una vez la corteza dorada en su punto de las pastitas y se lo ofreció a la mujer de la mesa de al lado, una anciana con moño absorta en las últimas páginas de *Sud-Ouest* (las del tiempo, las efemérides y el horóscopo). La señora le dio las gracias y se zampó las pastas en tres rápidos bocados. Cooker se levantó y, saludándola con la cabeza, se alejó a paso firme en dirección al paseo de Tourny.

Justo cuando estaba a punto de subir por la escalera ancha que llevaba a su oficina, el teléfono móvil desgranó una mala tocata digital al fondo del bolsillo interior de su loden, y la voz cazallosa del comisario Barbaroux agredió su tímpano. El comisario le pidió sin fiorituras que acudiera urgentemente al número 8 bis de la calle Maucoudinat. Su tono era bastante seco, con una autoridad mal disfrazada, como si tuviera que hablar muy deprisa para disimular al máximo sus intenciones. Benjamin, a la vez molesto e inquieto, dio media vuelta para ir al barrio de Saint-Pierre. No

estaba acostumbrado a obedecer con tanta presteza. Casi se reprochó haber cedido sin explicaciones.

Al llegar a la plaza Camille-Jullian vio dos coches de la policía que obstruían la calle con las puertas completamente abiertas y las luces del techo encendidas. Una cinta de plástico naranja fluorescente, tendida con precipitación, impedía meterse por una calle estrecha, cuya parte inferior desembocaba en la orilla del Carona. Reconociendo a Benjamin de lejos, un hombre uniformado abrió la cinta para franquearle el paso, a la vez que le aclaraba que el comisario estaba en el segundo piso del pequeño edificio de la esquina con la calle Trois-Chandeliers. Había una ambulancia atravesada en la calzada, al lado de un grupo de policías que contenían a la muchedumbre de curiosos cuyas cabezas erguidas pugnaban por saber qué se tramaba al otro lado de los maceteros de los balcones. Cooker subió un tramo de escalera de madera sin tocar la barandilla e irrumpió en un rellano donde dos inspectores de civil discutían en voz baja con una mujer con blusa blanca. Se giraron a la vez para clavarle una mirada recelosa.

—Buenos días... —jadeó Benjamin—. Me espera el comisario.

—No sé si se le puede molestar —replicó uno de los hombres—. Está prohibido el paso.

—¡Por aquí, señor Cooker! —vociferó Barbaroux desde el interior del piso.

Una camilla vacía, apoyada en un paragüero que también lo estaba, entorpecía el tránsito por el pasillo. El papel de pared, de flores pintadas a brochazos naif que se derretían en ramos marchitos, exudaba un olor a cerrado con toques de moho. Varios grabados descoloridos con escenas religiosas, retratos de pastores de las laudas y de cazadores de palomas torcaces trataban de alegrar el asfixiante y lóbrego túnel que desembocaba en un salón estrecho, sobrecargado de muebles de chapa de cerezo.

—Perdone la molestia, pero es que tenía que verle enseguida —soltó el comisario a modo de saludo, decidido a no sacar las manos de los bolsillos de sus pantalones—. Gracias por venir tan deprisa.

—¿Qué ha pasado? Tiene que ser muy grave para cerrar toda la calle...

—Todo el mundo está de acuerdo en que usted es el enólogo más brillante de su generación —cortó el policía por lo sano—. Hasta hay quien dice que no está lejos de ser uno de los mejores especialistas del mundo. ¿Me equivoco?

—¡Espero que no me haya hecho venir para soltarme una sarta de elogios prefabricados!

—No se crea, señor Cooker, que lo que digo no tiene nada de irónico. Nunca me lo permitiría. Resulta que hoy necesito toda su inteligencia.

La mujer de la blusa blanca entró con un dedo levantado, pidiendo permiso para interrumpir la conversación. Dos camilleros de expresión severa esperaban detrás.

—Mi equipo ya ha acabado de tomar las muestras, comisario. ¿Podemos proceder al levantamiento del cadáver?

—¿No se les ha olvidado nada? —masculló Barbaroux.

—Ya se puede enviar todo al laboratorio. Tenemos lo que nos hace falta.

—¡Pues adelante, ya se lo pueden llevar!

Trasladaron las andas al lado del pasillo, a una sala cuya puerta cerrada había pasado desapercibida a Cooker. La maniobra planteó serias dificultades a los camilleros, que tuvieron que hacer varias tentativas para salir sin que se les cayera un cadáver medio desnudo, con una manta gris que no alcanzaba a tapar del todo la piel ensangrentada. El enólogo apartó la vista, santiguándose discretamente.

—Jules-Ernest Grémillon, de ochenta y un años —dijo Barbaroux—. Ya tenía edad para morirse...

—¿Me va a decir lo que ha pasado en este piso o no?

—¿Tanto le interesa? Pues sígame.

Entraron en la sala, que resultó ser una cocina pequeña, de pocos metros cuadrados. El suelo, los muebles de formica y el zócalo de baldosas tenían manchas de sangre de un rojo tan oscuro que sólo los reflejos de color rubí arrancados por la floja bombilla del plafón impedían que pareciera negro. Benjamin sintió náuseas. Reprimió una mueca de asco.

—¡Qué carnicería! —dijo Barbaroux—. Han degollado al viejo como a un cerdo. A lo bestia. De momento parece que el asesino atacó precipitadamente, porque antes de los primeros golpes la víctima se defendía. ¡Mire al fondo! La vajilla puesta a secar se ha caído sobre los platos sucios del fregadero. Está todo hecho un desastre, medio roto. Fíjese, las ollas descolgadas, todos los macarrones fuera del paquete...

La mirada de Benjamin siguió en silencio las indicaciones, mientras luchaba contra la repugnancia que inspiraba en él aquella cocina arrasada y manchada de sangre, aquella pocilga repulsiva donde de golpe se habían mezclado la más bárbara violencia y las miserias de la vida cotidiana.

—Pero lo más raro está detrás de usted, señor Cooker —añadió el comisario, apoyando un poco una mano en el hombro del enólogo para que se volviese—. ¡Fíjese en la puesta en escena! Curioso, ¿eh?

Al lado de la nevera, en una mesita de madera encajada tras la puerta, había una docena de copas que formaban un arco. La única llena era la primera de la derecha.

—¿Qué significa? —preguntó Benjamin con los ojos muy abiertos.

—¡Eso digo yo! ¡No hay quien lo entienda! Reconozco que estamos todos sorprendidos. Esta pequeña mascarada, justo al lado de todo este desastre... Es evidente que el asesino no ha escatimado tiempo para firmar su crimen y enviarnos un mensaje. Pero ¿qué mensaje?

—¿Qué hay dentro de la copa?

—Tranquilo, que no es sangre de la víctima. Simple vino tinto. ¡Nada más! Las muestras ya han salido para el laboratorio. Ya están hechas las fotos, las medidas, las huellas dactilares, el barrido por ultravioleta... Todo. Tenemos vía libre. Sólo faltaba usted.

—¿En qué puedo ayudarle?

—Es la única persona que conozco capaz de decirme qué contiene la copa.

—¿Me toma el pelo, comisario? ¿Qué quiere, que haga una cata a ciegas aquí mismo, en el lugar del crimen, en este ambiente de matadero...?

—Ya me supongo que no son las condiciones ideales, pero me haría un gran favor. Además, estoy convencido de que saldrá más que airoso.

Cooker acercó la mano con prudencia a la copa. Aún no parecía muy seguro.

—Adelante, sin miedo, que ya le he dicho que las muestras están tomadas. No pasa nada porque toque esta prueba.

El enólogo levantó la copa y la inclinó con suavidad para observar la intensidad del color, buscar posibles partículas en suspensión y examinar la densidad de los reflejos en el disco formado por la superficie del vino. A continuación se la acercó a la nariz con los ojos cerrados. Reinaba en la cocina un silencio sepulcral, que sólo perturbó el susurro del vino tinto al derramarse en la boca de Cooker. Éste lo masticó sin prisas, tomando la precaución de oxigenar bien el sorbo antes de dejar que se deslizase hacia el fondo de la boca. Después de escupir en el fregadero, entre trozos de vajilla sucia, repitió la operación manteniendo los párpados entrecerrados, mientras el comisario le sometía a una mirada de impaciencia teñida de cierta decepción. Otra vez la misma actitud de cautela, la misma palpitación de las aletas de la nariz, los mismos movimientos de los labios, la misma masticación lenta y casi perezosa, entre pequeños chasquidos húmedos e irritantes...

—¿Qué? —se le escapó a Barbaroux, que ya no podía esconder cierta exasperación.

—¡Sorprendente!

—¿De qué zona es?

—¡Magnífica nariz! Fina, generosa, equilibrada...

—¿De qué zona?

—¡En comparación la boca decepciona un poco! —Pero ¿y la zona?

—Los aromas son elegantes, pero la materia se ha debilitado un poco.

—¿No lo sabe?

—Se ha acabado desestructurando con el tiempo.

—¿Y la zona?

—Pomerol.

—¿Seguro?

—Totalmente.

—¿Qué más?

—¿En qué sentido?

—La finca.

—Tengo mi teoría.

—¡Pues dígamela!

—Nunca se puede ser categórico, pero yo diría que...

—¿Pero qué?

—Petrus.

—¿Está seguro?

—Casi seguro. Bueno, del todo.

—¿Casi o del todo?

—Las dos cosas.

—¿Año?

—Ahora ya me está pidiendo demasiado.

—Más o menos.

—Tiene bastantes.

—¿Aproximadamente?

—Cuarenta.

—¿Ah, sí?

—Puede que cincuenta.

- ¡Vaya!
- Y no descarto que sean más.
- Un poco impreciso, la verdad.
- Lo siento.
- ¿No le recuerda nada?
- Primera vez que lo bebo.

2

—¡Pero qué dice! ¿Gordo usted?

—Venga, Virgile, no se me ponga zalamero. Ahórreme los típicos cumplidos.

—Como máximo un poco entrado en carnes. ¡Eso no se puede discutir!

—Bueno, es que nunca he sido esbelto. Me viene de mi abuelo Eugène. En la familia Frontenac todos los hombres tienen físico de jugador de rugby.

—Digamos que con su estructura ósea no se nota. Bueno, quiero decir que su peso es coherente con su planta...

—En cambio, por el lado inglés son todos algo secos y tirando a delgados. Mi hermano se parece más a los Cooker, aunque el representante más digno de la familia es mi padre, como siempre.

—No he tenido el honor de conocerle.

—Un hombre muy elegante, con prestancia. Según Élisabeth, tiene mucha clase.

—Seguro que su mujer le ha puesto a régimen para evitar posibles problemas de salud.

—¡Eso, eso, dele la razón! ¡Dígame lo mismo que ella, que voy para obeso! ¡Es lo último que me faltaba!

—¡No, si no quería insinuar nada! Sólo intentaba imaginarme la razón de que le haya prescrito esta pequeña dieta.

—¡Qué cosas tiene! ¡«Pequeña dieta», dice! Este mediodía he tenido que anular una comida con el presidente de la Interprofesional para tragarme este condenado tarro de sopa de col que se supone que en una semana hará milagros.

—¿En qué sentido?

—¡El objetivo de Élisabeth es hacerme perder la friolera de cinco kilos!

—Ah, pues lo veo muy factible... —dijo Virgile.

Se mordió enseguida los labios, arrepintiéndose de haber hablado sin pensar.

Cooker se levantó de su silla giratoria y esbozó su primera sonrisa en mucho tiempo. Al observar a su ayudante, le hizo gracia verle tan violento por haberse empantanado en torpes obsequiosidades. Virgile era de los que hablan sin rodeos. No podía evitarlo. Todo en él respiraba lealtad, un candor casi animal y una espontaneidad algo brutal que a veces le hacían vulnerable.

—Tiene razón, hijo mío, es muy factible. Además, a mi mujer nunca he podido decirle que no —suspiró Benjamin, sin ocultar un súbito enternecimiento—. ¡Acompáñeme!

Fueron a la salita del final del pasillo, que servía de cocina, trastero y archivo de la compañía Cooker & Co.

—Mire qué nos ha comprado Jacqueline.

—¿Un microondas?

Aquella intrusión de la más triste modernidad en el ambiente muy Segundo Imperio que siempre había reinado en el despacho dejó a Virgile de piedra.

—Sospecho que Elisabeth ha hablado con mi secretaria por teléfono para que nos montase este equipo.

—Ha dicho «nos montase». ¿Debo entender que yo también estoy involucrado?

—Francamente, Virgile, yo esta sopa del demonio no me la pienso recalentar. Para empezar no tengo fuerzas, y para acabar (puestos a hacerle confidencias) ni siquiera sé cómo funciona este aparato.

—No es muy complicado —dijo Virgile cogiendo el recipiente de plástico entronizado junto al microondas.

Levantó la tapa, removió los trocitos de verdura que flotaban en la superficie del caldo y, tras oler la mezcla, se volvió hacia su jefe con una sonrisa de oreja a oreja.

—¡Pues la verdad es que no tiene mala pinta esta sopa de col! Si quiere, la comparto con usted con mucho gusto.

—¿Me haría ese favor, Virgile? ¿Estaría dispuesto a acompañarme en mi calvario?

—¿Por qué no?

—¡Pues le invito!

Volvieron al despacho de Benjamin cogiendo los cuencos humeantes con las puntas de los dedos. Mientras comían empezaron a programar las degustaciones que no podían pasar de finales de la semana siguiente. Benjamin contaba con la ayuda de Virgile para enriquecer sus impresiones y validar sus notas, a fin de que el capítulo sobre los vinos de Languedoc-Roussillon de la nueva edición de la *Guía Cooker* no dejara nada que desear. Las denominaciones de origen Fitou, Minervois, Saint-Chinian, Faugères y Cabardès ya las habían tratado en las últimas semanas, al igual que todos los viñedos de Quatourze, La Clape, Picpoul de Pinet, Cabrières, Saturnin, Montpeyroux, Saint-Drézéry, Saint-Georges-d'Orques y Pic-Saint-Loup, pero quedaba mucho por hacer.

Las nuevas muestras esperaban en el laboratorio situado más abajo en el mismo paseo del Chapeau-Rouge, bajo la férula de Alexandrine de la Palussière, que ya no sabía cómo arreglárselas para almacenar, clasificar y preparar del mejor modo posible las sesiones de degustación. Se empezaba a notar la falta de espacio. Constantemente llegaban nuevas remesas que llenaban los últimos resquicios, hasta el punto de que en muchos casos molestaban a los trabajadores y retrasaban los análisis biológicos para los clientes de Cooker & Co. Era el precio del éxito. Benjamin se daba cuenta de que tarde o temprano se vería obligado a ampliar sus instalaciones en respuesta a la demanda de las muchas propiedades vitícolas que insistían en beneficiarse de sus servicios y consejos.

Resumiendo, que las degustaciones no podían esperar, sobre todo los Corbières y los claretes de Languedoc y Be-

llegarde, sin olvidar los Côteaux de la Méjanelle, de Vérargues y de Saint-Christol, ni los Cotes de Malepère. Ante la magnitud de la tarea, Cooker había decidido dejar para más tarde la cata de los vinos dulces naturales, especialmente de los Maury, los Banyuls, los Rivesaltes y los moscatiles de Lunel, Mireval, Frontignan y Saint-Jean-de-Minervo.

—No sé si quince días nos darán para todo... —se preocupó Virgile mientras tomaba la precaución de soplar la cuchara para no quemarse la lengua con la sopa.

—Es cuestión de concentrarse. Iremos por etapas, sin pasar de los treinta vinos por sesión. Creo que con tres o cuatro sesiones diarias cumpliremos nuestros objetivos.

—Eso es ser muy optimista. Personalmente, cuando llevo unos cincuenta me saturó.

—Sí, a mí también me pasa. Por eso necesito que me ayude. Es la gracia que tiene trabajar en equipo.

—Sí, es verdad...

—No le veo muy convencido. Piense que entre nosotros dos nos despachamos diez veces más trabajo.

—Tiene un concepto un poco raro de la aritmética, jefe. Digamos que como mínimo hacemos el doble, que tampoco está mal.

—En absoluto, Virgile. He observado muchas veces que el hecho de trabajar en pareja puede decuplicar nuestras capacidades. Quizá no sea muy lógico, pero como constatación me parece evidente.

De repente empezó a sonar el teléfono, y Cooker dejó sus teorías, su docta actitud y su cuenco de sopa para descolgar el auricular con gesto de cansancio. Virgile volvió a meter la cuchara en la sopa para apartar los últimos dados recalcitrantes de verdura que flotaban en el caldo. Fue una llamada corta, aderezada por los gruñidos, sordos y espaciados, que salían de boca del enólogo a intervalos regulares. Su piel había palidecido un poco. Tenía la mandíbula

más flácida. Al dejar el teléfono en su sitio miró a su ayudante con la vaguedad y el extravío de quien mira sin ver.

—¿Algo grave? —se atrevió a preguntar el colaborador.

—Mal asunto. Un asco. Una porquería.

Virgile conocía bastante a su jefe para darse cuenta de que lo vulgar de su vocabulario no presagiaba nada bueno. En otras circunstancias, seguro que Cooker habría dicho con su británica flema que se trataba de algo abyecto y nauseabundo.

Quando llegaron a la plaza del Parlement, Virgile ya lo sabía todo del asesinato de Jules-Ernest Grémillon, de la carnicería perpetrada en la cocina de la calle Maudoudinat y de la copa de Petrus perteneciente a una macabra y misteriosa escenificación. Benjamin se lo había contado todo sin guardarse ni un detalle, caminando deprisa un par de metros por delante a pesar de sus jadeos.

—¿Por qué no me había contado nada?

—¿Qué ganaba preocupándole? Como siempre me reprocha que me meto donde no me importa...

—En este caso es diferente. Le han llamado expresamente, y supongo que si Barbaroux le ha convocado por segunda vez es que la cosa se complica.

—Totalmente de acuerdo.

Irrumpieron a todo correr en la calle Chai-aux-Farines, una vía larga y estrecha bordeada por edificios altos y de fachada oscura que en su mayoría databan del siglo XVIII. Coches de la policía, una ambulancia, una cinta de color muy vivo entre las dos aceras, hombres uniformados, el monótono girar de las sirenas, la multitud nerviosa de mirones... Cooker tuvo la impresión de ver a cámara lenta un episodio ya vivido.

Reconociendo al policía que le había dejado pasar hacía unas horas, le hizo un gesto cómplice y le indicó con la