



1

LA SODDISFAZIONE

Paolucci y yo nos habíamos sentado en los desgastados escalones de piedra de su casa. Con una mano cogíamos pan y *prosciutto* y, con la otra, una copa de vino tinto. Faltaba una hora para comer. Mirábamos entre los cipreses hacia Montepulciano, la ciudad que se yergue sobre la colina en el otro extremo del valle. Las campanas se balanceaban en las agujas de las iglesias y llenaban el atardecer con su canción. Rosanna salió del viñedo, transpirando por el calor, y metió la azada cabeza arriba dentro de un cubo de agua para que no se resquebrajara la madera al secarse. Se limpió el sudor de los ojos con la manga y fue a la cocina a remover el jabalí estofado *in umido*.

—No te preocupes, Rosa —dijo Paolucci—. Cuando gane la lotería, las cosas cambiarán.

—¿De verdad? ¿Podremos cambiar el mango de la azada? —dijo Rosanna con sarcasmo.

—¡No habrá más azadas! —replicó Paolucci—. No más segar ni podar. No volveremos





a sufrir por culpa de esos *maledetti* viñedos. Nunca más volveremos a preocuparnos por los hongos y el moho, por las tormentas o la sequía. Tú podrás descansar tranquila y yo podré beber más vino.

—¿Beber más que ahora? —preguntó Rosanna—. Tendrás que hacerlo mientras duermas.

Paolucci bebió un sorbo.

—Rezo a Dios para que no exista la otra vida —refunfuñó—. Porque es capaz de seguir chinchándome hasta el fin de los días.

Volvió a llenar las copas.

—No tengas un viñedo, Francesco —me dijo—. Tampoco tengas una mujer, pero para eso es demasiado tarde. Sin embargo, aún estás a tiempo de olvidarte del viñedo. Un viñedo es como una tumba, no volverás a abandonar jamás la tierra.

—¿Y qué hay de la *soddisfazione*? —pregunté.

—¡Aquí está la *soddisfazione*! —exclamó, levantando su copa—. Yo te daré toda la *soddisfazione* que puedas beber. ¿Qué sentido tiene arruinar tu vida por ella? Para el caso, podría haber estado hablándoles a las piedras.

* * *





De camino a casa, después de comer, sólo podía pensar en tener mis propias viñas.

Nuestra casa estaba situada en la falda de dos colinas, a medio kilómetro de la casa de Paolucci por el camino de tierra. Se llamaba La Marinaia (la marinera) y sólo Dios sabe el porqué de ese nombre, estando a cien kilómetros del mar. Los vecinos lo ignoran, y me parece que ninguno pierde el sueño por ello.

La casa había sido restaurada unos años atrás. Sostenían el techo unas pesadas vigas de roble y las baldosas de terracota típicas de la zona cubrían el suelo. La planta baja, que anteriormente era el establo, estaba dividida en tres partes: un largo recibidor con espacio de sobras para mis estanterías llenas de libros, una cocina con una enorme chimenea y con puertas de cristal que daban al jardín, y un cuartito con unas escaleritas que daban a la despensa. Podían celebrarse banquetes reales en el espacioso comedor, y en el salón había otra chimenea suficientemente grande para asar un ternero entero. En el piso de arriba había tres dormitorios, todos ellos con unas vistas de ensueño sobre Montepulciano.





Los jardines que rodeaban La Marinaia eran el producto de la ambición faraónica del anterior propietario, un adinerado financiero. Las colinas alrededor de Montepulciano están formadas sobre todo por arcilla. Si uno quiere plantar cipreses, laurel, lavanda y romero tiene que traer la tierra de fuera. El financiero, como buen previsor que era, había plantado una arboleda de nogales para venderlos al cabo de veinte años y obtener grandes beneficios, pues es una madera de lujo. Pensó que así se aseguraba la jubilación. Pero apenas crecieron en esta tierra dura y áspera. Cuando murió, los nogales casi no servían ni para hacer mondadientes.

Aunque la casa estaba en mitad de un océano de campos y viñedos, poseía apenas una hectárea de terreno, donde habíamos plantado lo esencial: cincuenta olivos de poca altura para fabricar un poco de aceite.

Si quería un viñedo, tenía que comprar más tierra.

* * *

Dejé atrás las viñas de Paolucci y el cañaveral cenagoso donde anidaban los patos sal-





vajes, y llegué al viñedo de Talosa que colindaba con nuestra propiedad. Lo cuidaba un romano de aspecto grosero que se había dedicado a estafar a todos los vecinos de la zona, en una u otra cosa. Una vez escuché que un banquero de más allá de la rivera le gritaba: «Tienes suerte de que esto no es Sicilia, ¡porque ahí estarías muerto!»

Contemplé las filas de viñas que bordeaban la colina. En los tallos podados asomaban los nuevos brotes y el suelo recién arado esperaba la lluvia. Soñé que trabajaba mi propio viñedo e imaginé el ajetreo de la *vendemmia*, la cosecha de la uva, interrumpido al mediodía por grandes festines que reunirían a todos los trabajadores en largas mesas, a la sombra de la parra. Imaginé que regresábamos todos al trabajo después del banquete, y que cortábamos los *grappoli* (racimos), ebrios y felices, el doble de rápido. Y también soñé con las semanas de la fermentación: ese olor intoxicante y dulce que impregna el ambiente de las bodegas, que invade las casas e incluso sale por las ventanas, hacia el estrellado cielo nocturno. Y, por fin, el descanso en las largas tardes de invierno, cuando sólo quedara esperar que el vino se fuera criando lentamente en las barricas de roble.



Y entonces pensé que la mejor parte era la visión de una botella sobre el mantel, reflejando la luz de las velas, y un nutrido grupo de entendidos comensales contemplando admirados la elegante etiqueta de nuestro propio vino.