

Hugo Lagos Músico

Appellation Contrôlée..

Era cerca de medianoche, los hombres estaban de pie en semicírculo alrededor de un viejo barril que servía de mesa, una luz mortecina alumbraba la caverna y a pesar de ser verano la temperatura ambiente estaba fresca, de pronto de entre las sombras surgió otro hombre con una polvorienta botella entre sus manos, la limpió como si la acariciara y dijo: "este es un Château Margot de 1957", la destapó y la dejó reposarse, los otros hicieron comentarios admirativos.

Luego desapareció otra vez y al volver dijo "este es un Saint Emilion de 1952..." nuevas exclamaciones y comentarios admirativos.

El de la botella dio las instrucciones:

Servir en una gran copa de cristal a medio llenar.

Cogerla por la base y mover el sagrado líquido en forma circular de manera que el manto escarlata se deslice lentamente por la pared interior (de la copa).

Introducir delicadamente la nariz y oler profundamente sin hacer ruido. Empaparse del aroma.

Hablar del néctar superlativamente: el color púrpura intenso, el perfume profundo y sutil, su textura, su espesura...

Indispensable: estar distendido y de buen humor.

Finalmente beber en silencio tratando de retener algunos instantes el elixir entre la lengua y el paladar antes de la ineluctable bajada por las paredes... intestinales.

Hacer nuevos comentarios superlativos y digresiones diversas en torno a la importancia del clima, la tradición, el *savoir-faire* artesanal sin olvidar las indispensables cavilaciones filosóficas sobre la amistad...

1

Como a las 3 de la madrugada los hombres salieron de la caverna, el aire estaba tibio, la luna llena iluminaba los interminables viñedos que rodeaban el castillo.

-Merci beaucoup, dijo la voz, c'était excellent!. El de la botella sonrió y con un gesto respondió: à demain! -À demain respondió la voz, bonne nuit! agregó.

La ceremonia había terminado, las botellas estaban vacías. A esa hora hacía rato que la ciudad de Bordeaux dormía.

H.L.

