El vino

BIANCA BOSKER

El vino

UN VIAJE IRREVERENTE POR
LA SUBCULTURA DE SOMMELIERS,
ENÓLOGOS Y BEBEDORES



OCÉANO

EL VINO
Un viaje irreverente por la subcultura de sommeliers, enólogos y bebedores

Título original: CORK DORK. A Wine-Fueled Adventure Among
the Obsessive Sommeliers, Big Bottle Hunters, and Rogue Scientists
Who Taught Me to Live for Taste

© 2017, Bianca Bosker

Traducción: Karina Simpson
Diseño de portada y fotografía: Nick Misani

D.R. © 2025, Editorial Océano, S.L.U.
C/Calabria 168-174 - Escalera B - Entlo. 2ª
08015 Barcelona, España
www.oceano.com

D. R. © 2018, Editorial Océano de México, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso 17-5, Col. Industrial Las Armas
Tlalnepantla de Baz, 54080, Estado de México

Primera edición: 2025

ISBN: 978-84-494-6137-8
Depósito legal: B 23697-2024

*Todos los derechos reservados. Quedan rigurosamente prohibidas,
sin la autorización escrita del editor, bajo las sanciones establecidas
en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio
o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamientoinformático,
y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo público.
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org)
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.*

Impreso en España / Printed in Spain

9005899010125

Para Matt

Índice

Introducción
Cata a ciegas · 11

Capítulo uno
La rata · 25

Capítulo dos
La sociedad secreta · 55

Capítulo tres
La final · 87

Capítulo 4
Los cerebros · 113

Capítulo 5
Disneylandia · 147

Capítulo seis
La orgía · 177

Capítulo siete
El control de calidad • 209

Capítulo ocho
Los diez mandamientos • 241

Capítulo nueve
La representación • 267

Capítulo diez
La prueba • 293

Capítulo once
El comedor • 323

Epílogo
La cata más ciega • 347

Agradecimientos • 363

Bibliografía selecta • 367

Índice analítico • 373

INTRODUCCIÓN

Cata a ciegas

El perfume fue lo primero que desapareció, pero esperaba que eso sucediera. Después el detergente con aromatizante, luego las toallitas para la secadora. No me lamentaba por renunciar a las cebollas crudas o a la salsa picante. Al principio fue difícil no añadir sal extra a la comida; durante un tiempo lo toleré, pero después me sentí miserable. Cuando salía a comer todo sabía como si estuviera bañado en escabeche. Dejar de usar Listerine no fue tan grave, pero sí lo fue el hecho de reemplazarlo con un enjuague de ácido cítrico y whisky diluido. Pasé por una época oscura cuando eliminé el café. Pero para entonces ya estaba acostumbrada a sentirme un poco lenta por las mañanas. La sobriedad durante el día era historia antigua, junto con todos los líquidos calientes, el esmalte de mis dientes y mi suministro de ibuprofeno.

Todo esto fue parte de la rutina de privación que improvisé por consejo de más de dos docenas de sommeliers quienes, a lo largo de un año y medio, se convirtieron en mis mentores, torturadores, sargentos instructores, jefes y amigos.

Quizá te estés preguntando por qué pasé dieciocho meses siendo entrenada por un equipo de expertos en vino vestidos con camisas a rayas. Después de todo, ¿acaso los sommeliers no son solamente camareros glorificados con un nombre elegante que intimidan a los comensales para que despilfarren su dinero en vino?

Básicamente así era como yo los veía también, hasta que me entregué a un exclusivo círculo de élite de sommeliers para quienes servir vino no es simplemente un trabajo, sino una forma de vida. Una existencia que gira en torno al sabor por encima de todo. Entran en competiciones de vino de alto riesgo (a veces con nueve meses de embarazo), manejan millones de dólares en oro líquido y dedican su vida a convencer al mundo de que la belleza del sabor pertenece al mismo plano estético que la belleza del arte o la música. Estudian los reportes del clima para saber si la lluvia volverá insensible su olfato y lamen rocas para afinar sus papilas gustativas. La pasta de dientes es un lastre. Se quejan del aroma de una «nueva copa» y sacrifican matrimonios en nombre de la práctica del paladar. Un maestro sommelier, cuya esposa se divorció de él debido a su forma compulsiva de prepararse, me dijo: «Ciertamente, si tuviera que escoger entre pasar mi examen y esa relación, volvería a elegir pasar mi examen». Su trabajo se basa en detectar, analizar, describir y comunicar las variaciones de sabor en un líquido que, debido a su composición, es la bebida más compleja del planeta. «Tiene cientos y cientos de elementos volátiles: polisacáridos, proteínas, aminoácidos, aminas biógenas, ácidos orgánicos, vitaminas, carotenoides», me explicó un profesor de enología. «Después de la sangre, el vino es la matriz más compleja que existe.»

Junto a ese obsesivo enfoque en las diferencias mínimas del sabor, había algo más..., aunque no sabía exactamente qué. Al menos no cuando comencé. Me acerqué a estos sommeliers deseando saber cómo era la vida para ellos, situada en los extremos del sabor, y cómo habían llegado hasta ahí. Aquello se convirtió en una pregunta más personal: ¿quería yo llegar a ese punto también —si es que era posible— y qué cambiaría si lo lograba.

Debo advertirte:

Para ti, quizás una copa de vino sea tu lugar feliz. Eso que buscas al final de un largo día, cuando desconectas de una jornada agotadora. Si quieres que así continúe, entonces mantente lejos, muy lejos de los individuos que aparecen en este libro.

Sin embargo, si alguna vez te has preguntado por qué hay tanto alboroto alrededor del vino, si es que en verdad hay una diferencia discernible entre una botella de 20 dólares y una de 200, o qué sucedería si llevaras tus sentidos al límite, entonces hay algunas personas que quiero que conozcas.



Si pasas el tiempo suficiente en el mundo del vino descubrirás que todos los entendidos tienen una historia acerca de *la* botella que detonó su obsesión con el vino. Normalmente, ese momento de revelación —su propio «camino a Damasco»— les llega, por decir, con un Giacomo Conterno Barolo 1961 que probaron en un pequeño restaurante en Piamonte, Italia, mirando las colinas de Langhe, mientras una ligera niebla se alzaba desde el valle y las hayas se mecían suavemente. Es una especie de fórmula: Europa + naturaleza deslumbrante + vino raro = momento de iluminación.

Mi revelación con el vino llegó de una forma un poco diferente: frente a la pantalla de un ordenador. Y ni siquiera estaba bebiendo, sino que miraba a otros hacerlo.

Por aquel entonces era periodista de tecnología y cubría las noticias de gigantes como Google y Snapchat para un sitio de noticias en línea, y hacía la mayor parte de mi trabajo frente a la pantalla. Había dedicado media década al tema tecnológico, escribiendo artículos virtuales sobre cosas virtuales en universos virtuales que no podían ser probadas, sentidas, tocadas u olidas. Para mí, «experiencia inmersiva» significaba sitios

de internet con fotos digitales grandes, y las palabras «huele a» sólo podían referirse a un problema: olor corporal, almuerzo con un colaborador, leche echada a perder en el frigorífico de la oficina. Una vez obligué a alguien a escribir una historia titulada «Cómo irte de vacaciones con Google Street View», como si desplazarse a través de fotos pixeladas de la aldea Waikoloa de Hawái pudiera ser un sustituto razonable para relajarse con un Mai Tai bajo el sol del atardecer.

Un domingo por la noche, mi entonces novio y ahora marido me llevó a rastras hasta un restaurante en la orilla de Central Park. Era el tipo de lugar que se jactaba de aplicar a la comida lo que J. P. Morgan supuestamente decía sobre los yates: si tienes que preguntar por el precio, entonces no puedes pagarlo. Normalmente me había mantenido alejada de ese tipo de sitios por temor a caer en bancarrota —financiera y posiblemente espiritual—, pero íbamos a encontrarnos con un cliente suyo llamado Dave. Y a Dave le gustaba el vino.

A mí me gustaba el vino tanto como me gustan las marionetas tibetanas hechas a mano o la física teórica de partículas, lo que quiere decir que no tenía idea de qué iba la cosa, pero me limitaba a sonreír y asentir. Parecía ser una de esas aficiones que exigen mucho esfuerzo comprenderlas y no estaba segura de que valiera la pena. Dave coleccionaba vinos viejos de Burdeos. Yo podía llegar a decir que generalmente prefería el vino de una botella, aunque tampoco le haría ascos a uno que viniera en caja.

Apenas nos habíamos sentado cuando se acercó el sommelier. Naturalmente, era un viejo amigo de Dave. Después de ofrecernos unas cuantas palabras sobre un «buen año» y una «nariz elegante», desapareció para traernos una botella, y luego volvió para darle a probar a Dave. «Se está bebiendo muy bien ahora», murmuró el sommelier, empleando el tipo de frase sin sentido que sólo es creíble para las personas que usan «verano» como verbo. Hasta donde yo podía decir, el vino no estaba haciendo nada más que «estar» en la copa.

Conforme los dos hombres lanzaban exclamaciones de asombro acerca de los aromas exquisitos de polvo de grafito y almizcle que emanaban de la botella, comencé a desconectar. Pero entonces el sommelier mencionó que se estaba preparando para el Campeonato del Mejor Sommelier del Mundo.

¿Disculpa?

Al principio, la idea me pareció ridícula. ¿Cómo era posible que servir vino fuera una actividad competitiva? Abrir, servir y listo. ¿No es así?

El sommelier rápidamente explicó las principales fases del concurso. La parte más difícil y estresante de todas era la cata a ciegas, en la cual debía identificar el pedigrí completo de media docena de vinos: la añada, la variedad de uva, el lugar exacto donde fue cultivado (no solo el país, sino el viñedo), además de determinar su edad, el maridaje ideal y las razones para ello.

A decir verdad, sonaba como lo menos divertido que alguien haya tenido que hacer con el alcohol alguna vez. Pero adoro las competiciones, especialmente aquellas que no requieren demasiada actividad física y se centran en lo sensorial, así que cuando volví a casa esa noche investigué un poco para ver de qué se trataba todo este enfrentamiento de sommeliers.

Me obsesioné. Perdí tardes enteras pegada a mi portátil mirando vídeos de competidores descorchando, decantando, oliendo y escupiendo en su lucha por el título de Mejor Sommelier del Mundo. Era como la exposición canina de Westminster, pero con alcohol: evento tras evento, especímenes muy bien arreglados, peinados y con las uñas pulidas se presentaban en una búsqueda donde el éxito dependía de un panel de jueces quisquillosos y de caras largas, y la gracia con la que los candidatos caminaban en círculo. (Los sommeliers daban vueltas conforme las manecillas del reloj, *solamente*, alrededor de una mesa.) Los esperanzados participantes elegían sus palabras vocalizando todas las sílabas y analizaban a sus invitados (no clientes, «invitados») para captar aquellos indicios preciados de sus estados de ánimo, presupuestos y gustos. Al ver un desesperado esfuerzo

por tener el control en el débil estremecimiento de una mano sirviendo en un ángulo incómodo, percibí que su arte estaba gobernado por reglas tan estrictas que yo no podía siquiera adivinar, y mucho menos valorar plenamente. Pero estaba claro que estas reglas no debían romperse.

Véronique Rivest, la primera mujer que llegó a la ronda final de la competición, dio un puñetazo en la mesa cuando olvidó ofrecer a sus invitados café o puros. «*Merde, merde,* MERDE*!*», gimió. «¡Mierda, mierda, MIERDA!» No había ni un solo ápice de ironía en su reacción. Fue fascinante.

Después me enteré que uno de los concursantes había tomado clases de baile para perfeccionar su elegante caminar. Otro contrató a un entrenador de pronunciación para ayudarlo a modular la voz como un barítono de voz aterciopelada, además de contratar a un experto en mnemotecnia para recordar con precisión los nombres de los viñedos. Otros consultaban a psicólogos deportivos para aprender a mantenerse en calma bajo presión.

Si el servicio es un arte, la cata a ciegas parecía totalmente mágica. En un vídeo, Véronique se deslizaba en el escenario, con los destellos de las cámaras en el fondo, y se acercaba a una mesa con cuatro copas en fila, cada una con unos cuantos mililitros de vino. Tomaba una de vino blanco y metía la nariz al fondo de la copa. Contuve el aliento y me incliné hacia la pantalla. Ella tenía tan sólo 180 segundos para concentrarse en los aromas y los sabores precisos que definían el vino, y así deducir correctamente lo que estaba bebiendo. Hay más de 50 países que producen vino; unas 200 añadas disponibles para catar; más de 340 denominaciones diferentes del vino tan sólo en Francia; y más de cinco mil variedades de uvas que pueden mezclarse en un número infinito de formas. Entonces, si haces las cuentas —multiplicar, sumar y todo lo demás— obtienes millones de combinaciones posibles. Véronique permanecía impasible, y recitó de un tirón el perfil de un Chenin Blanc de Maharashtra, India, de 2011, con la facilidad con la que alguien da las instrucciones para llegar a su casa.

Me cautivaron estas personas que habían perfeccionado una agudeza sensorial que yo había asumido que pertenecía exclusivamente a los perros pastor alemán entrenados para detectar bombas. Sentí que estos sommeliers y yo existíamos en extremos opuestos: mientras que mi vida era una especie de privación sensorial, la de ellos era una vida dedicada a exaltar los sentidos. Me hicieron preguntarme qué me estaba perdiendo. Sentada frente a la pantalla de mi ordenador, viendo vídeos de gente oliendo vino una y otra vez, decidí descubrir en qué consistía.



Soy periodista de formación y neurótica tipo A de nacimiento, así que comencé mi investigación de la única forma que sabía: leyendo todo lo que llegara a mis manos, bombardeando masivamente a sommeliers por correo electrónico, y presentándome en lugares sin ser invitada sólo para ver a quién conocía.

La primera noche que salí con un grupo de sommeliers neoyorquinos no terminó bien. Comencé en una competición de cata a ciegas en las oficinas de un distribuidor, donde sorbí algunas copas junto con los jueces, probé una docena de vinos para celebrar al ganador, seguí a todo mundo hasta el bar de un hotel para tomar otra ronda, luego me salté la cena en favor de una botella de champán que un sommelier sediento insistió en compartir conmigo. Luego, caminé a casa tambaleándome y de inmediato vomité.

A la mañana siguiente, mientras googleaba «cura para la resaca» con un ojo abierto, recibí un mensaje de texto del individuo que había pedido el champán la noche anterior. Era una foto de seis vinos en fila frente a él. Estaba catando. *Otra vez.*

Primera lección: esta gente es implacable.

Esta pasión inagotable distaba mucho de lo que yo había descubierto cuando comencé a investigar en libros y revistas en busca de pistas sobre

cómo seguir los pasos de alguien como Véronique. La bibliografía hace que la vida dedicada al vino parezca totalmente sibarita: muchos hombres elegantes (porque tradicionalmente han sido hombres) bebiendo botellas elegantes en lugares elegantes. Un día de trabajo difícil consistía en beberse una botella de Burdeos con menos de diez años de envejecimiento. «Mirando en retrospectiva mi primer viaje al Loira, veo a un hombre más joven que soportaba incomodidades que hoy suenan tortuosas», escribe el importador de vinos Kermit Lynch en sus memorias *Adventures on the Wine Route* (Aventuras en la ruta del vino). ¿A qué incomodidades se refiere? Él voló «desde San Francisco a Nueva York, cambió de avión, aterrizó en París, alquiló un coche y condujo hasta el Loira.» *Quelle horreur!*

Pero conforme pasaba más tiempo con sommeliers —bebiendo a altas horas de la noche en sus apartamentos y siendo educada en el arte de escupir vino—, mi fascinación creció por esa subcultura que yo no veía reflejada en ninguna de las lecturas que había hecho sobre el vino. Para ser un mundo que supuestamente gira en torno al placer, los miembros de la actual generación de sommeliers, o *somms*, se infligen a sí mismos una asombrosa cantidad de dolor. Trabajan durante largas horas de pie hasta la madrugada, se levantan temprano para estudiar enciclopedias de vino, ensayan decantaciones por las tardes, consagran días enteros a las competiciones y aprovechan los pocos minutos que les sobran para dormir —o, más bien, para soñar, en duermevela, con una excepcional botella de Riesling. Es, en palabras de un sommelier, «como un deporte sanguinario con sacacorchos». Otro llamó «enfermedad» a lo que sienten por el vino. Eran los masoquistas más hedonistas que había conocido.

Nada de lo que hubiera visto o leído capturaba todas las idiosincrasias de este gremio. Hace décadas, por lo regular los sommeliers eran chefs frustrados. Habían sido expulsados de las cocinas y relegados a un trabajo que ejecutaban con todo el encanto de las bestias de carga, de las cuales toman su nombre. (La palabra *sommelier* viene de *sommier*, término del francés medio que significa caballo de carga.) Tenían la reputación de merodear

en los estirados restaurantes franceses vestidos con trajes oscuros y con el ceño fruncido, como enterradores. Pero en la actualidad los somms emergentes han salido de escuelas caras para perseguir con entusiasmo lo que ellos llaman una vocación. Como yo, están en sus veintitantos o treintaitantos, no tienen hijos, se preocupan por pagar el alquiler y todavía intentan convencer a sus padres de que no han arruinado sus vidas por no haber estudiado la carrera de derecho. Armados con titulaciones en filosofía o licenciaturas en ingeniería por Stanford, estos autoproclamados «refugiados de cuello blanco» apoyan teorías idealistas sobre el servicio e ideas ambiciosas acerca del potencial del vino para conmover el alma. Y han traído juventud, diversidad y cromosomas xx a una industria que durante mucho tiempo había parecido una fraternidad de señores anticuados.

Al principio, mi interés era en esencia periodístico. Siempre me han obsesionado las obsesiones de los demás. Nunca he acampado durante horas para gritar enloquecida por un ídolo adolescente ni he decidido tener una «cita» con el personaje de un videojuego, pero he dedicado años a escribir sobre las personas que sí lo hacen, intentando comprender su fascinación. Así que de manera natural la pasión de los somms de inmediato me absorbió. Me obcequé con comprender qué los motivaba. ¿Por qué los sobrecogía tanto el vino? ¿Y cómo esta «enfermedad» había cambiado su vida drásticamente?

Pero mientras me adentraba más en su mundo, algo inesperado sucedió: comencé a sentirme incómoda. No era con los sommeliers —quienes, salvo cierta tendencia a observarme, resultaban perfectamente encantadores—, sino con mi propia actitud y suposiciones. La verdad es que la emoción más fuerte que había sentido por el vino era una especie de culpa llena de vergüenza. Más que cualquier otra cosa ingerible en este planeta, el vino es celebrado como parte integral de una vida civilizada. Robert Louis Stevenson llamaba al vino «poesía embotellada», y Benjamin Franklin lo declaró como «una constante prueba de que Dios nos ama»: algo que nadie nunca ha dicho acerca de las chuletas de cordero o la lasaña,

aunque sean deliciosas. Los somms hablaban de botellas que habían elevado su espíritu como lo haría una sinfonía de Rachmaninoff. «Te hacen sentir pequeño», dijo uno de ellos con fervor. Yo no tenía ni idea de lo que hablaban, y francamente sonaba inverosímil. ¿Eran unos idiotas, o acaso yo tenía una deficiencia en mi habilidad para apreciar uno de los más grandes placeres de la vida? Quería saber qué querían decir estos enófilos, y por qué la gente racional dedicaba cantidades estratosféricas de tiempo y dinero para cazar unos efímeros segundos de sabor. Para decirlo de forma más directa, quería saber: ¿por qué el vino es tan importante?

Cuando yo bebía una copa de vino era como si mis papilas gustativas enviaran un mensaje escrito en código. Mi cerebro sólo podía descifrar unas cuantas palabras: «¡*Blablablablabla* vino! ¡Estás tomando vino!».

Pero para los conocedores, ese mensaje cifrado podía ser una historia sobre aquel iconoclasta en la Toscana que dijo «*Vaffanculo!*» frente a las reglas italianas del vino y plantó viñedos de Cabernet Sauvignon francés, o sobre el loco vinicultor que eludió los bombardeos y los tanques para lograr cosechar uvas a lo largo de los quince años que duró la guerra civil del Líbano. El mismo sorbo puede contar la historia acerca de la evolución de la jurisprudencia de una nación, o del descuidado cuidador de la cava que hizo un pésimo trabajo al limpiar los barriles de la bodega. Estas historias enriquecían el mundo del vino, en el que las vivencias, las aspiraciones y los ecosistemas surgen de los sabores y los olores.

Mi desconocimiento de estos matices comenzó a volverme loca. Ahora, mientras escuchaba a mis amigos reemplazar el café de Starbucks por café preparado en frío de 4 dólares o desvariar acerca de las barras de chocolate de origen único, comencé a notar la paradoja en nuestra cultura gastronómica. Nos obsesionamos por encontrar o hacer comida y bebida que tenga un mejor sabor: planeamos itinerarios de viaje, derrochamos en menús de degustación, compramos ingredientes exóticos, buscamos los productos más frescos. Pero no hacemos nada para enseñarnos a ser mejores degustadores. «Somos como una nación ciega al sabor», escribió M. F. K.

Fisher, una crítica que, por todo lo que he observado, sigue siendo tan vigente como lo era en 1937.

Más allá de mi curiosidad periodística, surgió una inquietud personal. En los últimos tiempos había tenido instantes de frustración por mi existencia centrada en lo tecnológico, en la que las texturas de las historias y la vida eran planas gracias a la monotonía de las pantallas. Cuanto más aprendía, mi propia esquinita de experiencia parecía ser más confinada e incompleta. Escribir meramente sobre los sommeliers de pronto me resultó inadecuado. No era suficiente, lo que quería era ser como ellos.

Comencé a preguntarme: ¿qué necesitaría yo para descubrir las mismas cosas en el vino que ellos?, ¿estos profesionales llegaron hasta ahí sólo por medio de la práctica?, ¿o eran mutantes bendecidos genéticamente que nacieron con una sensibilidad innata al aroma?

Siempre había asumido que la gente con sentidos extraordinariamente sensibles nacía así, y no era algo que pudiera desarrollarse, de la misma forma en que Novak Djokovic estaba dotado para aplastar a todos los que se le enfrentaran. Pero descubrí que estaba equivocada. Conforme comencé a complementar mis maratones de YouTube con una dieta saludable de estudios científicos, descubrí que entrenar nuestra nariz y lengua depende primero y sobre todo de entrenar nuestro cerebro.

El problema es que la mayoría de nosotros no nos hemos molestado en hacerlo. Influenciados por pensadores como Platón, que desestimaron el gusto y el olfato como sentidos «menores», la mayoría de nosotros no conoce las verdades básicas de estos dos sentidos (los cuales solemos confundir entre sí). Confundimos en qué parte registramos los diferentes sabores (una pista: no sólo en la boca). Ni siquiera estamos seguros de cuántos sabores existen (ciertamente más de los cinco de los que todos hemos oído hablar). Y estamos convencidos de que los seres humanos evolucionaron para ser los peores oledores del reino animal (aunque recientes investigaciones sugieren que eso es un mito). En esencia, prácticamente

ignoramos dos de los cinco sentidos que nos han sido dados para internalizar e interpretar el mundo.

Estaba impaciente por hacer un cambio y descubrir lo que estaba descuidando, tanto en el vino como en la vida. Los somms que conocí describieron cómo su entrenamiento les había ayudado a hacer todo: desde encontrar placer en sus rutinas cotidianas hasta mantenerse fieles a la percepción sensorial, evitando la interferencia del ruido superfluo del precio o la marca. Parecía que era posible para cualquiera de nosotros deleitarse con experiencias más enriquecidas al sintonizarnos con la información sensorial que pasamos por alto. Y yo estaba ansiosa por intentarlo.



Este libro es el relato del año que pasé entre fanáticos del sabor, científicos sensoriales, grandes cazadores de botellas, mentes maestras del olor, hedonistas alegres, vinicultores que rompen las reglas y los sommeliers más ambiciosos del mundo. Ésta no es una guía para compradores de vino, ni una celebración crédula de todas las tradiciones del consumo de vino. De hecho, este libro explora las formas en que la industria del vino es, en palabras de un economista de la Universidad de Princeton, «intrínsecamente propensa a las tonterías». Pero si dejamos de lado las tonterías, lo que queda es un conocimiento que tiene relevancia muy por encima del ámbito de la comida y la bebida.

No es tanto el recorrido de la uva a la copa (aunque habrá comentarios sobre cómo se hace el vino), sino más bien una aventura de la copa a la garganta: hacia el loco mundo de la obsesión y apreciación del vino en todas sus formas y con todas sus imperfecciones. Es una investigación de cómo nos vinculamos a un líquido con una historia de siete mil años que ha encantado a los faraones de Egipto, a granjeros desposeídos, zares rusos, magnates de Wall Street, padres de familias suburbanas y chicos

universitarios chinos. Prepárense para ir tras las bambalinas de los comedores de estrellas Michelin, en bacanales orgiásticas del uno por ciento de la población, a volver en el tiempo a los primeros restaurantes y a entrar en máquinas de resonancia magnética y laboratorios de investigación. A lo largo del camino, conocerán al demente que me inició, al *cork dork* (literalmente algo así como «obsesionado por el corcho» en español) que me entrenó, al coleccionista de vino de Borgoña que intentó seducirme y al científico que me estudió.

La relación entre el gusto y la vida está profundamente arraigada en nuestro lenguaje. Decimos que en la variedad está el «gusto» de la vida. En español, el verbo *gustar* —agradar o complacer— proviene del latín *gustare*, que significa «saborear», la misma raíz de la palabra *gustatory* en inglés, que se refiere a saborear. Así que en español cuando dices que te gusta algo —la ropa, la democracia, una obra de arte, un abrelatas— estás, en un sentido clásico, diciendo que te sabe bien. En inglés, cuando nos aplicamos a algo con pasión y entusiasmo, decimos que hemos hecho algo con *gusto*, que proviene de la misma raíz latina. Cuando a una persona le gustan las cosas correctas se dice que tiene «buen gusto», sin importar si esas cosas, como la música, no pueden ser saboreadas.

El gusto no es sólo nuestra metáfora estándar para saborear la vida. Está tan incrustado en la estructura de nuestro pensamiento que ha dejado de ser una metáfora. Para los sommeliers, los estudiosos de los sentidos, los enólogos, conocedores y coleccionistas que he conocido, mejorar el gusto es un camino para conocerse mejor y vivir más plenamente. Y yo me di cuenta de que tener mejor gusto debía comenzar con el alimento más complejo de todos: el vino.