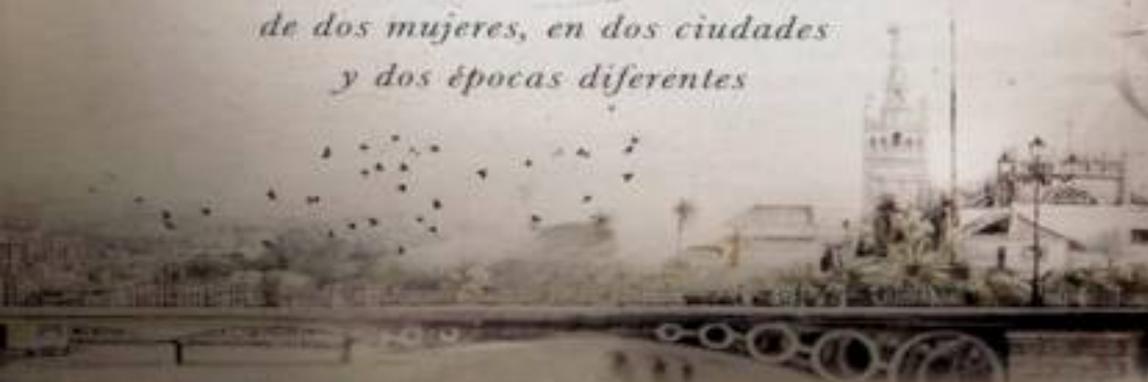


XLVI PREMIO DE NOVELA  
ATENEO DE SEVILLA

FÉLIX G. MODROÑO

SECRETOS  
DEL  
ARENAL

*El destino entrelazado  
de dos mujeres, en dos ciudades  
y dos épocas diferentes*



El voluptuoso mundo del vino ha unido a Silvia y Mateo en una relación tan inminente como apasionada, donde nunca hay preguntas ni tampoco respuestas. Pero ella sigue atormentada por el dolor de hace muchos años: en 1989 el cadáver de su hermana mayor apareció en el monte Artxanda, salvajemente mutilado, y desde entonces el asesino sigue libre, sin que las investigaciones (primero de la Policía Nacional, y luego de la Ertzaintza) hayan logrado sustanciales avances. Un día, Mateo recibe el correo electrónico de una desconocida que le propina leer la novela «Secretos del Arenal: una historia de intrigas, venganza y supervivencia situada en la Sevilla de postguerra, una ciudad acosada por el hambre, la miseria y la represión política. Mateo no sabe que es la propia Silvia quien le manda ese correo y por supuesto desconoce qué claves se esconden tras la lectura de esa novela».

*A mi padre*

# SECRETOS DEL ARENAL

Félix G. Modroño

## **XLVI PREMIO DE NOVELA ATENEO DE SEVILLA**

El jurado de los Premios Ateneo de Sevilla de Novela estuvo compuesto por Alberto Máximo Pérez Calero (Presidente de honor), Miguel Cruz Giráldez, Ramón Pernas, María A. Prior Venegas, Miguel Ángel Matellanes y Luis del Val. La novela *Secretos del Arenal*, de Félix G. Modroño, resultó ganadora del XLVI Premio de Novela Ateneo de Sevilla.

*Una muerte violenta cambió mi vida. Y si bien el paso del tiempo ha conseguido atemperar los recuerdos del dolor, raro es el día en que su cadáver no se me viene a la cabeza, creando un sustrato de niebla que subyace en todos mis pensamientos y agudiza mi melancolía.*

*Es curioso cómo, a pesar de lo ocurrido, mi conciencia está tranquila. Más aún con el discurrir de los años. Todo aquello transformó el dibujo de mi sonrisa, haciéndola más triste, quizás también más sincera, aunque no destrozó mis ilusiones.*

*De niños fantaseamos con lo que seremos en el futuro, sin saber que un solo segundo es suficiente para marcarnos, para influir en nuestro carácter, para virar nuestro destino.*

*Ignoro si es fortaleza o ensoñación, tal vez solo instinto, pero cuando la parca se cruzó en mi camino, dificultando su tránsito hasta el punto de tener que tomar otro distinto, mi imaginación jamás dejó de recorrer aquel que las circunstancias me obligaron a abandonar.*

*Me resisto a creer que los anhelos de la infancia se puedan evaporar. Necesitamos todos nuestros sueños para seguir sintiéndonos vivos, para no convertirnos en autómatas de una civilización en decadencia, para huir de una cotidianidad anodina. Esos mismos sueños son los que nos empujan a tomar decisiones ante las que nuestra razón se acobardaría, los que configuran nuestra vida oculta: esa que no compartimos con nadie, esa que nos obliga a preservar nuestros secretos. Porque hay secretos que son inconfesables.*

## Capítulo Primero

### 1

Suele ocurrir que el tiempo y la desmemoria se conjuran para que no recordemos el preciso momento en que vimos a alguien por primera vez. Si ha mediado un apretón de manos o dos besos de cortesía —jamás entenderé esta absurda costumbre de poner los labios o la cara en mejillas de gente a la que no se conocía un segundo antes— puede que nos acordemos con más facilidad. Pero si lo único que hay es un cruce de miradas resulta más complicado, salvo que vaya acompañado de algo más: por ejemplo, una cautivadora sonrisa.

Recuerdo a la perfección mi primera imagen de Mateo. Corría el mes de octubre de 1995. Fue a través del visor de mi cámara, una vieja Nikon que llevaba años arrumbada en la casona de mis padres. A pesar de estar concentrado en los aromas de un misterioso vino, retiró fugazmente su nariz de una de las cinco copas negras que tenía delante y me sonrió. Apenas un instante, en el que realicé un único disparo. Acto seguido, cerró los ojos de nuevo y volvió a imbuirse en los efluvios del caldo cuyo nombre, bodega, añada y características se encontraba a punto de concretar solo con su olfato.

En aquella época, yo acababa de terminar mi carrera de Ciencias de la Información y trataba de abrirme camino ejerciendo de periodista *freelance*. Cualquier cosa con tal de estar alejada de los viñedos familiares, de los que rene-

gaba tras el asesinato de mi única hermana. Mi primer trabajo remunerado fue para una joven revista especializada en vinos y gastronomía y consistió en cubrir un concurso en el hotel Carlton de Bilbao, donde se elegían a los sumilleres de la zona norte que luego participarían en el campeonato estatal, como si un hado burlón disfrutara a costa de no dejarme escapar de mi destino, recordándome que allá donde fuera mis raíces se hallaban engarzadas con las cepas de unos majuelos alaveses. Claro que pronto averigüé que nuestra bodega participaba en la financiación del evento, con lo que ese hado burlón tenía nombre y apellido: el de mi padre, que probablemente había intervenido para que me encomendaran el reportaje.

Él nunca me lo dijo y yo nunca se lo pregunté. Ni él ni yo fuimos jamás de mucha conversación. Le oí decir alguna vez que las palabras sobraban ante las miradas sinceras. Pero mi madre solía reprocharle su hermetismo, acentuado tras aquella trágica noche de 1989 en que desapareció su primogénita.

Lo cierto es que, a pesar de todo, nos asemejamos bastante. Ninguno de los dos volvimos a hablar en público de mi hermana. De eso ya se encargaba mi madre, quien parecía consolarse mentándola a todas horas. Sin embargo, yo era incapaz de pronunciar su nombre en voz alta. Lo más que he llegado es a susurrarlo a veces, siempre a solas. Cuando la casa estaba vacía, aprovechaba para colarme en la buhardilla donde jugábamos de niñas y daba rienda suelta a mi aflicción en busca de una catarsis imposible.

Suele sucederme que, incluso rodeada de gente o realizando una actividad mecánica, me quedo colgada de una nube, absorta en una vorágine de pensamientos recurrentes. Fue una voz al micrófono, acompañada de una estruendosa ovación que invadió cada recoveco del salón oval, la que me obligó a fijarme en lo que sucedía. No me gusta definir esos instantes como regresos a la realidad, porque me niego a creer que la realidad sea objetiva. Y, desde lue-

go, cada uno la percibe según su bagaje emocional y cultural.

Los asistentes aplaudían a un joven sonriente, de unos treinta años, que lanzaba un brindis al aire con aquella copa negra cuyo contenido acababa de describir con la suficiente elocuencia como para convertirlo en el vencedor del concurso. Esperé paciente a que se apagaran los ecos de los *flashes*, parabienes, preguntas y palmadas en la espalda que el sumiller soportaba con aparente estoicismo. Poco a poco, se despejó el gentío a su alrededor y aproveché para acercarme a él. Por fortuna, en medio de mi ensimismamiento, había conseguido oír el fallo en boca del presentador, además de los nombres de los cinco vinos elegidos para la cata a ciegas.

—Mi más sincera enhorabuena. Me llamo Silvia Santander y me gustaría hacerte una foto para la revista *Vino y Gastronomía* —le tuteé, utilizando el nombre artístico creado para la ocasión, y con el que a partir de entonces firmaría siempre todas mis fotos.

—Encantado, Silvia. Mateo Uriarte —me respondió, ofreciéndome la mano para que se la estrechara, sin dejar de sonreír. El mero hecho de que no diera por sabido su nombre me reconfortó y provocó que enseguida me sintiera a gusto con él—. ¿Cómo quieres que pose? Te advierto que no ando ducho en estas lides.

Estuve por contestarle que yo tampoco era una experta en retratos, pero supongo que mi juventud me delataba. En cualquier caso, traté de encubrir aquella bisoñez.

—¿Qué tal si finges catar una de las copas negras en medio del salón?

Quise creer que mi pregunta simuló una firme sugerencia. Mateo se dirigió a una gran mesa corrida y regresó con su copa al centro de la estancia. Mientras, aproveché para reducir la profundidad de campo de mi cámara. Él se acercó el recipiente a la nariz y cerró los ojos. Me moví unos pasos buscando un encuadre apropiado; no obstante, a pesar

de que el fondo se encontraba desenfocado, aún se distinguía gente pululando por el salón.

Entonces se me ocurrió agacharme y fotografiarle desde abajo. Así aparecería como escenario la majestuosa vidriera policromada del techo. Su atuendo deliberadamente informal, con zapatillas deportivas, camisa blanca por fuera de los vaqueros y una chaqueta azul con un pañuelo en el bolsillo, no le restaba ni un ápice de elegancia. No sé por qué se me vino a la cabeza mi idolatrado Cary Grant en *Atrapa a un ladrón*. Desde luego, a mí me resultaba más cómodo mirarle parapetada tras el visor de la vieja Nikon. Mateo posó durante unos minutos, aparentemente concentrado, en los que no dejé de disparar hasta que se me encasquilló la palanca de arrastre.

—¿Toca cambio de carrete? —me preguntó.

—No, gracias. Eres muy amable. Creo que hay suficientes —le dije, pulsando el botón de rebobinado.

—Espero que pueda ver alguna. Si no han quedado bien, habrá sido por culpa del modelo —su voz albergaba cierta coquetería canalla que contrastaba con la limpieza de sus ojos profundos y oscuros.

No supe qué contestar. Estaba segura de que los seis o siete años que tendría más que yo le daban bastante ventaja. Además, ya no contaba con la cámara para protegerme y su mirada me perturbaba.

—Con suerte, alguna aparecerá en la revista —repuse, guardando el equipo en la bolsa.

—¿Te vas?

—Sí, quiero acercarme al laboratorio, antes de que cierre, para que me revelen pronto los negativos.

—¿Por qué no tomas algo con nosotros? Vamos a celebrarlo en el bar del hotel.

—No sé...

—Limón, mandarina... bergamota con aromas verdes: albahaca, romero... ¡y cilantro! De fondo, encina, vetiver y sándalo.

—¿Eso qué es?

—Las notas olfativas de tu perfume.

—¿Y te funciona? —quise saber, ahora con una sonrisa abierta.

—¿El qué?

—El sistema para convencer a las chicas de que tomen una copa.

—Solo lo utilizo como último recurso.

—Absolut con zumo de naranja —le contesté, cargando la bolsa al hombro, casi sin mirarle.

## 2

El Búnker era un pequeño salón que se encontraba en los bajos del hotel Carlton. Había sido construido en los primeros meses de la Guerra Civil como refugio frente a los bombardeos cuando el Gobierno Vasco se instaló en el hotel, uno de los edificios más seguros de la ciudad. Aunque recién reformada, la estancia tenía ese aire deliciosamente decadente de las coctelerías de antaño. La media luz de las lámparas doradas y el ambiente cargado de humo apenas permitían discernir los tonos rojizos de las maderas que tapizaban las paredes o los rostros de los presentes, que volvieron a aplaudir cuando entramos. Recuerdo que me avergoncé un poco y me detuve para colocarme a su espalda, pero él enseguida me rozó el antebrazo con suma delicadeza como rogándome que le acompañara a un rincón de la barra. Al acercarse varias personas para felicitarle, hizo además de presentarme; sin embargo, al ver cómo yo me apartaba al descuido, no insistió. Observé con admiración su modo de despachar a los que le saludaban con una sonrisa, sin menoscabar su amabilidad.

—Absolut con zumo de naranja y una Cruzcampo —le solicitó al camarero.

A mi alrededor, la gente bebía vino o vermulé, así que volví a azorarme evaluando mi descaro.

—¿Una Cruzcampo? —le pregunté.

—¿Qué te sorprende, la marca o que tome cerveza?

—Las dos cosas.

—¿Se supone que debería pedir un vino? Hoy estoy saturado, además tengo la garganta seca. Y la Cruzcampo... bueno, ya conoces el chovinismo sevillano, allí sí que hay *abertzales* —bromeó en voz baja, ofreciéndome la copa que el camarero acababa de dejar sobre el mostrador.

—No sabía que fueras sevillano. ¿Con ese apellido? No tienes acento —le comenté, mientras respondía a su brindis—. ¡Por el próximo nariz de oro!

—Los de Bilbao somos de donde queremos —ahora río, sin estridencias—. Nací aquí, pero nos fuimos a Sevilla cuando yo era muy pequeño. Y la verdad es que he viajado por medio mundo.

—Visitando bodegas, supongo.

—Sí, también visitando bodegas —respondió, enigmático—. Conozco muchas... y las que me quedan por conocer —su voz sonaba firme, sin reflejos de jactancia—. Gracias a eso, he podido describir con precisión algunos de los vinos de esta tarde. Con otros ha habido un poco de suerte.

—No seas modesto. Gracias a eso y a tu memoria olfativa. Me resulta increíble que puedan identificarse únicamente con el olor. Si al menos pudierais verlos o probarlos...

—Supongo que es cuestión de práctica. De hecho, ya has visto que la mayoría de los finalistas lo hicieron muy bien con cuatro de ellos. Hay caldos que no se olvidan jamás, incluso si se han probado una sola vez.

Quise adivinar cierto flirteo en sus últimas palabras, pero ahora me intrigaba saber si conocía nuestra bodega. Haberme presentado con el que luego sería mi nombre artístico me daba la ventaja del anonimato, aunque en realidad

solo hubiese modificado mi apellido. De haberle revelado el auténtico, ya lo habría relacionado con Tercio de Samaniego, la empresa que regentaba mi padre y que había incluido uno de sus productos insignia en la cata que patrocinaba.

—Yo no hubiera adivinado ninguno —mentí.

—¿Eres aficionada?

—Pareces sorprendido.

—No es normal que a una chica tan joven le guste el mundo del vino, salvo que se haya criado entre viñedos.

—Ni que tú fueras un viejo —reí, quizás tratando de distraerle—. Y sí, soy aficionada, aunque no tanto como para identificar vinos solo con el olfato.

—Estoy seguro de que sí. Por ejemplo, hoy había un rioja con un inconfundible aroma a espliego: Las Mañas, de la bodega Tercio de Samaniego, un magnífico crianza del 91.

—¿Te gusta? —traté de que mi pregunta tuviera un tono tan amable como desinteresado.

—En mi opinión, sus vinos son de lo mejor que se está haciendo. Tienen una larga trayectoria y, a la vez, se encuentran en permanente evolución. Félix, su dueño, es un tipo muy interesante. Y el nombre del vino muy acertado. En la víspera de la Inmaculada, los chavales del pueblo recorren las calles con sus mañas de espliego hasta quemarlas en una hoguera. Cuenta la tradición que para espantar los malos espíritus. Deberías acercarte por allí. Seguro que conseguías un precioso reportaje.

—Sí, es posible —balbuceé, sin atreverme a contarle que hasta hacía poco yo era una de esas niñas que correteaban con aquellos manojos.

—Hasta podría acompañarte...

A pesar de que Mateo coqueteaba conmigo, sus ademanes no me resultaban descarados. Al contrario, me divertían. También es verdad que me inquietaba que conociera nuestra historia familiar, así que quise desviar la conversación.

—Si voy, te avisaré —sonreí—. Cuéntame algo de ese vino que tan bien describiste.

—Bueno, aquí sí que hubo un poco de suerte —confesó, apurando su cerveza con avidez—. Con tu permiso, pediré otra. Veo que el contenido de tu copa baja despacio.

—No estoy preparada para beber vodka a estas horas, pero no siempre hay cosas que celebrar —sonreí, viendo cómo el camarero componía un lazo con una servilleta de papel alrededor del cuello del nuevo botellín—. Que la suerte ha estado de tu parte, por ejemplo.

—¿Por conocerte?

—¿No descansas? —reí, sin permitirle reducir distancias. Yo no estaba acostumbrada a tratar con hombres así. Y, de algún modo, me halagaba—. Preguntaba por ese vino francés.

—Pur Sang del 90, de Didier Dagueneau. Un blanco elaborado cien por cien con *sauvignon blanc*. De joven es ácido y nervioso. No obstante, ya me gustaría envejecer como él: lentamente, con un equilibrio y una elegancia impresionantes —detalló, con una media sonrisa.

—¿Dónde lo cataste?

—En su bodega. Estuve el año pasado en Saint-Andelain, un pueblecito en Pouilly Fumé, muy cerca del río Loira. Sentía tanta curiosidad por sus vinos como por conocer al propio Didier, *l'enfant terrible* de la viticultura francesa. Un personaje muy excéntrico que ha revolucionado la enología de la zona. Tendrías que fotografiarle. Es un tipo enorme, con melena y barba pelirrojas. Un vikingo *grunge* al que le encanta participar en carreras de trineos. A pesar de su carácter arisco, creo que le caí bien, quizás por mi juventud. Su bodega no tiene más que seis años y él no habrá cumplido los cuarenta, pero auguro que será uno de los grandes. Catamos su Pur Sang del 90 por ser una de las mejores añadas. Tenía aromas a piña, papaya y espárrago. Por eso te dije que tuve suerte.

Hablaba con la vehemencia y sensualidad de un buen vino de Toro. Sus palabras, envueltas en un perfume con aromas, cada vez más desvaídos, de geranio y musgo de roble, me embriagaban a fuego lento provocando que los minutos transcurrieran sin darme cuenta de que mi Destornillador se iba acabando. No me dio tiempo a rehusar la segunda copa que me pidió junto a su tercera cerveza.

—¿Cuántas notas olfativas puedes distinguir? —quise saber, soslayando mi pudor.

—Creo que nunca me he parado a contarlas. Quizás más de trescientas —me respondió, sin petulancia.

—¡Vaya! ¡Eso es una barbaridad! Un buen sumiller es capaz de memorizar unas ochenta —debí de sonar realmente admirada porque ahora sí que me pareció que se enorgullecía.

—¿Cómo sabes esas cosas?

—Leyendo... —contesté, apartando la mirada.

Por un momento, estuve tentada de decirle la verdad: que acertaba al suponer que crecí entre viñedos, que el mundo de la enología constituía mi mundo por mucho que renegara de él, que mi abuela me había enseñado a distinguir los olores desde que era niña. Y aunque mi repertorio fuese bastante menos extenso que el suyo, sí que conocía los matices florales, los frutales, los vegetales, los minerales y el característico buqué de los vinos envejecidos en barricas de roble, compuesto por maderas, frutos secos y especias.

Sin embargo, no quería que pensara que carecía de méritos propios para trabajar. Y, sobre todo, me negaba a que la muerte de mi hermana irrumpiera en nuestra conversación. En su día había acaparado la portada de todos los periódicos locales y cualquier persona relacionada con la viticultura sabía el porqué del carácter taciturno del dueño de las bodegas Tercio de Samaniego.

A nuestro alrededor, fue reduciéndose el número de voces hasta el punto de poderse oír un disco de Los Secretos,