

## 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 salvajes, y llegué al viñe-

do 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 reseguían 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.

## 2. LA VIÑA COLINDANTE

Los toscanos detestan a los romanos. Y no se debe solamente a una opresión que empezó hace dos mil años, cuando, citando a D. H. Lawrence, «los romanos, siguiendo su costumbre, aniquilaron todo vestigio de la civilización etrusca, un comportamiento que se deriva del más terrible afán Expansionista —con E mayúscula— que ha conocido la historia y que es la única *raison d'être* del Imperio romano». La animadversión que sienten los toscanos tampoco se debe exclusivamente a que los ejércitos de los papas se dedicaran durante una buena parte de la Edad Media a tratar de subyugar a la Toscana. Al contrario, los toscanos aprecian la única contribución que el catolicismo romano ha hecho a su cultura: la *bestemmia* (los juramentos blasfemos). La *bestemmia*, en sentido riguroso, es la asociación de papas, santos, sacerdotes y, sobre todo, la Madonna con cerdos, perros, lobos, serpientes y otras bestias salvajes o domésticas en alianzas inimaginables y sacrílegas que desafían toda lógica posible.

La razón más profunda del desdén que sienten hacia los romanos se debe a que los toscanos, cuyas *paro-*

*le sono d'oro* (sus juramentos son de oro), han aprendido tras amargas experiencias a desconfiar de los romanos, pues la mayoría de ellos son criminales desvergonzados.

Yo tuve que aprenderlo por mi cuenta cuando intenté comprar el viñedo colindante, que pertenecía al peor de todos los romanos que he conocido.

\* \* \*

En la mayoría de los países, empezar a cosechar la vid no es un gran problema: hay que salir a la campiña, hundir algunas semillas en la tierra y esperar que crezcan. Pero eso no funciona así en la Toscana. La región está tan minuciosamente controlada que convertir un campo de trigo o un pastizal en una viña se convierte inmediatamente en una batalla burocrática. Los controles son aún más estrictos en las zonas con DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), como podrían ser las del Chianti Classico, o el Vino Nobile di Montepulciano, o la peor de todas, la del mundialmente codiciado Brunello di Montalcino, vino del año 2006 según la revista *Wine Spectator*. Las uvas DOCG deben plantarse dentro de límites bien definidos; cruzar la carretera o extender la plantación más allá de una zanja es un delito castigado con durísimas multas y condenas. El DOCG también controla la cosecha por hectárea y la cantidad de vino que se produce. Aún más, para prevenir el fraude, el vino no puede abandonar la zona hasta que no esté embotellado y etiquetado. De hecho, el escuadrón antifraude, I Frodi, suele aparecer de improviso en una bodega, y pide cuentas por cada gota de vino que se produzca. Exceptuando, por supuesto, las

veces que miran hacia otro lado después de recibir un salario extra.

El límite de cada pastizal, viñedo, olivar y bosque está anotado en un mapa maestro llamado *il catasto*, un nombre que guarda un parentesco cercano con otra palabra: «catástrofe». La etimología, real o infundada, se hace evidente cuando miras el mapa, pues no hay una sola línea recta en toda la Toscana. Es difícil imaginar cómo fue delimitado, durante miles de años de estira y afloja, hasta el último rincón de esta tierra. Sí, a veces las crestas de las colinas o los riachuelos marcan confines evidentes, pero es igual de común que la línea haga un viraje brusco para incluir un árbol o una roca: puede que en aquel arbusto hubiera anidado la gallina de alguno, o en ese otro lugar la tatarabuela hiciera una ofrenda especial al párroco de la comunidad.

A día de hoy, convertir cualquier terreno en una viña requiere por lo menos un decreto papal. Primero tienes que comprar los derechos de plantación a quienes poseen viñas registradas en *il catasto*. Luego los propietarios arrancan todas las vides. ¿Por qué, pueden preguntarse, alguien haría tal cosa? La respuesta es evidente: para simular que no están interesados en cultivar y así poder vender los derechos. A menudo, los vendedores son pobres granjeros que cultivan las tierras para conseguir el sustento mensual y que sólo poseen algunos centenares de viñas. No es suficiente comprar terreno a una persona para empezar una bodega. Si uno quiere llegar a poseer media hectárea, tendrá que encontrar cuatro o cinco granjeros interesados en vender. Por su parte, los granjeros sólo están dispuestos a vender bajo la mesa: si quieren sacar el máximo provecho de la venta, tienen que evitar pagar los impuestos. Como

tantas otras transacciones en la Toscana, estos trapicheos requieren de un intermediario. Éste se encarga de que el vendedor y el comprador no lleguen a conocerse y aprovecha para poder jugar contra los dos extremos desde el centro. En el centro —su bolsillo— es donde acaba la mayor parte del dinero. No es extraño que aparezca una maleta llena de fajos de billetes durante estas transacciones y, como todo se hace a hurtadillas, no hay ninguna clase de recibo. Es por esto que la palabra de un toscano debe valer tanto como el oro; de otro modo, habría diariamente derramamientos de sangre. Por todas estas razones nunca debí negociar con un romano.

\* \* \*

Un ángulo del viñedo colindante prácticamente se metía en nuestra *piazzetta*. Candace, nuestro hijo Peter y yo pasábamos la mayoría de las noches de verano comiendo y bebiendo en la mesa de mármol bajo la pérgola, y yo me sentaba ahí muchas tardes calurosas, mirando el viñedo, soñando que algún día sería mío. El viñedo no era ni muy largo ni muy grande —poco más de una hectárea— pero producía unas 8.000 botellas al año, cantidad suficiente para empezar una bodega familiar. Y en esta empresa no me guiaba la avaricia ni ninguna ensoñación romántica, sino mis preocupaciones de cara al futuro, ya que los escritores no tenemos ninguna pensión. Aunque aún estaba en los cuarenta, me tranquilizaba imaginar que cuando fuera demasiado viejo para recorrer el mundo en busca de historias que contar podría descansar tranquilo gracias a los ingresos de mi propia bodega.

El viñedo en cuestión estaba hecho un auténtico de-



sastre. Como tantos otros terrenos en el valle, pertenecía a un consorcio romano. A estos grupos de inversores rara vez los une su amor por el vino; la pasión por el campo o la viña no tiene nada que ver con sus intereses, por lo que suelen pagar a un administrador al que piden los máximos beneficios. Las viñas que pertenecen a estas corporaciones, como la que se extendía frente a nosotros, se van plagando de malas hierbas hasta que un día deben ser fumigadas de arriba abajo con herbicidas. Los nuevos brotes salen cada uno por su lado y son fertilizados brutalmente para que produzcan uvas gigantes de débiles sabores, sin perfume ni *finesse*. Los postes están todos rotos o torcidos y el terreno está cultivado caóticamente, en el momento equivocado. Al administrador sólo le importa que produzca uvas, pero le da igual la calidad.

En contraste con éstos, hay viñedos trabajados con amor, pues pertenecen a aquellos que aman la cultura del vino. En ellos, las vides están podadas con tanto esmero que parecen especímenes de los jardines de Kyoto. Las malas hierbas se siegan a mano o con un arado mecánico lentísimo. En estas viñas se suele cultivar con un sistema especial que consiste en conservar un solo racimo de uvas por cada tallo, para concentrar el sabor. Esta idea parecería absurda a un especulador, debido al coste económico y de tiempo.

Frente a nosotros se extendía un viejo viñado de la primera clase, arruinado por el abandono y la especulación. Sólo un poco de amor y cuidado podían devolverle la vida.

\* \* \*

—Creo que me acercaré al romano y le haré una oferta por el viñedo —le dije a Candace, que leía en la mesa de mármol, a la luz del atardecer.

Me miró como una madre a un hijo que acabara de anunciar que quiere ser la Virgen María.

—Eso es estupendo —suspiró.

—He oído que lo vende a diez mil dólares por media hectárea.

—Un mal trueque.

—Podemos convertir el garaje del sótano en una bodega.

—Por qué no.

—Mira. La bodega Petrus tiene tan sólo unas pocas hectáreas, todas de arcilla como éstas, y sus propietarios son auténticos multimillonarios.

Ni tan siquiera se inmutó.

Interpreté su silencio como un signo de aprobación y exclamé lleno de alegría:

—¿Cómo deberíamos llamar a nuestra bodega?

Ella dejó el libro y se quitó las gafas.

—¿Qué te parece Bodega Los Picapiedra?

\* \* \*

Por la noche, no pude dormir ni un minuto.

A la mañana siguiente me puse en marcha temprano para encontrarme con el administrador romano en sus cavas, en las afueras de Montepulciano. Detuve la marcha cuando pasaba por delante de Paolucci para contarle adónde iba y por qué.

—¿Quieres viñas? ¡Toma las mías! —gritó.

—Las quiero más cerca de mi casa —sonreí.

—Bien. Serraré todas estas malditas vides y te las traeré en el carro.

Siempre era agradable tener alguna excusa para ir a la ciudad. Fui por el camino de tierra que llega hasta la base de la colina y luego sube en zigzag dejando atrás el cementerio y el hermoso templo renacentista de San Biagio, con sus muros de mármol travertino y su torre blanqueada, y sigue subiendo y subiendo hasta las macizas murallas de la ciudad. Cuando llegué arriba, miré atrás hacia el ondulado paisaje que se perdía en la lejanía. Entre las colinas, en mitad de este paisaje de ensueño, como un barco en mitad del océano, estaba nuestra casa: La Marinaia, el sueño perfecto. Excepto por un pequeño detalle, ese maldito viñedo tentador que teníamos pegado al jardín.

Las cavas de Talosa me hacían enrojecer de envidia. Eran profundas cavernas labradas en el monte arenoso por los etruscos, hace miles de años. Detrás de esas puertas de hierro colado había enormes barricas de roble llenas de vino que se iba criando poco a poco en la penumbra almizcleña. El romano, de figura desgarbada, se abalanzó sobre mí, deshaciéndose en un mar de sonrisas. Me dio una palmada en la espalda a modo de bienvenida y se puso a hablar tan fuerte como si yo me encontrara al otro lado del valle.

—Dicen los rumores —tronó— que quiere usted comprar un viñedo.

Talosa tenía más de cuarenta hectáreas de viñas repartidas por todo el valle. Se acercó a un mueble viejo y de un cajón polvoriento sacó un mapa y una copia del *catasto*, comprobó las medidas y sonrió.

—Tengo uno perfecto para usted a diez minutos en coche desde su casa. Está orientado al este, lo cual es ideal para que las uvas no se pasen. Una hectárea, no demasiado empinada. El precio corriente es de diez mil

dólares por media hectárea, pero como somos amigos, se lo dejaré en nueve.

No me esperaba ese trato, me sentí mal por haber desconfiado de él. Le agradecí la oferta, pero le dije que, en realidad, el terreno que me interesaba comprar era el que se encontraba junto a mi casa. No lo quería solamente para lucir ante los invitados, le dije; comprándolo, también nos evitábamos seguir expuestos a sus nubes de herbicidas. Por mi parte, planeaba seguir un sistema más orgánico.

Sonrió. No sé si lo vi o lo imaginé, pero juraría que se relamió los morros.

—Entiendo cómo se siente —dijo—. A mí tampoco me gustan todos esos venenos. Me encantaría poder pasarme a lo orgánico, pero los propietarios... Lo hago por mi propia supervivencia.

—Y el viñedo está algo abandonado —añadí—. Necesita postes nuevos, nuevas vides, abrir nuevas zanjas y arreglar las viejas. Con un poco de trabajo creo que puedo...

—Seguro que puede —sonrió—. Pero debo serle honesto, esas viñas son viejas —dijo—. Dentro de diez años tendrá que replantarlas. Por eso le voy a hacer un precio especial.

Tuve que contenerme para no besarle las dos mejillas.

—Quién sabe, podría salir otro Petrus —sonrió, viendo cómo crecía en mí la excitación.

—Bueno, no creo que vaya a salirme tan bien a la primera. Estas cosas llevan tiempo. Además, no sé si me pondré a cultivar inmediatamente —mentí.

—Con su intuición y esa tierra, no tardará nada. Debería habérmelo olido. Y si no entonces, sí cuan-

do vi el modo en que retrocedía y se dejaba caer en su escritorio. Ahí sentado, se removió algo nervioso, miró el mapa y se puso a teclear operaciones en la calculadora.

—¿Prefiere que le diga la cifra en liras o en dólares americanos? —babeó.

Como si me la decía en rublos rusos, yo sólo quería saber el precio. Imaginé que si la otra me la había ofrecido por nueve mil por la media hectárea, siendo una viña en perfecto estado, con buena orientación, entonces ésta, que era vieja, empinada y con mucho trabajo por hacer —por no decir que éramos vecinos e incluso, como él mismo había dicho, «amigos»—, me la dejaría por un unos siete mil.

Sacó un papel, garabateó un número, firmó más abajo y me lo pasó.

—Aquí tiene —gritó de nuevo—. Un precio redondo, especial, porque estamos entre amigos. Ya está firmado.

Le di la vuelta y miré la cifra. No podía creer lo que veía. ¿Cómo podía haber pensado mal de él? Era un verdadero amigo. Y aún más, un perfecto caballero, de los de antes. Pensé en todo eso con los ojos humedecidos porque en el papel, frente a mí, danzaba el número 5.

—Conseguiré el dinero hacia el fin de...

De repente, la bodega empezó a dar vueltas. Sentí como me subía la sangre a la cabeza. Mientras hablaba me di cuenta de que más allá del 5 había una interminable cadena de ceros.

—¿Cincuenta mil? —exclamé.

—*Dollari americani* —masculló.

—Pero dijo que somos «amigos» —alegué.

—Grandes amigos. Si no, le hubiera pedido cien. Pero por ser usted, sólo cincuenta.

—Pero la otra costaba nueve.

Puso el mapa delante de mis narices, y se acercó como un lobo a punto de devorar a una pobre oveja descarriada.

—Ésa está aquí —dijo mientras estampaba brusca-mente el dedo en un lugar lejano en el mapa—. Y la que usted quiere está justo aquí. Al lado de su casa.

No podía respirar.

—Venga —sonrió—. ¿Qué son cincuenta mil por la media hectárea cuando ganará millones en poco tiempo, con el nuevo Petrus?

Me senté en una silla, sin habla. Cualquier negociador decente habría discutido, razonado, habría hecho una contraoferta o habría replicado. En vez de eso, sólo podía pensar en arrancar el fregadero de piedra de la pared y estamparlo contra su cráneo, o en embutir su cuerpo de sapo en el retrete y tirar de la cadena.

Me dirigí a la puerta. Ya en el umbral recordé las palabras del banquero con respecto a Sicilia. Me giré.

—¿No tendrá un viñedo cerca de Palermo para que vayamos los dos a verlo?

Rió tontamente y se arrellanó en su silla, quizá porque había olido mis intenciones con el fregadero y se ocultaba para ponerme el tiro más difícil.

Pero la suerte fue generosa conmigo. Al cabo de unos pocos meses tuve mi venganza. Una venganza verdaderamente deliciosa.

### 3. NUESTRA VIDA EN LA TOSCANA

Los húngaros nos crecemos ante la adversidad. Nuestras posibilidades de ganar se multiplican por diez si empezamos en lo más bajo. Aunque parezca que estamos demasiado ocupados bebiendo y bailando, no solemos llegar a la violencia a menos que se nos empuje, pero si se nos empuja la reacción es terrible, como descubrieron los rusos en la revolución de 1956. No es que seamos belicosos, pero se debe ser cauteloso con una gente que ha permanecido prácticamente aislada durante mil años sin ninguna razón natural para ello. La única razón lógica que he oído es la que daba mi abuela: «¿Quién se casaría con un húngaro si no estuviera obligado a hacerlo?»

Para cuando había vaciado mi segundo whisky en casa de Andrew —una hermosa torre, alta y delgada, con vistas al valle— ya había urdido mi plan de ataque. Hay que reconocer que hubiera sido más sabio seguir el ejemplo de Andrew. Andrew es un buen pintor y escultor inglés tátara-no-sé-qué del gran poeta William Wordsworth. Prueba de ello es que Andrew heredó el escritorio del poeta y ahora lo tiene en su estudio. An-

drew es uno de los pocos extranjeros que conozco que han conseguido vivir y trabajar en la Toscana, y disfrutan con ello. Además, tiene tiempo para viajar. Y todo ello gracias a una decisión simple e inteligente: no comprar tierras. O mejor dicho, su casa ocupa cada centímetro de la tierra que posee.

Su *palazzotto* de tres plantas está en los bordes de la ciudad. Y cuando digo bordes quiero decir que está sobre una de las grandes murallas que circundan Montepulciano y que en la parte noroeste está suspendida en lo alto de un precipicio, sobre los bosques y el cementerio. El taller de escultura y la bodega están en la planta baja, el taller de pintura y la cocina en el primer piso y los dormitorios en el piso de arriba. Tiene una luz estupenda y en un día claro se puede llegar a ver hasta la muralla china. Y lo mejor de todo: cuando está harto de esto, hace las maletas, carga las cosas en el coche, cierra las persianas y se larga un tiempo de vacaciones a Grecia, España, Sicilia o la Luna. ¿Por qué no pude conformarme con una vida como la suya? ¿Qué maldición me empujó a desear más que eso? Más tierras, ¡de entre todas las cosas que uno puede desear!

Andrew escuchó pacientemente mis lamentaciones. Cuando terminé, en vez de darme consejo, trajo una bolsa de papel de la panadería llena de *focacce* recién hechas. Vertió un chorrito de aceite en un bol y me lo puso delante como si estuviera tratando de calmar a un gato.

—Come —dijo—. Te sentirás mejor cuando hayas comido.

La *focaccia* tenía trozos de olivas negras y hojitas de romero. Andrew tenía razón, el pan y el aceite me aliviaron. ¿O era el whisky?

\* \* \*



A través de la ventana miraba a las golondrinas que entraban y salían de las grietas de los muros. Estaba decidido: nos mudábamos. Venderíamos esta casa, rodeada y asediada por los terrenos del sapo romano, y compraríamos una casa en ruinas con un viñedo. Lo haríamos todo a nuestro gusto, desde el principio.

Ahora debo confesar otra debilidad. Durante toda mi vida he deseado restaurar una casa en ruinas. Cuando tenía cinco años, en las soleadas mañanas de domingo cruzaba el Danubio con mi abuelo para recoger flores silvestres en el monte de Buda para mi abuela. Recuerdo que siempre que íbamos me quedaba mirando el muro desmoronado de una antigua torre de vigilancia y pasaba el resto de la semana pensando en cómo volver a encajar las piedras, en cómo poner vigas nuevas para, finalmente, ser amo y señor de mi propio castillo. Nunca he dejado de pensar en ello.

Con La Marinaia no había podido satisfacer ese deseo. Tanto la casa como el jardín estaban tan bien acabados que la única actividad que me quedaba era cortar el césped, que es, posiblemente, la tarea más aburrida que haya encomendado Dios a los hombres.

Cuando terminé de contarle mi plan a Andrew, esperé en silencio a que me diera algún sabio consejo. Pero sólo meneó la cabeza, sonrió y rellenó mi vaso de nuevo. Cuando el vaso estuvo vacío, yo aún seguía convencido. Entonces dijo:

—No vendas nada hasta después de comer. Tendrás la cabeza más clara entonces.

De camino a casa, me detuve delante del Duomo, en la Piazza Grande, que está en el punto más alto de la ciudad. Decidí entrar para aclararme las ideas y pedir consejo a la Madonna, que cuelga en un pequeño mar-

co del *quattrocento*, sosteniendo a su bebé. Un cielo azul oscuro la envuelve y tiene una expresión enigmática que, dependiendo de la luz, parece prever el triunfo o el fracaso de las peticiones que le hagas. En el Duomo no había ni un alma. La suave luz caía a través de las ventanas del triforio e iluminaba las lúgubres lápidas de los cardenales en los suelos de mármol. La Madonna esperaba. Me detuve ante ella, tambaleándome bajo los efectos del whisky, pero mi estado no pareció importarle. Mientras le contaba los sucesos de la mañana su cara se oscureció y, justo cuando llegué a la palabra «viñedo», un mar de risas entró desde el exterior y ascendió por las paredes, deshaciéndose en ecos confusos por todo el techo abovedado. La puerta principal se abrió de golpe y entró un grupo de bulliciosos escolares con sus mochilas. Vinieron en tropel hacia mí y me quedé sin la respuesta que andaba buscando. A menos que esa fuera la respuesta.

\* \* \*

Cuando compramos La Marinaia, estaba seguro de que sólo la abandonaría metido en una caja de pino. Pero ahí estaba yo, caminando con brío, dando vueltas en mi mente al proyecto de mudarme. Lo único que me dolía de verdad era contárselo a Paolucci. Como quería postergar esta confesión para más adelante, me desvié por el camino de atrás, crucé las viñas y el campo de amapolas —exceptuando los cercados para las ovejas, no hay vallas en la Toscana—, salté la zanja, subí la loma y llegué a casa.

Candace estaba, como siempre, trabajando en el huerto. Trabaja de día y de noche, llueva o haga sol, to-

dos los días del año. Recuerdo que nuestro hijo contó a todos los invitados en el cumpleaños de la abuela que su madre era «la más grande: la gran cocinera, la gran corredora, la gran podadora». La abuela se rió hasta que le saltaron las lágrimas y los demás invitados arquearon las cejas desconcertados.

—El sapo romano se ha comportado como un auténtico usurero —le dije a Candace—. Así que he pensado que podríamos mudarnos a una casa que tenga buena tierra para cultivar nuestra viña.

—Eso está muy bien, cariño —suspiró.

—Lo digo en serio.

—Por supuesto que sí. Siempre hablas en serio. Pero espera un poco, te sentirás mejor después de comer.

Hay ciertas cosas en la vida que las mujeres no pueden entender. Lo único que parecen entender, y demasiado bien, es cómo se pueden usar las palabras como cuchillos. Y por eso las mujeres nunca han tenido que ir a la guerra. No lo necesitan. Con pocas palabras pueden destruir a cualquier adversario, como si las palabras fueran una máquina de cortar embutido. Y lo hacen sin esfuerzo alguno. De hecho, creo que disfrutaban mientras te apuñalan.

—¿Y cómo se lo ha tomado Paolucci cuando se lo has dicho? —me preguntó la Gran Podadora.

\* \* \*

Los Paolucci eran como de la familia. O, para ser más precisos, nosotros éramos de su familia. Nos habían adoptado desde el primer momento. Nos habían aconsejado y ayudado con todas las labores del campo: habían podado y cuidado nuestros árboles frutales, nuestros ar-

bustos de frutas silvestres y nuestros olivos. Incluso nos enseñaron a encontrar y recoger los *porcini* y las setas más sabrosas de la región. Casi todos los domingos nos invitaban a los banquetes familiares, y otras muchas veces éramos sus únicos invitados. Empezábamos al atardecer atiborrándonos con su amplio surtido de *crostini*, las famosas rebanadas de pan tostado, que untaban con setas del tiempo, paté de hígado o tomate triturado. Entonces pasábamos al primero, que era siempre una pasta distinta: lasaña con *sugo*, *ravioli con funghi*, *pinci al cinghiale*, etcétera. Sin dar tiempo a respirar, aparecía el segundo: un pato o una gallina de Guinea, costillas a la parrilla o ternera estofada con salchichas, jamón, setas y manzana. Finalmente, llegaban los dulces y la grapa. El tiramisú bañado en crema era su especialidad. Y justo antes de sufrir un paro cardíaco, nos preparaban un *espresso* bien fuerte que nos devolvía a la vida.

Cada tarde nos hacíamos una visita, y nos sentábamos todos juntos alrededor del fuego, mojando los *biscottini*, unas galletas crujientes con nueces, en *vin santo*, que es un vino dulce y rico como las cerezas. Charlábamos o jugábamos a las cartas, ayudábamos a los niños a hacer los deberes y mirábamos a Nonna, la madre de Paolucci, que cosía calcetines de lana. Celebrábamos juntos todas las fiestas: la Navidad, la Pascua, la Anunciación, la Liberación y todas las otras ocasiones especiales que habían inventado los italianos para llenar el año de banquetes. Una vez tuvieron un detalle verdaderamente emocionante: aplazaron la boda de su hija Carla porque teníamos que ir a Vancouver para celebrar un evento familiar.

Hacíamos todo lo que estaba en nuestras manos para corresponderles. En junio les ayudábamos a rasti-

llar el heno, lo apilábamos y lo almacenábamos para alimentar a las vacas en invierno. Ayudábamos durante todo el año en las viñas: podábamos en enero, cuidábamos los brotes en mayo y hacíamos la *vendemmia* en octubre. En primavera podábamos los olivos, en noviembre ayudábamos a recoger las olivas y en mitad del invierno bajábamos al arroyo a cortar leña. Allí asábamos salchichas y bebíamos vino para mantenernos calientes. Cuando habíamos cortado suficiente leña, la arrastrábamos con el tractor hasta la casa. Y, cada año, unos días antes de Navidad, matábamos a la cerda y hacíamos salchichas, jamón, salami y chuletas.

Pero el lazo más fuerte de todos los que nos unían era su amor por Peter, nuestro hijo, al que cariñosamente llamamos Buster. No puede decirse que lo acogieran en su casa, más bien lo confiscaban. Las niñas, Eleanora y Carla, lo llevaban con ellas a todas partes como si fuera un muñeco grande. Lo llevaban de compras, a nadar y a pasear. Alguna vez las había llegado a acompañar a sus citas. Rosanna y Nonna eran un poco más comedidas, aunque de vez en cuando cerraban la puerta de la cocina y lo llenaban de mimos antes de que pudiéramos hacer nada para detenerlas. Rosanna le enseñaba a cocinar. Él removía y amasaba, pero siempre se lo comía todo en cada etapa de la preparación. Nonna le cosía tantos calcetines y guantes para el invierno que todas las ovejas del valle pasaban frío. Y cada día subían juntos al ático y salaban los jamones curados. La ayudaba también en el huerto: daban de comer a los pollos, se arrastraban entre los arbustos en busca de huevos escondidos o acorralaban juntos a la cerda que había salido a merodear y no quería volver a casa.

Cuando aún no había cumplido los cinco años, Pao-

lucci lo sentaba en su regazo y le enseñaba a conducir el tractor y lo subía a la silla de montar para que aprendiera a ir a caballo. Se sentaban juntos durante horas en el establo, envueltos en ese olor tibio y dulzón, mientras Buster miraba a las cuatro vacas, el buey y la cabra con tanta concentración como si estuviera contando cada uno de los pelos de sus cuerpos. El día que una vaca embarazada parió un ternero, Paolucci la ordeñó, vertió la leche en un biberón y se lo dio a Buster para que se lo diera a la criatura. Durante la *vendemmia*, iba en el carro junto al niño de los Bazzotti —otros vecinos— vaciando las cestas y, en la cantina, machacaba y aplastaba las uvas con un mortero tan grande como él.

Así que anunciar a los Paolucci que nos mudábamos era como decirle a una madre que sus hijos se iban de casa en busca de nuevas oportunidades.

\* \* \*

Aparte del problema del viñedo, en La Marinaia nos faltaba otra cosa esencial: los bosques. Siempre he pensado que los bosques son una parte muy importante de la vida campestre, no sólo porque producen leña para el invierno, sino por sus olores, sus colores, los animales salvajes, y el misterio que entrañan. También son importantes, por supuesto, por los *porcini*.

Otro inconveniente era que estábamos muy cerca de la ciudad, dicho lo cual quizá debería aclarar que mi idea de felicidad es estar sentado balanceando los pies en el fin del mundo. Y, además, era una casa demasiado pequeña. Teníamos que instalar a los invitados en mi oficina, y Candace no tenía un estudio donde pintar. Al principio intentó instalarse en el comedor, pero el agua-

rrás y el olor de sus óleos saturaban el ambiente y teníamos que comer en la cocina. Al final consiguió un estudio en una zona tranquila de Montepulciano. Vittorio, su casero, era el último auténtico caballero que quedaba en la Toscana y muy pronto se convirtió en su pretendiente.

Vittorio estaba en su edad dorada. Era un hombre delgado y gentil que se vestía impecablemente aunque sólo fuera para ir a la panadería. Porque ir a la panadería, en la Toscana, no se puede tomar a la ligera. Uno debe detenerse cada diez pasos para hacer la *chiacchiera* (el chismorreos) con otros paseantes de la ciudad y con los dependientes de las tiendas, que pasan el rato delante de sus establecimientos para estar al corriente de los rumores más frescos. Aparte del tópico inevitable del tiempo, se tratan todos los temas relacionados con la vida íntima de los vecinos: quién se va a casar con quién, quién ha dejado a quién, quién sale en coche hacia su casa de campo seguido de cerca por ya sabes quién...

Vittorio vivía en un callejón empinado bordeado por una alta verja que daba a un espléndido jardín; nunca pasaban coches y el único ruido que se oía durante el día eran los chismorreos que corrían de ventana a ventana. Junto a su casa tenía un taller, cuyas ventanas daban al jardín del convento. Anteriormente había sido una imprenta, pero ahora estaba vacío. Candace estaba entusiasmada con ese taller y con el alquiler, que era de cincuenta dólares mensuales. En Nueva York pagaba cuatrocientos dólares al mes por un agujero tan oscuro y húmedo que el inquilino anterior, que se dedicaba a cultivar setas, había llegado a llamar a la línea de Prevención de Suicidios. Vittorio vaciló a la hora de hacer

el trato porque pensaba que el lugar era demasiado sombrío, inadecuado para un artista; el yeso se descolgaba de las paredes, el cemento del suelo estaba resquebrajado y las viejas vigas del techo estaban recubiertas de alquitrán; pero las ventanas y las puertas se abrían y se cerraban correctamente e incluso había un lavabo: un agujero de cerámica en el suelo que alguna vez había sido blanco. Después de mucho discutir, Vittorio accedió, pero nos impuso como condición que le diéramos un mes para limpiarlo.

Cuando volvimos para ver cómo había quedado después de la limpieza, pasamos de largo; estaba irreconocible. Vittorio había pintado la fachada y las puertas, había pulido y barnizado las ventanas, de las que colgaban unas hermosas cortinas blancas, y había llenado los alféizares con tiestos llenos de geranios de distintos colores. El interior también había sufrido una restauración radical. Vittorio había enyesado las paredes de nuevo, que ahora eran de un blanco deslumbrante, y había pulido las vigas del techo. En el suelo relucían unas baldosas nuevas de un gusto exquisito. El baño donde antes sólo había un agujero en el suelo era ahora un lugar limpio y fresco, con bidet y ducha.

—Más adecuado para una artista —dijo suavemente. Candace le dio un abrazo sospechosamente largo.

Más adelante, ese estudio se sumaría a la larga lista de víctimas de mi sueño.