



REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA

Discurso Académico

El vino en la ópera

2 de junio de 2022

DIVERTIMENTO

Académico D. Ignacio Bayón Mariné



Entre los fines de la Real Academia de Gastronomía figuran los de carácter educativo y cultural en orden al mantenimiento y transmisión de las tradiciones populares y la promoción de la cultura gastronómica en todos los ámbitos y niveles.

Hablar hoy de la música y la gastronomía, en concreto del vino es cumplir con los objetivos de la Corporación. Y hablando de tradiciones, empezamos recordando un milenario elogio al vino que demuestra que nuestro afán actual es sólo heredero de una rica historia.

Música y gastronomía

Presentación por el Académico
D. Juan Ángel Vela del Campo

Se entienden bien la Gastronomía y la Música, “dos manifestaciones colosales de la cultura universal”, en expresión del académico Ignacio Bayón, que nos propone aquí y ahora, a modo de divertimento, un recorrido de algo tan emblemático en el mundo de los sabores, como es el vino, por el universo operístico, con todo lujo de detalles históricos, sociológicos, poéticos e imaginativos. El viaje es asombroso por sus asociaciones y por su sentido del humor. No es extraño, pues la curiosidad de Bayón se manifiesta en los más mínimos detalles y su capacidad de disfrutar se manifiesta con la misma intensidad en el arte de los sonidos que en el de la alimentación lúdica. Me recuerda en cierto modo al gran compositor Rossini cuando decía: “El apetito es para el estómago lo que el amor es para el corazón. El estómago es el maestro de capilla que domina y dirige la gran orquesta de las pasiones. Comer y amar, cantar y digerir: éstos son, en verdad, los cuatro actos de esta ópera bufa que se llama vida y que se desvanece como la espuma de una botella de champaña. Quien la deja escapar sin haberla disfrutado está loco”.

De los vinos de Jerez a los de Chateau Margaux, incluidos, y hasta protagonistas, en diferentes óperas o zarzuelas, Bayón hace una selección no por entusiasta menos profunda en sus juegos de asociaciones. Y a sus anchas desfilan, con la copa en la mano, compositores como Mozart, Rossini, Verdi, Wagner o Schoenberg y, cómo no, los Arrieta, Chapí, Bizet, Puccini, Penella, y muchos otros. En los brindis, en las fiestas o en la intimidad, el vino está presente con sus destellos líricos. Y enriquece en muchas ocasiones el desarrollo de las óperas, bien por acentuar la felicidad, bien por atenuar los conflictos.

Ignacio Bayón propone como despedida emblemática de este viaje lírico-gastronómico la cena de “Don Giovanni” de Mozart, investigando en sus vinos y clarificando las pasiones del entorno. La elección no puede ser más acertada. Con Mozart la lucidez está garantizada.

Juan Ángel Vela del Campo

Académico de número, Real Academia de Gastronomía.

El vino en la ópera

DIVERTIMENTO

Académico D. Ignacio Bayón Maríné

Hace unos años publicó Octavio Paz los pensamientos del filósofo Lieu Ling. Lieu Ling fue uno de los siete poetas grandes de su siglo, el Tercero antes de Cristo, y miembro del Grupo “El bosquecillo de bambués”, integrado por los siete poetas y otros tantos bebedores. Escribió un delicioso “Elogio del vino”, que destaca el inmenso poder de ensimismamiento que puede producir su ingestión. Dice Octavio Paz que al igual que hoy la embriaguez es una enfermedad o un vicio innoble, para los antiguos chinos era un estado de dichoso acuerdo con el mundo, una momentánea reconciliación con el fluir de la vida. El borracho se balancea, por un instante mágico, en lo alto de la ola vital. Vale la pena leerlo:

“Un amigo mío, hombre superior, considera que la eternidad es una mañana; y diez mil años, un simple parpadeo. El sol y la lluvia son las ventanas de su casa. Los ocho confines, sus avenidas. Marcha, ligero y sin destino, sin dejar huella: el cielo por techo, la tierra por jergón. Cuando se detiene, empuña una botella y una copa: cuando viaja, lleva al flanco una bota y una jarra. Su único pensamiento es el vino: nada más allá o más acá, le preocupa”.

En la ópera el vino aparece conduciendo las actitudes de los personajes de la trama, colocándoles en la atalaya de sus vidas como al citado chino, desencadenando maldiciones, o la mayoría de las ocasiones alegrando simplemente sus vidas.

El intento de estas páginas es acercarles mutuamente.

LA MÚSICA Y LA GASTRONOMÍA

Son dos manifestaciones colosales de la cultura universal. La gastronomía se ha desarrollado en todos los pueblos y en todas las épocas como respuesta a la necesidad de alimentar a la población. Desde la importancia de los banquetes romanos, a los recetarios del Renacimiento, el desarrollo del comercio gracias a la ruta de las especias, la llegada de los nuevos alimentos de la recién descubierta América hasta la sofisticación filosófica, gerencial y alimentaria iluminada desde la Revolución Francesa, la gastronomía es un eje de culturas. Un microcosmos donde se dan cita manifestaciones plurales del ingenio.

Los Banquetes es el primer punto de encuentro real de la música con la Gastronomía. Hay una rica literatura de banquetes, una histórica y otra fantástica, donde nos cuenta cómo entre vino y vino fluyen las danzas y los cantos. Los Romanos, maestros en el vivir, celebran banquetes casi diarios, que duran seis horas o más. Tres entradas, dos asados y vino es un menú tradicional. A una hora determinada comenzaba la *comissatio*, el servicio de vinos y alcoholes, tiempo normalmente aprovechado para que se retiraran las mujeres (las de la casa) y comenzaran los cantos y fiestas más atrevidas.

El medievo exhibe una sociedad bastante cerrada, clasista y estamental, en la que los bloques de convivencia se definen mucho en torno a la familia estricta y a la familia agrandada (el clan, la gens), o en el ámbito religioso al conjunto conventual.

Todos los libros e informaciones sobre trovadores relacionan sus cantos con las celebraciones y banquetes.

De boca en boca se va trabajando no solo el vino sino la cultura musical, los versos, las trovas de moda.

El Renacimiento ya empieza a ofrecer ejemplos más concretos de la importancia conjunta que se da vino y gastronomía. Las señoras de Italia rivalizan por ofrecer lo más selecto, los Medici, los Gonzaga, los Sforza, los Este no tienen límite en epatar a sus vecinos. Cuenta Lorenzo Bianconi (Historia de la música del siglo XVII) el banquete ofrecido en Octubre de 1608 para el Gran Duque de Toscana. Los intermedios musicales entre plato y plato sirven de entremeses de alivio y diversión de los sentidos e hilvanan al tiempo las partes del banquete. El banquete es transformado en un gran espectáculo musical con el que el florentino envía a las Cortes Europeas su mensaje doble de poderío financiero y de figura intelectual. Cuentan las crónicas que tras las codornices salieron de las nubes situadas en las cabeceras las señoras Vitoria e Hipólita que cantaban treinta minutos de música de Cesti. Luego de los pasteles de mollejas, el señor Melchine cantaba alabanzas a los florentinos, y tras las hogazas rellenas de membrillo y faisanes, las hijas de Fulvio Romano cantaban con exquisitez siendo el preludeo del servicio de quesos parmesanos y quesos de leche de búfala. No vale la pena repetirse con ejemplos, pero de ahí vienen los madrigalistas y recitadores de églogas.

El mundo del barroco enriquece el panorama de modo definitivo. Cada país ofrece algunas variantes, pero en todos coinciden el poder regio, la creación musical excepcional del barroco y el preclasicismo y el fasto de las celebraciones.

En Francia, desde mediados del XVII, Jean-Baptiste Lully, Miguel Delalande y François Couperin deleitan los actos de la corte y la vida de los Reyes desde Luis XIV.

Delalande en concreto compone sus hiperfamosas “Sinfonías para las cenas del Rey”, encargadas por el Rey Sol en que se van acompañando los servicios de platos al contenido de la obra musical y en las que no se desdeña un baile intermedio. Marc-Antoine Charpentier, Marín Marais y luego el citado Couperin con sus Conciertos Reales llenan Versalles con sus sonos.

Al tiempo, más bien ya en mitad del XVIII en Alemania, Georg Philipp Telemann compone sus tres Tafelmusik, músicas de mesa, cada una estructurada como un concierto completo (con obertura, trio, cuarteto, concierto con solista y concierto) que va trufando su interpretación con el servicio de mesa en los grandes banquetes.

En Inglaterra, los Hannover disfrutaban toda la primera mitad del XVIII al mismísimo Georg Friedrich Händel, que hace las delicias de las meriendas del Rey Jorge. Mientras este desciende el Támesis con su corte y sus viandas, en otra barcaza cercana la orquesta interpreta Water Music del maestro sajón, elevando a categoría máxima el culto musical a la gastronomía.

Por lo demás, entrando ya en tiempos más modernos, la conexión de música clásica y gastronomía no ha sido significativa.

Cuando Haydn escribió la sinfonía 83 que le llaman La Gallina nadie estaba pensando en una pepitoria, Cuando Saint-Saëns escribe El Carnaval de los Animales lo que quiere es describir musicalmente sus naturalezas, no llevárselos al plato.

Otra cosa son las aficiones personales de los compositores. De los que bebían mucho no hablo, su problema. De los que comían hay una referencia obligada, aunque sea ya manida. Es el caso de Rossini. Está escrito en mil sitios que cuando va a vivir a París deja prácticamente de componer y abre su brillante salón, dedicando tiempo a la creación gastronómica, el tournedó, los canelones, el filete mignon llevan la firma del autor del Barbero de Sevilla. Cuentan sus biógrafos, y acabo esta introducción, que Rossini confesó que sólo había llorado tres veces en su vida: cuando patearon el estreno de su primera ópera, al emocionarse sin límites oyendo tocar el violín a Paganini, y la llantina más copiosa, cuando estando en una barca se le cayó al agua un pato relleno que le había costado tres días de preparación.

MÚSICA Y BEBIDA

Nos acercamos al objeto de estas páginas que es conectar las bebidas y la lírica. Sobre **las bebidas no alcohólicas** hay dos joyas musicales acerca de bebidas exóticas y excitantes que todos conocéis. Vicent Youmans, autor de la opereta “No, No, Nannette”, incluyó en ella el mejor homenaje al té: “Tea for two, and two for tea”, que todo el mundo sabe tatarear, canción en la que los protagonistas fantasean sobre una futura e hipotética felicidad conyugal.

Otro, ni más ni menos que Juan Sebastián Bach, en 1734, escribe una genial “Cantata del café BW 211”, cuasi una ópera de cámara, que sirve para hacer publicidad de la bebida que despertaba pasiones entre la burguesía de Leipzig. Eran los años en los que empezaba a haber cafeterías y el Consejo Municipal de Leipzig se había visto obligado a prohibir el despacho abusivo del té y del café, por sus efectos. El libreto, escrito por cierto por un recaudador de impuestos, fue completado por el propio Bach que le añade puntos a favor de la bebida del café.

El viejo Rutina se queja de su hija Elisita

"Los consejos que todos los días le doy a mi hija Elisita no dan fruto alguno, no tomes más café".

"Señor padre no seáis tan severo. Si no puedo tres veces al día tomar mi tacita de café me volvería como un seco chivo asado

Cómo me gusta el dulce café. Más delicioso que mil besos, más suave que el vino de moscatel.

Café, te necesito, si alguien me quiere solazar que me ofrezca café".

Rutina insiste:

*"Si no renuncias al café no te dejaré ir a bodas ni a pasear.
No te daré anillos, ni plata ni oro para adornar tu cofia".
"Bueno, también eso, pero no me quitéis el café".*

Rutina coloca a su hija en una posición límite:

*"Pues no tomarás marido".
"Ay sí, mi señor padre. Café mío te dejo para siempre donde estás".*

Una voz en off, el recitador, avisa al oyente:

*"Fijaros lo que Elisita trama:
Ningún pretendiente vendrá a esta casa sin poner en el contrato una
cláusula que me permita prepararme cuando quiera mi café".*

No sabemos cuánto pagaron a Bach por esta publicidad contenida en su cantata. Es uno de los primeros ejemplos de la música de publicidad comercial.

Poco más. Mejores ejemplos de conexión encontraremos en las **bebidas alcohólicas**. En el mundo de la música más popular, cada bebida tiene sus canciones, la cerveza, el whisky, el vodka, el champagne.

En el mundo de la música clásica, menos cantidad, pero cosas excelentes.

El vino sí hace su aparición en el género clásico de los lieder.

Bastantes canciones de Schubert se dedican al vino (alguna a un vino específico como el Tokay), así como de Schumann, Wolf, incluso Brahms, y a varios compositores nuestros también le sirve de inspiración (Mompou, Halffter, Albéniz). Voy a dejar sólo sobre la mesa dos referencias de excepción.

Gustav Mahler dedica la primera parte de su Canción de la Tierra, la más pimpante, a la “Canción báquica de la miseria terrenal” (Poema del chino Li Bai).

“El vino brilla en la dorada copa, pero no lo bebáis aún que os voy a cantar una canción...Una copa de vino en su momento justo vale más que todos los reinos de la tierra”.

Luego la obra deriva por profundidades más dignas de mención.

Poco después, Alban Berg, ebrio de amor por Hanna Fuchs, y con su habitual dosis de cognac, escribe en 1929 su obra “Der Wein” escogiendo tres de los cinco poemas que al vino dedica Charles Baudelaire en Flores del Mal. Deja de lado los dos poemas negros y aprovecha para hacer una obra más ligera que el resto de su producción, donde introduce un tango en el estilo que luego usará en su ópera “Lulu”, y monta un scherzo que le va bien al éxtasis. Dice un comentarista, Andrew Clements, que a través de los ritmos, en donde el saxo es protagonista, se crea un ambiente de clase baja, la muchedumbre cantando en domingo. Aun así, el verso y la música son muy sofisticados.

El primer verso se llama “El alma del vino”, “Cantó una noche el alma del vino en las botellas”. El propio vino dice:

“Disfruto de un placer inmenso cuando caigo en la boca del hombre”.

y narra los placeres que le causa al hombre, a la familia, al amor.

El segundo, “El vino de los amantes”, es la más exquisita ensoñación atribuida al vino, donde la música de Berg creo que es más inspirada:

“Sin freno, sin espuelas ni brida, partamos a lomos sobre el vino, a un cielo mágico y divino”.

El último, “El Vino del Solitario”, es más negro, por ser la apología del bebedor solitario, para quien.

“La mujer del galante, el beso lujurioso, el dinero, la música o el sufrir del hermano ceden paso, oh, botella profunda, al penetrante bálsamo que ofrece al corazón del poeta abrumado”.

La estupidez humana provocó un proceso contra Baudelaire al que pusieron multas significativas por lo poco ético de sus poemarios. No será la primera ni la última vez. (Flaubert, Dostoievski).

VINO Y ÓPERA

Entrando ya en el mundo de la ópera, más rico a estos efectos, es curioso constatar la diferencia de trato según la época histórica de la producción. En las primeras manifestaciones líricas (siglos XVII y XVIII) sólo aparece la bebida al amparo de determinados personajes protagonistas de la ópera. Es lógico, es la época de la ópera histórica basada en personajes de la Biblia o de la remota antigüedad. No he encontrado músicas para acontecimientos como las Bodas de Canáa, donde el vino adquiere condición de protagonista.

La creación de los teatros públicos conlleva una serie de intereses financieros. Hay que atraer al público y divertirlo porque los teatros son un negocio. No basta por ello una buena obra musical. Hace falta un gran espectáculo, introduciendo la danza, las situaciones que faciliten atmósferas de diversión. “Nihil est exclusum, omnia cum venia contulit ad usum”, como recogían los viejos cantos de Büren (nada queda prohibido, todo está autorizado para usarlo con indulgencia).

Dice Giulio Confalonieri que hasta Metastasio los textos de las óperas provienen del mundo griego y de la mitología. El amor y la frivolidad quedan tapados por el pathos del héroe. Pietro Metastasio introduce la fantasía y el absurdo, reconciliaciones, arrepentimientos, happy end. Los personajes se divierten, bailan y beben, y a partir de ese momento se crean múltiples situaciones en las que el vino protagoniza la escena.

La ventaja de la música es la plasticidad. Decía Schopenhauer que la música es el lenguaje por excelencia, es el terror, el deleite, la paz o el júbilo.

Para grandes personajes de la ópera el vino ha sido un referente en su papel. Por ejemplo, antes de cantar “La donna e mobile” el Duque de Mantua en el Rigoletto de Verdi exige al posadero que le lleve una botella de vino; Florestan en “Leonora” de Beethoven, desde su mazmorra agradece al carcelero que suavice su encierro con un vaso de vino; el Baron Scarpia, el malo de la Tosca de Puccini, se queja en “La povera mia cena” de que el trabajo de los interrogatorios brutales no le permite catar el vino que el Gobernador merece, etc...

Para ordenar un poco la exposición vamos a tratar tres temas:

- Las fiestas, que no son concebibles sin vino, y los brindis que exaltan la situación o dirigen el homenaje.
- Los efectos del vino causados por beberlo en exceso los borrachos o por ser usado con otros fines, a través de los elixires.
- Las tabernas, el lugar donde el vino se bebe.

1.- Las Fiestas

La primera y más normal utilización del vino en la ópera es convertirlo en eje de una fiesta. Toda la literatura concibe mal las fiestas sin vino y en la lírica pasa igual.

El tema arranca de muy antiguo con las **fiestas báquicas**. En 1608,

uno de los más geniales compositores líricos de todos los tiempos, Claudio Monteverdi, construye su ópera “Ariana” sobre el viejo tema mitológico de los amores de Baco. Después de cantar el famoso Lamento de Ariana, único fragmento completo que hoy se conserva de la ópera, Baco corre presuroso a consolar a Ariana. Beben juntos y en la alegría del vino, Venus bendice su unión y Ariana asciende a la categoría de diosa. Primer y mágico efecto del vino. Los “soldados” de Baco dan fin a la obra bailando cabriolas.

Los compositores toman gusto al tema y los amores de Baco y Ariane presiden sin gran novedad una ópera de Jean Baptiste Lully (Las Fiestas del Amor y Baco, 1672), otra del maestro Morullo (Ariane, 1727), otra de Luigi Cherubini en la que da entrada al personaje Anacreón que canta en honor a Baco y al vino (Anacreón o il amor fugitivo, 1803) o la poco conocida Las Bacantes de Ghedini en 1948. Sin embargo, no hay vino en la mejor ópera protagonizada por Baco: “Ariadne auf Naxos” de Strauss, 1862. Baco no necesita vino para ser amoroso y le dice a Ariadne: “Antes morirían las estrellas que tú entre mis brazos”.

Tampoco el vino protagoniza la última ópera que conozco sobre Baco, el “Dionysos” de Wolfgan Rihn sobre el famoso “Dionysos Dityrambi” de Nietzsche, himno griego dedicado al dios del vino y la fertilidad.

No hace falta, sin embargo, sacar a Baco para beber y hacer fiesta en la ópera. Hay que recordar siempre que la ópera como espectáculo teatral requiere romper las situaciones y crear contrastes, y a tal efecto, una fiesta es muy socorrida, venga o no a cuento la situación.

Las **fiestas de bodas** todas tienen su banquete nupcial regado. La primera conocida es “Aquilés en Skyros”, ópera de Caldara, que en 1736 narra largamente el banquete. En el “Werther” de Massenet (1892) Johann y Schmidt beben a la salud de la recién casada Charlotte.

El mejor banquete nupcial de la ópera para mí es el que recrea Shostakóvich en “Lady Macbeth de Minsk”, 1934, una ópera ácida que fue rechazada brutalmente por el estalinismo y sometida a proceso de inmoralidad, como le ocurrió a Flaubert en la hipócrita Francia del Segundo Imperio al publicar Madame Bovary.

Esa historia de adulterio y muerte, la fiesta de bodas de Katerina y Sergei, acaba con una sórdida borrachera de conjunto, en un país por cierto de fuertes alcoholes y con mediana producción de vino como es Bielorrusia. Es presumible que el libretista pensara que los comensales bebían licores blancos. Es sabido que la borrachera de uno de los personajes desencadena el dramático final, al descubrir el cadáver oculto en la bodega del asesinado marido de Katerina. Naturalmente entre Katerina y su nueva pareja lo habían matado. Al llegar la policía una colectiva borrachera permite escapar a los culpables.

En nuestra zarzuela hay también un simpático banquete de bodas con buen vino, en “La del Soto del Parral” (Soutullo y Vert. 1927).

Pero tampoco hace falta casarse para beber bien. **Las bacanales** son oportunidad inmejorable.

La más hermosa bacanal de la historia de la ópera está en el “Tannhäuser” de Wagner. En una época austera, 1845, recrea

Wagner la dualidad del amor leal y abnegado de Elizabeth frente a la atracción lujuriosa y pasional de Venus. Podéis imaginar que la primera discurre entre concursos de canto y la segunda gira sobre una bella bacanal en la que todos habrían de llevar copas en la mano, pues Venus se refiere por dos veces a “tanta borrachera”. Tannhäuser es en el fondo más convencional de lo que aparece, y estando en los brazos de Venus, bien bebido y amado, echa de menos su tierra, sus costumbres, su Elizabeth, y en definitiva su libertad. Tanta bacanal y tanto vapor etílico se le antojan ahora excesivos y quiere volver a la tierra. Lo que no intuye es que cuando vuelve a la tierra no obtiene el perdón solicitado por sus infidelidades y le hacen viajar a Roma para pedir allí clemencia. A Dios gracias un torpe Vaticano se la niega y Wagner tiene oportunidad de regalarnos esa maravilla que es el Coro de Peregrinos.

Baudelaire con motivo del estreno de Tannhäuser en París resume su atractivo diciendo que “representa la lucha de dos principios que han elegido el corazón humano como su principal campo de batalla, a saber, la carne y el espíritu, el infierno y el cielo, Satanás y Dios”.

Otra bacanal de corte parecido se monta por Schöenberg en “Moisés y Aarón”. Vuelve a ser la tensión de la atracción religiosa, protagonizada por Moisés que viene del Sinaí con las Tablas de la Ley, y la pasión pagana generada en torno al becerro de oro, y admitida por el débil Aarón. La escena es enorme como culto al vino. El pueblo judío ahíto de bebida acaba adorando al becerro.

Imaginad el enfado de Moisés al percatarse de que su hermano ha permitido volver al paganismo más radical, por culpa en parte de la pérdida de conciencia producida por el vino.

Otra tercera bacanal que recuerdo, ésta más jocunda, es la del “Orfeo en los Infiernos” de Offenbach. En esta opereta cómica de 1858, el sorprendido Orfeo que ha bajado hasta los mismísimos infiernos en busca de Eurídice, observa cómo se lo montan los dioses que acaban bailando el famoso Can Can en el Averno. Naturalmente, sin vino no hay Can Can.

Y para acabar el capítulo de fiestas están las bebidas en reuniones de estudiantes y **fiestas sociales**.

El “Fausto” de Gounod, en 1859, da mucha importancia al vino. Los estudiantes cantan:

*“Vin ou bière – Bière ou vin
Que mon verre – soit plain
Sans vergogne – coup a coup
Un ivrogne – boit tout”.*

(Vino o cerveza, cerveza o vino, con tal de que mi vaso esté lleno, sin vergüenza trago a trago, un borracho se lo bebe todo).

Los estudiantes en su sana ingenuidad acaban cantando “que tu gloria y tus amores vengan siempre de la bebida”, lo que recuerda el dicho que repite un gran amigo “cualquier alegría que no venga del alcohol es ficticia”.

Aquí se produce un momento importante para nuestro tema. Mefistófeles, el diablo, protagonista real de la ópera, se queja –“Oh! Tu vino es malo, permíteme ofreceros el mío”. La primera vez en la lírica que surge un catador y tenía que ser el diablo.

En la *Rondine* de Puccini se repite la misma escena en la que un grupo de jóvenes hace correr el champagne, aunque uno que sabe poco de beber después del champagne tome cerveza.

También en los géneros menores aparece la misma temática.

Nuestra zarzuela ofrece un ejemplo muy bello de fiesta estudiantil con copa. Se trata de *Bohemios de Vives*, 1904, donde cantan todos la exaltación del alma bohemia y su espíritu romántico.

Pero las fiestas buenas con vino las ofrece el mundo de la opereta. “El murciélago” de Johan Strauss II, 1874, y “La Viuda Alegre”, de Franz Lehar, 1905, giran tanto sobre el tema que, por lo manido, es mejor pasar por alto. Allí pasa de todo. Copas de champagne, canción en honor al champagne, brindis, fiestas.

En “El Murciélago” vive un personaje muy especial, el Príncipe Orlovsky, aburrido de la vida que ni siquiera disfruta de los placeres, pero que maltrata a aquellos de sus invitados que rechazan algunos de sus ofrecimientos. En este caso se trata de vodka, y obliga a tomar de aperitivo de la cena unos vodkas a palo seco al pobre Eisenstein que ya malamente se repone. Todo acaba en un brindis al más bondadoso rey champagne, para regocijo general.

Dentro del regocijo la protagonista Rosalinda cae bajo los efectos del champagne.

No se puede pasar este apartado sin dedicar un minuto al champagne en “La Viuda Alegre”. Para no engañar, el Acto I de esta opereta transcurre en Maxim’s y no hay momento en el mismo en que los personajes no aparezcan con una copa en la mano. El champagne facilita ofrecer y aceptar transacciones sobre matrimonios, política, etc., pero sobre todo “La Viuda Alegre” queda en la historia de la frivolidad como imagen de la apoteosis del Champagne.

El resumen de todo ello es fácil. Con mayor o menor énfasis, el vino ha sido para la lírica un elemento básico para crear el ambiente de la fiesta.

Las **fiestas íntimas** también valoran el vino. El vino vale para reenamorar en la pequeña opera. “De hoy a mañana”, de Schoenberg, 1930. Una prudente ama de casa harta de un marido coquetuelo y frivolón decide vestirse estilo “fumando espero” y se pone a tomar copas. Él se reenamora del estilo nuevo y decidido, y vuelve a la vida conyugal. Es el único caso del vino como antídoto de la infidelidad.

Por el contrario, el caso más antirromántico ocurre en “El último día de Pompeya”, de Petrella, 1858. Cuando Glauco de Nidia cata el vino, en lugar de enamorarse de la señora canta al vino y sus placeres que le entusiasman y no dedica la más mínima atención a la dama, que, toda romántica, fallece.

Dentro de las fiestas cobran especial relieve **Los Brindis**.

En el XIX se pone de moda el brindis como forma para la exaltación de los valores de una moralidad demi mondaine. Por supuesto, no siempre, o mejor dicho pocas veces, el brindis es “exigido por el guion”. Se trata de una oportunidad que tienen los autores de música y libretos de ofrecer fuerza a una escena, de combinar la actuación con los solistas con el coro y marcar un momento de lucimiento.

Esto no hubiera sido posible en el ambiente sacralizado y mitológico de los espectáculos teatrales del tiempo anterior, donde difícilmente se habría aceptado la exaltación de los vapores, la invitación al amor y a la frivolidad e incluso la expresa exhibición de los efectos de la fiesta.

Los brindis fácilmente se hacen populares. Nada consiguió Verdi más conocido que el “Libiamo” de la Traviata, y quienes no han oído hablar nunca de Arrieta tararean fácilmente eso de “A beber y apurar las copas de licor”.

En pocas ocasiones los brindis son ingenuos. Casi siempre van unidos a una invitación principalmente amorosa.

En 1853 en la Fenice de Venecia se escucha la fiesta mundana de “La Traviata”, Alfredo, forzado por los amigos, copa en mano, entona un alegre canto al amor y la belleza.

*“Libiamo ne lieti calici, che la bellezza infiora...”
para acabar “Libiamo, amore, amor fra i calci, piu caldi bacci avrá”*

(Bebamos, amor, que el amor entre las copas hallará los besos más ardientes).

El brindis es aquí causante del flechazo, prelude de la historia del amor generoso y romántico de la Dama de las Camelias, de fin imposible. El vino es instrumento noble que acompaña un momento de alegría general: “la copa y el canto embellecen la noche y la sonrisa”.

Los dos protagonistas se lanzan al brindis, obligados por los amigos, y encuentran en el canto al vino una especie de reto que deviene en historia de amor. Como decía un periódico de la época (el comentarista Zanetti en el *Giornale artistico*) Verdi ha querido que la elocuencia de las pasiones reemplace a la retórica que ya ha perdido todo su valor. Verdi vivía aquellos días la crítica que se le hacía al haber metido en su casa a Giuseppina Streponi, lo que en el pueblecito de Busseto había levantado una ola de chismorreos. Una parte del reto a la sociedad y de la ternura que sentía, está trasladada a esa historia de amor basada en el libro de Alejandro Dumas, y que en la ópera arranca con una copa en la mano.

Muchas veces los brindis generan grandes celos. Por ejemplo, en *Carmen*, la ópera de Bizet (1875). En pleno romanticismo se recrea el personaje de Próspero Merimée como una veleidosa cigarrera, que ha hecho ya perder su carrera militar al pobre Don José y que está dispuesta a dejarle por el torero Escamillo, infinitamente más glamuroso. Escamillo en la famosa canción del torero responde a un brindis:

“Vôtre toast, je peux vous le rendre”.

Y cuenta a los que asisten a la fiesta cómo es el lance de la corrida, provocando el amor de Carmen y los celos de Don José, que presagian un fatídico final.

Un brindis amoroso, perverso y menos conocido, lo protagoniza “El rey Kandaules” que da nombre a la ópera de Alexandre Von Zemlinsky. El tal Kandaules no siente felicidad si no es compartida, y el muy cretino brinda por su esposa la reina Nyssia, cuya belleza quiere compartir con los demás. El razonable enfado de la reina conduce a que el sensato pueblo acaba matando a Kandaules, eligiendo a un nuevo rey con el que ya brindan en un ambiente más relajado, y que no comparte a su esposa con los demás.

Los celos también se provocan en esa genialidad de Puccini que se llama “Il tabarro”. Ha acabado el día de un duro trabajo, y Giorgetta la mujer de Michele el dueño de la barca lleva vino a los trabajadores.

“Un vaso de vino es la recompensa del trabajo bien hecho”.

Todos brindan por la patrona exaltando al vino.

“Bella alegría que da el vino que ahoga los tristes pensamientos”.

Esta vez los ahogó poco, porque tras el baile vinieron los celos de triste final.

Y acabo esta referencia con una de las más dramáticas historias de celos y vino. Ocurre en “Cavalleria Rusticana” de Pietro Mascagni. De todos es conocido que Turiddu, personaje rijoso y poco cauto, ha provocado celos terribles a su esposa, quien concreta su venganza poniendo sobre aviso al marido agraviado. La tragedia está servida. Turiddu entona una bella canción al vino.

“Viva il vino spumeggiante – nel bichiere scintillante come il riso dell’amanti...”

que provoca la alegría general de amigos, ajenos a la tragedia.

El protagonista que presagia la dureza del final, se despide de su madre, oye su bendición y cantando esa maravilla que es “Mamma, mamma quel vino è generoso” parte para morir en la navaja que lavará a la siciliana la honra del marido agraviado.

Pero, no siempre los brindis son vehículo hacia el amor y los celos. Otro de los grandes dramas de Verdi, Macbeth (1847) siguiendo muy de cerca la tragedia de Shakespeare ofrece un gran momento – La sanguinaria lady Macbeth entona a petición de su marido “Si colmi il calice di vino eletto”.

No es muy original el mensaje: nazca el placer, muera el dolor, huyan de nosotros las penas y los odios, que sólo reine con nosotros el amor.

Pero, hete aquí que Banco, el temido por Macbeth, había sido asesinado momentos antes por el propio Macbeth. Entre Shakespeare y Verdi componen una gran tensión dramática:

el espectro de Banco se aparece y lady Macbeth, haciendo gala de una fría crueldad, retoma la canción y usa el vino para un brindis macabro, sabedora de primera mano de que Banco es sólo un espectro y ya no una persona.

Shakespeare, inagotable, explota otra vez el filón del vino en Hamlet, drama sobre el que escribe una ópera poco conocida el poco valorado, Ambroise Thomas. El mismísimo Hamlet al final de la primera escena del Acto II, para despistar y hacerse pasar por loco, entona un bello brindis que poco o nada tiene que ver con el drama

“O vin, dissipe la tristesse”.

Hago gracia de otro montón de brindis menos conocidos

También Meyerbeer construye una escena de brindis en “El Profeta” (1849); Flotow hace brindar al rico granjero enamorado de Martha (1847), Smetana hace lo mismo en La Novia Vendida, Lucrecia Borgia, la de Donizetti, hace barbarismos con su brindis, Offenbach ofrece otro en los Cuentos de Hoffmann, etc.

Nuestra zarzuela con libretos más lúdicos y menos importantes por regla general, es también pródiga en el uso de los brindis, pero se hace con la simple finalidad de alegrar la fiesta y buscar lucimiento.

Con mayor o menor acierto aparecen las páginas de “El Húsar de la Guardia”, de Vives y Giménez (1904), “Bebed muchachos que el vino es bueno”: de “la leyenda de Beso”, de Soutullo y Vert (1924)

“Oh! Licor que da la vida, rayo de luz, sol estival... en ojos de mujer quiero yo mirarme, en labios de mujer quiero yo embriagarme.....”

En 1855, Arrieta escribe “Marina” convertida en ópera, cuyo número más popular es el famoso

*“A beber, a beber y apurar las copas del licor
Que el vino hará olvidar las penas del amor”.*

En la misma línea de los efectos desinhibidores del vino hay un brindis muy hermoso en “La Bruja”, una zarzuela grande del maestro Chapi (1887). El protagonista Leonardo, lleno de angustia y dolor por un amor imposible e inaprensible, encuentra consuelo bebiendo, y hace filosofía sobre su vida, concluyendo tras sentirse mejor que “quien no es feliz no ha de beber”

Pero, con qué brindan? Pocas veces se brinda con un vino concreto.

En don Gil de Alcalá, de Penella, el Gobernador español allende los mares ofrece una fiesta

*“Amigos, voy a obsequiaros con un vinillo de España,
Vino de la vieja España que en Nueva España hoy bebemos”.*

El Sargento Carrasquilla canta

“¡Ferez, este es el vinillo de la tierra mía”.

Un brindis típico, ajeno a la escena, que transcurre en un virreinato español. La lejanía de la tierra española permite a Don Gil ser bravucón gracias al vino:

“Cuando me lo siento dentro de las venas ya no hay quien se ponga delante de mí”, y luego nostálgico de la madre patria:

“Que bien que sabe este vino bebiéndolo en tierra extraña, que estando lejos de España es como se aprende a quererla mejor”.

Citemos también “La Reja de la Dolores”, poco usual obra de Valverde y Serrano, donde, tomando blanco de Rioja (supongo que beberían eso porque les venía bien la rima), el coro canta una habanera:

*“Con un porrón en la mano
no tengo pena maldita
porque si me entra la pena
con el porrón se me quita”.*

También, en la súper famosa “Doña Francisquita”, de Amadeo Vives, Aurora la Beltrana, retadora y despechada, ofrece: “El que quiera bailar con mi cuerpo, que se acerque a beber en mi vaso”. Brindar con ella era arriesgado.

2.- Los efectos del vino

Además de la alegría que produce el vino en la fiesta, puede causar otros efectos no siempre queridos. Vamos a referirnos a dos. Uno es el provocado por los elixires que pueden acabar en el amor o la muerte. El otro, el causado por el exceso, la borrachera.

Los Elixires

Según la RAE, el elixir es un licor compuesto de diferentes sustancias medicinales disueltas por lo regular en alcohol.

Los alcoholes, el vino, son el vehículo adecuado al mezclarse con una droga para convertirse en elixir. No es de extrañar que en toda la época en que la ópera se basó en libretos históricos, mitológicos y de leyenda, los elixires hicieran su aparición frecuente en los libretos. Unos, son elixires de muerte, portadores de veneno, otros elixires de amor, filtros que producen sensaciones placenteras.

Es curioso que, salvo contadas ocasiones, la ópera ha sido positiva con el vino. Poco se para a usar la copa para matar, y mucho para producir amor. No es así con los elixires.

Copas de vino envenenadas hay en “Luisa Miller” de Verdi, 1849, donde Rodolfo canta:

*“Amaro e questo nappo
con me beviste la morte”.*

(La verdad es que en el libreto el vaso es de agua)

También en Lucrecia Borgia de Donizetti, durante una fiesta en el canal de la Giudecca, el Duque vierte veneno en la copa de vino de Genaro. En el Acto I, Lucrecia se percata, facilita el antídoto a Genaro y lo salva. Pero, en el Acto II, tras brindar, (“Il segreto per

esser felici”) Lucrecia confiesa que ha envenenado el vino y al no funcionar el antídoto en esta ocasión, Genaro muere. Estaba predestinado. Resulta que era el hijo de la Borgia.

El veneno le gusta poco a los compositores, y por ello Wagner en “Tristán e Isolda” cambió el filtro venenoso por otro de amor; en “La Gioconda” de Ponchielli, 1876, es cambiado por un somnífero; en “Sigfrido” de Wagner, 1876, el protagonista es avisado del veneno que le pone en la copa Mime, no lo bebe y mata al gnomo. También hay copa envenenada en el “Romeo y Julieta” de Gounod, 1887, y en “La Novia del Zar”, de Rimsky Korsakov, 1899.

Pero, en fin, quitando estos casos, los libretistas más se han acordado del vino para ensalzar su aptitud para el tránsito al amor: Los elixires del amor.

La obra paradigmática es la leyenda de “Tristán e Isolda”, uno de los cuatro o cinco momentos clave de la historia universal de la música y de las que ha levantado más polvareda. Es muy instructivo leer el capítulo que Alex Ross en su monumental “Wagnerismo” dedica al efecto causado por el estreno de Tristán en un ambiente tan sofisticado como el París de Baudelaire, por ejemplo.

Y precisamente el giro copernicano de la obra se produce al verter en el vino un filtro de amor. Los protagonistas ignorantes de su destino, pues creen beber el vino de la muerte, hablan con total desinhibición. Dice Wieland Wagner que su abuelo operó una fundamental transformación en el tratamiento del filtro de amor.

Hasta él el filtro era un alibi de la pasión. Era impensable describir en escena un amor apasionado que no quisiera otra cosa que la muerte; una pasión declarada por la Iglesia como pecado, declarada por el orden social como locura, considerada por el pueblo como un caso patológico. Para Wagner el filtro de amor no es sino un recurso teatral, para hacer visible la fatalidad del amor al que son arrastrados Tristán e Isolda. Beben un vino envenenado que les permite, dado que van a morir, confesarse su pasión y franquear las barreras establecidas sin encontrarse en conflicto con la ley. Y en ese momento construye Wagner un cuadro de belleza sublime. El elixir les hace olvidar la realidad. Isolda cuando llegan a tierra pregunta: qué tierra? Tristán al llegar su Rey pregunta: qué Rey?.

El vino del amor les hace verse como la más dulce o el más querido de los seres, sentir que no existe en el mundo más que el otro, supremo gozo del amor. Es conocido el final desdichado de los amantes. Tristán, sintiendo la muerte hace un canto desesperado a la copa de vino con el elixir: “la bebida, terrible bebida cuyo efecto pasa del corazón al cerebro; no hay curación en adelante, ninguna dulce muerte puede librarme del sufrimiento del deseo...”. En las lágrimas de amor antes y siempre, en las risas y los llantos, los placeres y las heridas he encontrado los venenos del elixir.

Isolda no se queda atrás, y en la sublime escena de su muerte, retoma la enunciación de todos los sentimientos nacidos del filtro del amor para acabar anhelando ahogarse, sumergirse, perder la conciencia, placer supremo, en la masa de las olas, en el trueno de

los ruidos. El vino acaba siendo el protagonista sobre el que gira tan bella y trágica historia de amor.

El mismo Wagner, en “El Ocaso de los Dioses”, 1876, hace que Gutruna le dé un vino de amor a Sigfrido para que éste se olvide de Brunilda. Sigfrido al beberlo siente fuego porque dice: “tú, cuya mirada me ha quemado.... Mi corazón arde en tu fuego....” que distinto es el efecto del vino que el producido en Tristán. Allí había nobleza en el amor. A los nibelungos les domina el afán o posesión.

El lado simpático del filtro del amor lo encontramos en la ópera de Donizetti que toma el nombre precisamente de “L’elixir d’amore”, (1831).

Hasta el nombre ofrece ya el protagonismo al caldo. Aunque todos lo conocen, recuerdo que el charlatán Dulcamara tiene una botella de vino que, como buen pícaro, intenta vender a alto precio prometiendo efectos imponentes. El bobo de Nemorino compra la botella, tiene que alistarse en el ejército para financiarse otra segunda botella, y todo por obtener el amor de Adina. Al final es el amor y no la botella, quien despierta el corazón de Adina. Pero, el negocio está montado para el pícaro. Venderá todas las botellas de su vino presumiblemente cosechero, aunque según el libreto es un Burdeos. Menos mal que Nemorino se quita la espina de su bobería cantando esa maravilla que es “Una furtiva lacrima”, que seguramente no se habría atrevido a cantar si no hubiera bebido el cosechero.

Otro efecto del vino es causado por su excesivo consumo, y aquí aparecen los **borrachos**.

Por regla general los borrachos han dado buen juego en el teatro. La ópera conoce bastantes ejemplos y suele ser benévolo el tratamiento. Los borrachos no son los malos, pero la moral antialcohólica obliga a que casi siempre las cosas les salgan mal.

Hay que distinguir en este tema el tratamiento de la ópera bufa y de la ópera seria. En la bufa, el alcohol vale para engañar a los más ingenuos.

En multitud de piezas líricas aparecen personajes con exceso de vino. En “El Barbero de Seilla” de Rossini, el propio Conde Almaviva se finge borracho; en “La Flauta Mágica” de Mozart, el encantador Papageno empieza cuestionándose si la bodega está bien provista para acabar diciendo “Vivan el señor cocinero y el señor bodeguero”. Nuestro Gerónimo Giménez utiliza un texto de los Alvarez Quintero para componer una aseada zarzuela que se titula “Los Borrachos”.

Pero me detengo sólo en los grandes bebedores de la lírica.

Los primeros engañados que conozco fueron los protagonistas de “El matrimonio del diablo o el borracho castigado”, de Gluck, (1760). El protagonista, Maturin, juerguista de tradición, pretende casar a su sobrina con su viejo compañero de copas. La sobrina lógicamente enamorada de su joven galán monta el enredo y cuando los dos bebedores son encerrados en la bodega, asustados por las máscaras, tienen que pedir perdón. Pierden la novia y prometen, como no, no volver a beber.

En dos óperas muy famosas, el vino vale para escapar. En “El Rapto del Serrallo”, de Mozart, (1782) el vigilante del harén, Osmin, que tiene prohibido beber por su religión, acepta los vasos de vino que le ofrece Pedrillo. Por falta de costumbre, el vino le causa gran efecto y canta el famoso:

*“Vivat Bachus, Bachus leve!
Bachus war ein braver mann
Es leben die mädchen
Die blonden, Die brunen
Es lebenhoch
Ah! Das heib ich Göttertrank”*

Y mientras catan esa bebida de los dioses, Constanza y las demás europeas encerradas en el harén escapan.

Rossini pasó en 1813 la misma escena a “La italiana en Argel”. Aquí se llaman Isabel y Lindoro los que emborrachan a los eunucos para escapar.

En otras ocasiones, el vino ayuda a burlar en las lides de amor.

Un engañado es el barón Ochs en “El Caballero de la Rosa” de Ricardo Strauss, (1911). En el mundo maravilloso de sutilezas que traza el libretista, Hugo Von Hofmannsthal, de su papel, intenta seducir a quien se le ponga por delante y acaba siendo objeto de chacota por los criados que le hacen beber más, colocándole cada vez más lejos de los favores de las tres maravillosas señoras que llenan la escena. Nuestro homenaje a Hofmannsthal uno de los más inteligentes libretistas de la historia.

En este capítulo, el mejor personaje de la historia de la ópera, es el shakesperiano “Falstaff”, recreado por Verdi (1893) que se benefició del gran libreto de Boito. El personaje pasa la mitad de la ópera en una taberna e incluso su pose más característica es sentado en un tonel. Falstaff, que le pega al Jerez, quiere correrse una juerga con alguna de las alegres comadres de Windsor, y piensa que su ingenio se despereza con el vino. Nada más comenzar grita:

“Oste, una altria bottiglia de Xeres”.

Uno de sus compañeros de juerga, Bardolfo, empieza a sentir los efectos y culpa al comerciante: “me siento mal, tengo arruinado el intestino, malditos sean los taberneros que ponen cal a su vino”.

Otro de los colegas, Pistola, quiere más follón: “Debéis llenarle siempre la copa en tanto que le interroguéis”, para aseguraros el éxito y desenredar la madeja de la intriga.

Falstaff no necesita consejos para beber, y como buen aficionado aguanta bien. A él se le debe uno de los más exquisitos elogios del vino que contiene la lírica. Dice:

*“Esto es bueno, beber vino dulce y desabotonarse
La chaqueta al sol. Dulce cosa.
El buen vino disipa los tétricos pensamientos.
De los labios sube a la mente y allí despierta al
Diminuto forjador de los sueños”.*

Verdi que, salvo una vez (Un Giorno di Regno, o “El Falso

Stanislas” (1840), no había hecho ópera cómica, borda un bebedor entrañable, ingenuo y genial. Espectacular que lo hiciera a los 80 años.

Fuera de la ópera bufa, los borrachos son malos personajes en la lírica. Otra vez es la combinación Shakespeare-Verdi-Boito quien da el fruto de más alto nivel, “Otello” (1885). La historia es conocida de todos, pero resulta que una borrachera es el desencadenante de la más famosa tragedia de celos de la literatura. El malvado Iago que necesita el poder de la ciudad, desacredita al Gobernador Cassio haciéndole beber: “Inaffia l’ugola” (moja la garganta). Cassio, Gobernador débil e ingenuo, cae en la trampa de beber para festejar la victoria de Otello, cosa que no debe hacer nunca un Gobernador, y acaba confesando

*“Questa del pampino, verace manna
Di vaghe annugole, nebbie il pensier”.*

O sea, que los vapores del vino le nublan los pensamientos. Ahí comienza, engarzado por la vileza de Iago, el drama que va desde la destitución de Cassio y la intercesión de Desdémona, a su muerte, siendo inocente, a manos del moro celoso.

De igual corte es la tragedia de una importante ópera checa, “Jenufa” de Leos Janacek (1904). El bueno de Steve, borracho empedernido, ha dejado embarazada a Jenufa, pero la abuela Kestalnichka, que no conoce el tema, prohíbe que se case hasta que Steve pase un año sin beber. Naturalmente, el niño nace, Jenufa casa con otro y se desarrollan tragedias importantes entre

los personajes, cuyo origen fue una borrachera a destiempo y sobre todo la barbaridad de que no le dejen beber en todo un año.

Una borrachera muy especial es la que se coge el protagonista de “Los Cuentos de Hoffmann”, de Offenbach. Los estudiantes se interesaron por sus historias de amor. Hoffman se las narra con la tristeza de fondo de lo que acaba mal. Lo que empieza con la gracia de la canción del Glug Glug

“Soy el vino, yo la cerveza...”

acaba en una monumental borrachera. Al borracho nadie le hace caso y Hoffmann se queda solo. Sus amores desaparecieron y es sólo un borracho sin gracia.

En la ópera de Offenbach, el protagonista toma todas las papeletas para tener que refugiarse en el vino. No se le ocurre mejor cosa que enamorarse de tres mujeres seguidas, Olympia la muñeca, Antonia la enferma y Giulietta la cortesana. Entre las tres y el vino acaban con Hoffmann que jura que no volverá a amar a nadie. Lo que no promete es dejar de beber.

Otra tercera historia de celos y alcohol se contiene en la “Orpheida” de Malipiero, 1925. Un marido celoso, esta vez con causa, confunde a un borracho con el amante de la esposa que se escapa, y el borracho inocente asume un despiadado tratamiento de golpes.

Y para acabar este capítulo de borrachos, la última aportación

lirica que conozco es “La visita de la vieja dama”, de Gottfried Von Einem, 1971, sobre la obra de Dürrenmatt. Un juez corrupto y cómplice utiliza el testimonio de dos borrachos para condenar a un inocente.

Como se ve, los borrachos no dan buen resultado.

3- Las Tabernas.

Muchas obras centran una parte de su desarrollo en el lugar del vino, la taberna. Según la obra, el efecto va de lo jocoso a lo sórdido. Creo que las dos tabernas más conocidas las ofrecen Carmen y La Boheme.

En “Carmen” de Bizet, 1875, todo el Acto II transcurre en la taberna de Lilas Pastia. Carmen ya avisó al enamorado Don José de su intención:

*“Junto a las murallas de Sevilla, en casa de mi amigo
Lilas Pastia iré a bailar las seguidillas y a beber manzanilla”.*

Y allí en la taberna, la cigarrera canta su canción gitana, da celos al sargento con el torero Escamillo, y consigue que Don José en mitad de la manzanilla rompa sus lazos con el ejército y se disponga a seguir a la panda de contrabandistas y buscavidas que rodean a Carmen.

La taberna es un formidable meeting point para gitanos, bandoleros, cigarreras, aficionados a los toros, soldadesca....

Allí recalca el ingenuo Don José. El libretista Halevy, cuñado por cierto del compositor Bizet, dibuja el lugar con mano maestra, tanto que la taberna nacida de la fantasía da nombre hoy a algunos restaurantes famosos (muy elogiado el de Huesca famoso por sus trufas).

No menos famoso el Café Momus en que transcurre el Acto II de “La Bohème” de Puccini, 1896. En una de las escenas más conocidas de la historia de la ópera se recrea el ambiente navideño en el Barrio Latino, y por el café pasan todos los tipos imaginables, Mussette canta el “Quando me'n vo soletta”, y recupera a su Marcello y los protagonistas, Mimi y Rodolfo, exhiben su reciente amor. Todos beben buen vino y naturalmente buscan un vejestorio que se quería ligar a Mussette para que acabe pechando con la crecida factura del Café Momus. Aquí la genialidad de Puccini está en concertar al tiempo los susurros de enamorados, la canción de coquetería de Mussette, los coros de niños y soldados, el trajinar de camareros y clientes. En montones de rincones europeos hay hoy un Caffé Momus.

Hay otras muchas tabernas famosas. La Taberna Baco del “Fausto” de Gounod, la Taberna de Auerbach de “La Condenación de Fausto” de Berlioz, la Hostelería de la Jarretera donde beben el “Falstaff” de Verdi, la del maestro Luther de “Los Cuentos de Hoffman” de Offenbach, o el Polka Saloon donde conviven bandidos y agentes de la autoridad en “La Fanciulla del West” de Puccini. También “El Caballero de la Rosa” de Strauss, el pub El Jabalí del “Peter Grimes” de Britten, “Marta” de Flotow, “El Maestro de Capilla” de Paër, y el cabaret Bullier de la Rondine de

Puccini llamada la Traviata de los pobres, tienen escenarios de taberna donde se fraguan los respectivos dramas. En “El Buque Fantasma” de Wagner, los marineros noruegos llaman al piloto del barco del holandés errante para que beba con ellos en su taberna.

Mención especial merecen algunas escenas de taberna.

Voy a referirme a una dramática y algunas cómicas.

En el “Wozzeck” de Alban Berg, 1925, el protagonista que acaba de matar a su esposa María, acude a la taberna. Wozzeck en su angustia culpable se pone a cantar:

*“Bailad todos, saltad, sudad, el diablo
acabará por llevaros”.*

Bebe su vino de un trago y vocea una tonadilla:

*“Tres caballeros cabalgaban a orillas del Rhin
llegaron a una posada y pidieron vino
el vino era bueno, la cerveza clara
la hija del posadero se acostaba”.*

Allí descubre Margarita, una chica de la posada, que Wozzeck lleva las manos manchadas de sangre. Quiso ahogar su angustia en vino.

Pero, normalmente en las tabernas se pasa bien. En “La Cenerentola” de Rossini, 1817, hay una deliciosa escena en la

Bodega Real, con cata de vinos y designación de Don Magnífico como bodeguero ya que:

*“Treinta botti giá gustó
e bevuto fiá per tre”.*

Por cierto, Don Magnífico que es hombre honrado prohíbe que se eche una sola gota de agua al vino, y maldice a quien lo haga. Hace honor a su nombre.

En la Zarzuela española hay muchas tabernas y bares. Me refiero solo a una, que da nombre a la obra, “La Tabernera del Puerto” de Sorozabal (1940). Uno de los personajes hace la alabanza:

*“En la taberna del puerto, qué joven la tabernera
se bebe el mejor vinillo que viene de extrañas tierras.
En la Taberna del Puerto, qué hermosa la tabernera
se viven alegres horas bebiendo las horas muertas.
En la Taberna del Puerto, Dios salve a la tabernera
los hombres parecen tigres que huelen sabrosa presa”.*

Otro, Chinchorro, justifica su presencia:

*“Vengo aquí a beber y a olvidarme de que en mi casa
duermo con una mujer que parece un brigadier”.*

La tabernera, Mariola, no se arredra ante el cerco desagradable que le hacen las mujeres del pueblo y explica la razón de fondo por la que los hombres acceden a la taberna:

*“Si vienen los hombres aquí, vosotras la culpa tenéis
que vais desgreñadas, oléis a sardinas
y estáis achicadas en cuanto los veis”.*

Más expresiva no puede ser la chiquilla.

Con todo, la palma en este capítulo tabernario se la lleva una Cantata escénica, los Carmina Burana, de Carl Orff, una de cuyas partes se titula precisamente “La Taberna”. Recoge y altera Orff textos medievales encontrados en el Monasterio de Buren, y compone un verosímil cuadro. “In taberna quando sumus” los sujetos solo buscan su feliz borrachera y expresan de modo incluso soez su afición a la bebida. El líder de los bebedores es el muy terrenal Abad, típico cura medieval de película tipo Robín Hood, que resume el sentir de su tropa:

*“Soy el Abad cucaniense, y mi opinión está con los bebedores
si alguien por la mañana me busca en la taberna
por la tarde saldrá desnudo y gritará: qué has hecho torpe suerte nos
has quitado los goces de la vida”.*

A modo de finale quiero concluir en dos puntos. Primero, si hemos sido capaces de saber qué se bebe en la opera. Segundo, qué opera elegir como ejemplo más significativo de la relación que hemos analizado con el vino.

Rara vez en las óperas se dice qué se bebe. Solo en Don Giovanni y alguna otra. Por ejemplo, a Falstaff y a don Gil de Alcalá les gusta

el Jerez; en “La Viuda Alegre” se bebe champagne: Mefistófeles toma riesling; Colas Greugnon, el de Kabalevsky y Romain Rolland, cuenta su vida con un buen Borgoña.

Don Juan, luego lo vemos, alaba el Marzemino; en Madame Butterfly el frívolo Pinkerton bebe whisky con el cónsul.

Pero, (perdón por el excurso) solo conozco un caso en que desde la Denominación de Origen se baje a la marca. Se trata de una breve y encantadora Zarzuela de Manuel Fernández Caballero, datada en 1887, que ya lleva el nombre del vino: Chateau Margaux. No la he visto en escena, pero la he oído en una grabación protagonizada por la bella voz de Pilar Lorengar.

El libreto es de otro compositor menor, López Torregrosa, sobre un libro original de José Jackson Veyán, y la historia es simpática. Angelita y Manuel vuelven de París de viaje de novios, y ya en su casa reciben la visita formal y no muy gratificante de unos tíos del novio con nombre de tebeo, el Barón de la Lombarda y Doña Laura.

Manuel, que solo piensa en heredar s sus tíos, incita a Angelita a tomar unas copas de vino que compraron en París, un Chateau Margaux, para ver si de ese modo se pone más simpática y agrada a los tíos. Angelita, como toda provinciana del XIX que se precie, se casó virgen y sin copas, y al tomarse dos o tres del Chateau Margaux, se puso tan locuaz que no dio la imagen esperada, y el hacendado tío Barón de la Lombarda se va de casa poco satisfecho.

Angelita ya entonada y sola, piensa correrse una juerga, hace que el criado toque la guitarra, que cante, bailan. En eso vuelven los tíos a quienes Manuel ha perseguido, y se dan cuenta de que la culpa es del vino francés, que hace bailar las piedras.

Ella les canta:

*“No sé qué siento aquí, que el alma se incendió,
no hay vino para mí como el Chateau Margaux”.*

El Barón, que no es tonto, se pone a probar el vino, y decreta lo siguiente: una copa no parece mal; dos excelente; tres suficiente para justificar a Angelita; a la cuarta copa le disculpan de su actitud; y a la quinta se proclaman incondicionales del vino.

Por supuesto, la herencia gracias al vino está garantizada. Lo que no sabemos es cuanto pagó la casa Chateau Margaux por el encargo. Seguro que nada.

Y el segundo y último punto es elegir las óperas donde el vino tiene más presencia. Citaría dos: La Bohème de Puccini y don Giovanni de Mozart.

La Bohème refleja, ya lo hemos contado, escenas de la vida de bohemia. Los cuatro amigos que comparten casa y vida coinciden en que “si el bichier sta il piacer, in giovin boca sta l’amor”, y en cuanto Rodolfo conoce a Mimi le ofrece una reconfortante copa de vino para luchar contra el frío pelón de la romántica buhardilla.

Cuando salen de ella se instala en el café Momus del que antes hemos hablado, durante todo el Acto II. Y en el Acto IV añoran que por su mísera situación no tengan acceso a una botella de vino para acompañar al pequeño pescado que han comprado. Como se ve, el vino estuvo siempre presente en la gestación de la obra.

Los personajes de la Bohème siguen al pie de la letra el comportamiento del mundo de la bohemia tan bien descrito en el famoso libro de Murger. Viven de noche, sin horario, no tienen un duro, alquilan una mansarda que no pagan, mal comen; lo ponen todo en común, dinero y mujeres incluidas, cuando hay; beben sin límite, son o creen ser artistas y disfrutan a tope de cada placer el tiempo que les dura.

Don Giovanni.

Es sabido que Mozart no acertaba demasiado a la hora de encontrar un buen libretista para sus óperas. Casi nadie acierta. Es muy difícil. Pero encontró un día en su camino a Lorenzo Da Ponte, un judío del norte de Italia, que empezó su vida en un seminario y acabó huyendo de un sitio a otro perseguido por su vida licenciosa. Eso sí, haciendo libretos de ópera no tuvo en su tiempo rival, y encadenó uno tras otro los de las tres más bellas óperas de Mozart: Las Bodas de Fígaro, Così fan tutte y Don Giovanni.

Vamos a ocuparnos de esta última que es un referente en nuestro matrimonio entre la lírica y el vino. El argumento, que viene del Don Juan de Tirso de Molina, es bien sabido. Don Giovanni el disoluto alardea de sus conquistas y en uno de los lances da muerte al Comendador que defiende el honor de Doña Ana. En la ópera hace compatible su deseo por ella con el de Doña Elvira y el de Zerlina y presume de un catálogo de conquistas.

Ordena preparar el vino que debilita la resistencia de las damas y entona la famosa aria, que erróneamente se conoce como aria del champagne.

*“Finch’han dal vino calda la testa,
una gran festa fa preparar”.*

(Prepara una gran fiesta en la que corra el vino que calienta la cabeza).

Su objetivo es claro, añadir conquistas a su catálogo:

*“Ah la mia lista doman mattina
d’una decina, dova aumentare”.*

Pero pasado un tiempo, Comendador y Don Giovanni conciertan una cita para tener juntos una cena. El disoluto ignora que será la última para él y todavía entona

*“Vivan le femmine, Viva il buon vino
Sostegno e gloria d’umanità”.*

En la cena triunfa la justicia a lo Tirso de Molina y el Comendador arrastra a Don Giovanni a lo profundo del averno.

En la cena se producen dos importantes deslocalizaciones, una musical y otra gastronómica. Para animar la cena una pequeña orquesta interpreta algunos motivos musicales. Suena una melodía de la ópera “Una cosa rara” de Vicente Martín y Soler, compositor español que triunfaba en Viena aquellos años. Este homenaje de Mozart a su colega español le consagró para siempre, pero es evidente que no pinta nada en la ópera. En la Sevilla de Don Giovanni nadie había escuchado la ópera de Martín y Soler. No importa la deslocalización en espacio y tiempo, pero Da Ponte, qué casualidad, escribió el libreto de “Una cosa rara”.

Aquí nos interesa más la del vino. El libertino, copa en mano, invita al asesinado Comendador a sentarse a su mesa en escena de cruel irreverencia, y mientras va catando el menú que le sirve su criado, el fiel Leporello.

<i>Don Giovanni alaba la comida</i>	- <i>Ah che piatto savorito</i>
<i>Leporello le critica</i>	- <i>Ah che barbaro appetito</i>
<i>El comensal ordena escanciar</i>	- <i>Versa il vino</i>
<i>E incluso valora la cata</i>	- <i>Eccelente Marzemino</i>

En varias operas hemos oído alabar vinos, pero no hacen una propaganda concreta de un vino singular.

La Marzemino de Isera es una cepa típica de la región del Trentino, lugar de vinos famosos en la época de Concilio de

Trento y menos afortunados en la actualidad. Es un vino difícil de encontrar de Venecia para abajo. He buscado y probado el Marzemino, que tiene muchas variantes, varios de los cuales son vinos dulces y otros espumosos. Se utiliza, a veces, como base de vinos sencillos. Hoy es un vino más bien corriente de sabor algo potente.

Lorenzo da Ponte el libretista había nacido en Ceneda junto a Treviso, o sea en la zona de comercialización de los vinos de Trento, lejos de los grandes caldos italianos del Piamonte o La Toscana. El conocía el marzemino. También es fácil que se conociera en Viena, el Trentino linda con Austria e Italia exporta de siempre tintos a Austria, que carece de tintos de nivel, teniendo sin embargo atractivos blancos. La cita del vino entre el público que asistía a la ópera de Mozart era oportuna. Lo conocían. Quien no lo conocía de ninguna manera era Don Giovanni que es quien lo está bebiendo. En la Sevilla de la ópera no se había probado la marzemino del Trentino nunca. Tampoco importa mucho, pero lo que está claro es que Mozart y Da Ponte, dos genios del mundo de la ópera, sabían poco de vino. O más bien, que el travieso Da Ponte le coló a Mozart la propaganda de una ópera cuyo libreto era suyo y del vino de su pueblo.

Y aquí acaba este Divertimento, doble homenaje a la finura de los placeres intelectuales y físicos producidos por el vino y la música.

Decía Beethoven que la música es “una sustancia eterna, infinita, no aprehensible”. No podrá cantarse esto del vino, pero sí sabemos que ambos, vino y música, pertenecen al mismo ámbito de sensibilidad y cultura.

realacademiadegastronomia.com
