

EL ÚLTIMO SAINT-OUEN 29

Stanley Ellin

--Traducción de Mario Arrubla--

Fue un mal momento. Ese café de la Rue de Rivoli cerca del hotel Meurice me había parecido tentador. Ocupé una de las mesas de la terraza, y un momento después, al mirar casualmente hacia la mesa vecina, me encontré con los ojos de una joven que me miraba sorprendida. Era Madame Sophia Kassoulas. De repente, el pasado irrumpió ante mí como un genio monstruoso salido de una botella. La impresión fue tan grande que sentí que mi rostro se vaciaba de sangre.

En un instante Madame Kassoulas estuvo a mi lado.

“¿Qué le pasa, Monsieur Drummond? Parece muy enfermo. ¿Le puedo ayudar en algo?”

“No, no. Un trago, eso es todo. Un cognac, por favor”.

Ordenó uno para mí, luego se sentó a mi mesa y muy solícita se puso a desabotonarme la chaqueta. “¡Ustedes los hombres! ¡Cómo visten así en pleno verano!”

Esto podría haber sido agradable en otras circunstancias, pero advertí con embarazo que el cuadro que ofrecíamos a los demás clientes del café era el de un abuelo canoso y enfermizo asistido por una nieta compasiva.

“Madame, le aseguro—”

Apretó un dedo firmemente contra mis labios. “Por favor, no diga una palabra más hasta que haya bebido su cognac y se sienta mejor. Ni una sola palabra”.

Seguí su consejo. Había una cierta justicia en esta escena porque significaba una inversión de papeles. En una velada pesadillesca en que nos vimos la última vez, meses atrás, había sido ella la que desfalleció y yo el que la había auxiliado. Ahora, al encontrarse conmigo, la mujer debió de ser asaltada duramente como yo por un cruel recuerdo. Así, no pude evitar admirarla por soportar el golpe de la manera en que lo hacía.

Me trajeron el cognac, e incluso en esa situación extrema lo alcé de manera automática para observar su color a la luz del sol. Los labios de Madame Kassoulas esbozaron una suave sonrisa.

“El señor Drummond”, musitó, ¡siempre tan experto en licores!”.

Cosa que era cierta, efectivamente. Y cosa que, advertí con reflexión sombría, había estado en el comienzo de todo el año anterior, en un soleado día parisiense como este...

Fue el día en que un hombre llamado Max De Marechal fue a buscarme en las oficinas de mi compañía, Broulet & Drummond, marchantes de vino, en la calle De Berri. Conocía de oídas a De Marechal como el editor de una pequeña y lujosa revista, *La Cave*, dirigida exclusivamente a los entendidos en vinos. No era una publicación comercial, sino una especie de órgano de *La Sociéte de la Cave*, un pequeño círculo selecto de aficionados al vino. Puesto que, en términos generales, yo estaba de acuerdo con las opiniones de la revista, había acogido gustoso la oportunidad de conocer a su editor.

Viéndolo ahora en persona, sin embargo, me desagradó profundamente. Promediaba los cuarenta, y era uno de esos tipos emperifollados, de elegancia rebuscada, que recuerdan a los personajes destacados de una época pasada. Por lo demás, su excitabilidad emocional me crispaba los nervios. Yo tiendo a ser pausado y flemático por temperamento. Esas personas que por la volatilidad de sus emociones parecen pelotas de ping pong impulsadas por un chorro de agua me perturban terriblemente.

El propósito de su visita, dijo, era entrevistarme. En preparación de una serie de artículos para su revista, estaba pidiendo a varias autoridades en vinos que expresaran sus opiniones sobre las mejores cosechas que habían conocido

en su vida. De esta manera, quizás, podía alcanzarse un consenso y consignarlo públicamente. Si—

“Si”, lo interrumpí, “es humanamente posible alcanzar un acuerdo sobre la mejor cosecha. Pregúntele a una docena de expertos y obtendrá una docena de respuestas diferentes”.

“Así parecía cuando empecé mi indagación. Ahora, sin embargo, he encontrado cierto acuerdo sobre la supremacía de dos cosechas”.

“¿Cuáles?”

“Son dos Borgoñas. Uno es el Richebourg 1923. El otro es el Romanee-Conti 1934. Ambos, por supuesto, clasifican indiscutiblemente entre los vinos más nobles”.

“Indiscutiblemente”.

“¿Usted elegiría uno de esos dos como la cosecha sin par?”

“Me niego a hacer una elección, Monsieur De Marechal. Cuando se trata de vinos como estos, las comparaciones no sólo son odiosas, como se dice, sino que son imposibles”.

“¿Entonces usted no cree que haya una cosecha por encima de toda comparación?”

“Bueno, es posible que haya una. Nunca la he catado, pero las descripciones que he leído la ponderan sin ninguna restricción. Es un Borgoña, por supuesto, de un finca que nunca más produjo algo parecido. Una finca muy pequeña. ¿Sabe usted a qué cosecha me refiero?”

“Creo que sí”. Los ojos de De Marechal brillaron con fervor. “El glorioso Nuits Saint-Ouen 1929. ¿Es correcto?”

“Ciertamente”.

Se encogió de hombros con desaliento. “¿De qué sirve saberlo si nunca he conocido a nadie que haya logrado probarlo? Yo quiero que mi serie de artículos esté respaldada por autoridades vivientes. Todos los que he interrogado saben de ese legendario Saint-Ouen 29, pero ninguno ha visto siquiera una botella. Qué desgracia que todo lo que queda de esa cosecha –posiblemente la mejor de todas– sea solamente una leyenda. Si al menos hubiera una bendita botella en la faz de la tierra—”

“¿Y por qué está tan seguro de que no la hay?”

“¿Por qué?” Max De Marechal me dirigió una sonrisa compasiva. “Porque, mi querido Drummond, no puede haberla. Yo mismo fui a la finca Saint-Ouen no hace mucho. Los archivos del *vigneron* testimonian que en 1929 sólo se produjeron cuarenta docenas de cajas. Ni una más. Piense en eso. Apenas cuarenta docenas de cajas regadas por todo el mundo desde 1929 hasta hoy, y con millares de entendidos sedientos de ellas. Se lo aseguro, la última botella fua vaciada hace una generación”.

Yo no pensaba sacarlo a relucir, pero su sonrisa sobradora me soltó la lengua.

“Me temo que sus cálculos no son correctos, mi querido De Marechal”. Iba a ser un placer refutarlo. “Verá usted, en este momento una botella de Nuits Saint-Ouen 1929 reposa en las bodegas de mi compañía”.

La revelación lo impactó con más fuerza de lo que me esperaba. Su mandíbula se descolgó. Me miró un rato en silencio con asombro maravillado. Al final su rostro se ensombreció, receloso.

“Usted está bromeando”, dijo. “Tiene que estarlo. Me dijo que nunca lo había probado, y ahora dice—”

“Sólo la verdad. Después de la muerte de mi socio el año pasado encontré la botella entre sus existencias privadas”.

“¿Y no ha tenido la tentación de abrirla?”

“Yo resisto esa tentación. El vino es peligrosamente viejo. Sería muy doloroso abrirlo y encontrar que está muerto”.

“¡Ah, no!” De Marechal se dio una palmada en la frente. “Usted es un americano, señor, esa es la cosa. Sólo un americano puede hablar así, alguien que ha heredado el obscuro placer puritano de la renunciación. ¡Y que la última botella de Nuits Saint-Ouen 1929 que queda en el mundo tenga semejante dueño! Eso no está bien. Eso no es justo, no está en el orden de las cosas. Monsieur Drummond, tenemos que llegar a un acuerdo. ¿Qué precio le pone usted a ese Saint-Ouen?”

“Ninguno. No está a la venta”.

“¡Tiene que estar a la venta!”, dijo De Marechal explosivamente. Tuvo que hacer un esfuerzo para controlarse. “Mire, le hablaré claro. Yo no soy un hombre rico. Usted podría conseguir por lo menos mil francos –posiblemente hasta dos mil– por esa botella, y yo no estoy en capacidad de pagar esa suma. Pero soy muy amigo de alguien que puede aceptar los términos que usted fije. Monsieur Kyros Kassoulas. ¿Tal vez sabe de él?”

Puesto que Kyros Kassoulas era uno de los hombres más ricos del país, alguien ante el cual los otros magnates se levantaban el sombrero, era difícil no saber de él a pesar de sus bien conocidos esfuerzos por escapar a la atención pública.

“Por supuesto”, dije.

“¿Y sabe usted cuál es su mayor interés en la vida?”

“No puedo decirlo. Según los periódicos, parece que se trata de un hombre muy misterioso”.

“Esa es una imagen fabricada por los periodistas para describir a cualquier persona de gran riqueza que prefiere mantener en reserva sus asuntos privados –no porque esos asuntos tengan nada de escandalosos. Pues bien, ha de saber que Monsieur Kassoulas es un fanático de los vinos, un entendido”. De Marechal me hizo un guiño significativo. “Fue por eso que logré inducirlo a fundar nuestra *Société de la Cave* y publicar la revista”.

“¿Y nombrarlo a usted como editor?”

“Así es”, dijo De Marechal tranquilamente. “Por supuesto, le estoy agradecido por eso. Él, a su turno, está agradecido conmigo por darle una sólida instrucción sobre las grandes cosechas. Aquí entre nos, él era un caso lastimoso cuando lo conocí. Siendo un hombre sin inclinación al vicio, pero también sin capacidad de gozar de la literatura o la música o el arte, se veía arrastrado a frívolos entretenimientos por el vacío de su vida. Yo llené ese vacío cuando le dije que su paladar, extraordinariamente apto para los buenos vinos, merecía ser cultivado. Desde entonces, la exploración de las más valiosas cosechas ha sido para él como un viaje por el país de las maravillas. Hoy por hoy, como dije, es un fanático y un entendido. Él sabría, sin necesidad de decírselo, que su botella de Nuits Saint-Ouen 1929 es a otros vinos lo que la Mona Lisa a las demás pinturas. ¿Se da cuenta de lo que eso significa para usted en términos comerciales? Él es un hombre duro cuando se trata de negociar, pero al final aceptará pagarle dos mil francos por esa botella. Le doy mi palabra”.

Sacudí la cabeza. “Tengo que repetírselo, Monsieur De Marechal. El vino no está a la venta. No le he fijado ningún precio”.

“Y yo insisto en que le ponga precio”.

Era demasiado.

“Muy bien”, dije para clausurar el asunto, “entonces el precio son cien mil francos. Y sin ninguna garantía de que el vino no esté muerto. Cien mil francos, ni un centavo menos”.

“¡Ah”, dijo De Marechal furioso, “así que realmente no quiere venderlo! Mejor dicho, ni raja ni presta el hacha”.

De repente se detuvo y se puso rígido. Sus rasgos se crisparon, sus manos se apretaron sobre su pecho. Su rostro, que había estado enrojecido por la pasión un momento antes, ahora se puso terriblemente pálido.

“El corazón”, dijo con voz ahogada. “Está bien. Tengo píldoras—”

La píldora que se puso bajo la lengua era nitroglicerina, seguramente. Una vez había visto a mi difunto socio Broulet sufrir un ataque parecido.

“Llamaré a un médico”, dije, pero cuando tomé el teléfono De Marechal hizo un gesto enérgico de protesta.

“No, no se moleste. Yo estoy acostumbrado a esto. Para mí es una historia conocida”.

En realidad, ahora parecía mejor.

“Es una vieja historia que usted debería tener más en cuenta”, le dije. “Siendo un hombre con problemas cardíacos, no debería dejarse llevar como lo hace por las emociones”.

“¿Sí? ¿Y cómo se sentiría usted, amigo, si viera una cosecha legendaria aparecer de repente ante usted y descubrir

enseguida que está fuera de alcance? Perdóneme por decir eso. Usted está en todo su derecho al negarse a vender sus bienes si prefiere no hacerlo”.

“Así es”.

“Pero un pequeño favor. ¿Me dejará al menos ver la botella de Saint-Ouen? No es que dude de su existencia. Es sólo por el placer de verla, de sostenerla en mi manos...”

Era en verdad un pequeño favor, que acepté hacerle después del amago de infarto por el que el hombre había pasado. Las bódegas de Broulet & Drummond estaban cerca de la Halle au Vin, un corto trayecto en auto desde la oficina. Allí, lo conduje a través de un fresco laberinto que bordeaba el Sena hasta los estantes de los Nuits Saint-Ouen donde, separada de todas las cosechas importantes de los últimos años, la única botella restante de 1929 reposaba en su solitario esplendor. Cuidadosamente la saqué del estante y se la entregué a De Marechal, que la recibió con reverencia.

Examinó la etiqueta con ojos de experto, delicadamente pasó un dedo por el corcho. “El corcho está en buenas condiciones”.

“¿Y qué? Eso no puede salvar el vino si su tiempo ha concluido”.

“Naturalmente. Pero es un signo alentador”. Sostuvo la botella para mirar a través de ella. “Y parece que apenas

tiene el sedimento normal. Tenga en cuenta, Monsieur Drummond, que varios grandes Borgoñas han vivido cincuenta años. Algunos incluso más”.

Me devolvió la botella con renuencia. Mientras yo la colocaba en el estante, sus ojos permanecieron fijos en ella tan intensamente que parecía hipnotizado. Tuve que codearlo ligeramente para sacarlo del hechizo y poder conducirlo arriba, a la luz del mundo exterior.

Allí nos separamos.

“Seguiré en contacto con usted”, dijo cuando nos despedimos de mano. “Tal vez podríamos almorzar esta semana”.

“Lo siento”, dije sin lamentarlo, “pero esta semana viajo a Nueva York a visitar mi oficina allá”.

“Lástima. Pero, por supuesto, me dejará saber cuando esté de regreso en París”.

“Por supuesto”, dije.

Sin embargo, no había manera de librarse de Max De Marechal después de que había tenido ante sus ojos el Nuits Saint-Ouen 1929. Debió de haber sobornado a uno de los ayudantes de mi oficina en París para que le avisara cuando yo llegara de Estados Unidos, porque me llamó por teléfono tan pronto acababa de sentarme a mi escritorio. Me saludó con entusiasmo. ¡Qué suerte, dijo, haberme encontrado! Suerte para mí, como para él. ¿Por qué? Porque la *Société*

de la Cave iba a tener una comida este weekend, una verdadera orgía de degustación de vinos, y su principal directivo, el propio Kyros Kassoulas, había solicitado mi presencia en la reunión.

Mi primer impulso fue rechazar la invitación. Por una parte, conocía el motivo: Kassoulas había sido informado sobre el Nuits Saint-Ouen 1929 y quería encontrarme en un lugar donde pudiera negociar personalmente conmigo sin menoscabo de su prestigio. Por otra parte, esas sesiones de degustación de vinos organizadas por sociedades de entendidos no eran para mí. Degustar una cosecha rara y excelente constituye ciertamente una de las experiencias más placenteras de la vida, pero hacerlo en medio de un grupo de catadores parece poner de manifiesto la impostura que comparten incluso los *aficionados* más honestos. Estar allí, mirando a hombres normalmente sensibles rivalizar con otros en gestos de éxtasis ante una copa de vino, blanqueando los ojos, ensanchando las aletas de la nariz y usando los adjetivos más rebuscados, ha sido siempre para mí una prueba difícil de soportar.

Contrapesando lo anterior estaba la simple curiosidad. Kyros Kassoulas era una figura remota e impresionante, y ahora se me ofrecía la oportunidad de conocerlo personalmente. Al final, pudo más la curiosidad que mis resistencias.

Asistí a la comida, conocí allí a Kassoulas, y pronto descubrí, con satisfacción, que concordábamos perfectamente.

Era fácil entender por qué. Como había dicho De Marechal, Kyros Kassoulas era un fanático de los vinos, un hombre con un interés incuestionable en sus calidades, su historia y sus tradiciones, y yo podía brindarle más información sobre el tema que cualquier otra persona que él conociera. Incluso más, me dijo él mismo, que un entendido como Max De Marechal.

A medida que la reunión avanzaba, observé que todos en la reunión se mostraban deferentes con él –especialmente De Marechal, un adulator desvergonzado–, mientras que el mismo Kassoulas sólo se mostraba deferente conmigo. Eso me halagó. No tardé mucho en descubrir que el hombre me agradaba, en lugar de simplemente impresionarme.

Era un individuo impresionante, por supuesto. Tenía aproximadamente cincuenta años, era bajo y fornido, con un rostro moreno de surcos profundos, y orejas casi simiescas; tenía un tipo de fealdad que algunas mujeres inteligentes podrían encontrar fascinante. De cierta manera, hacía pensar en un ídolo antiguo toscamente tallado en un tronco de caoba. Su expresión habitual era una impasibilidad de granito, mitigada a veces por un brillo de interés en sus ojos reservados, siempre vigilantes. Ese brillo se hizo intenso cuando finalmente tocó el tema de mi botella de Saint-Ouen.

Le habían hablado de su precio, anotó con humor, y creía que cien mil francos –veinte mil dólares americanos– era, quizás, un poco excesivo. Ahora, si yo me transara por dos mil francos—“

Sacudí la cabeza, sonriente.

“Es una buena oferta”, dijo Kassoulas. “De hecho, es más de lo que yo he pagado por media docena de cualquier vino de mi bodega”.

“Yo no niego eso, Monsieur Kassoulas”.

“Pero tampoco la vende. ¿Qué chances existen de que el vino sea todavía bebible?”

“¿Quién puede decirlo? En Saint-Ouen la cosecha de 1929 maduró tarde, de modo que puede durar mucho más que otros vinos. O tal vez el vino puede estar muerto. Esa es la razón por la cual no voy a abrirla yo mismo ni voy a venderle a nadie el privilegio de abrirla. De esta manera, es un tesoro único y maravilloso. Una vez que el secreto se revele, puede ser simplemente otra botella de vino que se dañó”.

Para su crédito, el hombre entendió eso. Y, cuando me invitó a ir a su finca cerca de Saint-Cloud el siguiente weekend, estaba claro que era sólo mi compañía lo que él buscaba, no la oportunidad para nuevos regateos por la botella de Saint-Ouen. De hecho, dijo, nunca volvería a plantear el tema. Todo lo que él pedía era mi promesa de que si algún día decidía vender la botella, le daría a él la

primera oportunidad de hacer una oferta por ella. Y eso lo acepté gustoso.

El weekend en su finca fue un tiempo agradable para mí, el primero de muchos que pasé allí. Era una finca enorme, admirablemente cuidada por un amplio grupo de eficientes trabajadores bajo el mando de un mayordomo corpulento de cabello entrecano, llamado Joseph. Joseph era evidentemente un devoto esclavo de Kassoulas. No me sorprendió saber que había sido un sargento de la Legión Extranjera. Respondía a las órdenes como si su patrón fuera el coronel del regimiento.

Lo que resultó una sorpresa fue la señora de la casa, Sophia Kassoulas. No sé exactamente lo que yo esperaba ver, pero en todo caso no una muchacha que podía ser su hija, una criatura suave y tímida cuya voz era como un susurro. Para los estándares actuales, que requieren que una joven sea un armazón de huesos coronado por una mata de pelo lacio, ella era, tal vez, un poco demasiado voluptuosa, un poco demasiado torneada, pero debo decir que yo soy un hombre anticuado que cree que las mujeres deben ser voluptuosas y torneadas. Y si, como Sophia Kassoulas, son beldades de tez blanca, sonrosadas y de ojos oscuros, tanto mejor para mi gusto.

A medida que pasó el tiempo y que me hice más amigo de la familia, pude llegar a conocer por ella la historia de su

matrimonio, ahora cerca de su quinto aniversario. Sophia Kassoulas era una prima distante de su esposo. Hija de padres pobres de una región montañosa de Grecia, educada por monjas, había visto a Kassoulas por primera vez en una reunión de familia en Atenas, y, saliendo apenas de la infancia, se había casado con él poco después. Ella era, me aseguró con su suave vocecilla, la más afortunada de las mujeres. Sí, haber sido escogida como esposa por un hombre como Kyros, era seguramente una gran suerte. Pero lo dijo como si estuviera tratanto desesperadamente de convencerse a sí misma. En realidad, parecía tenerle a Kassoulas un miedo terrible. Cuando él le hacía cualquier observación, ella retrocedía encogiéndose. Era una escena corriente ver su actitud temerosa, y verlo a él responder a ello tratándola con una fría y cortés indiferencia que sólo la intimidaba más.

Ello creó una situación insana porque, como vi con el rabillo del ojo, el atractivo Monsieur De Marechal estaba siempre listo a calmar los nervios de Madame. Después de un tiempo me llamó la atención el hecho de que las noches en Saint-Cloud terminaran a menudo con Kyros Kassoulas y yo en un extremo de la sala discutiendo al calor de nuestro brandy, y Madame Kassoulas y Max De Marechal charlando juntos en el extremo opuesto. No había nada indecoroso en

esos *tête-à-têtes*, pero de todos modos era un cuadro que no me gustaba. La muchacha parecía tan inocente e ingenua como una cierva, y De Marechal mostraba todos los signos del predador experimentado.

Kassoulas ignoraba esto o era notablemente indiferente a ello. Su aprecio por De Marechal era genuino. Me lo dijo en varias ocasiones. Una ocasión en que De Marechal se exaltó peligrosamente en una discusión conmigo sobre los méritos de una determinada cosecha, Kassoulas le dijo con preocupación sincera, "Calma, Max, calma. Recuerde su corazón. ¿Cuántas veces le ha dicho el médico que no debe exaltarse?" —lo cual, en un hombre como Kassoulas, era una demostración insólita de afecto. Por lo general, como les sucede a muchos hombres de su carácter, parecía completamente incapaz de expresar una emoción profunda.

En realidad, la única ocasión en que se le escapó una manifestación personal sobre su problemático matrimonio fue una vez que yo estaba con él inspeccionando su bodega y señalé que esas doce botellas de Volnay-Caillerets 1955 que él acababa de adquirir iban a resultar probablemente muy desiguales. Había sido un error comprarlas. Uno no sabía, cuando descorchaba una botella, si la iba a encontrar en buenas condiciones.

Kassoulas sacudió la cabeza.

“Es un riesgo calculado, Monsieur Drummond, no un error. Yo nunca cometo errores”. Después se encogió ligeramente de hombros. “Bueno, tal vez uno. Cuando un hombre se casa con una niña...”

No dijo más. Fue la primera y única vez que tocó el tema. Lo que él quería era hablar de vinos, aunque algunas veces, bajo mi incitación y porque yo sabía escuchar, se ponía a contar historias sobre su pasado. Mi propia vida había sido poco movida. Me fascinaba conocer, en todos sus detalles, la vida de Kyros Kassoulas, un gamín del Pireo que fue ladrón en su infancia, contrabandista en su juventud, y multimillonario antes de los treinta. Escuchar sus historias me producía la misma emoción que Kassoulas experimentaba cuando yo le contaba de extrañas cosechas que, como la Nuits Saint-Ouen 1929, habían sido imprevisibles en el barril hasta que, por un milagro de la naturaleza, habían florecido de repente en todo su esplendor.

Era entonces cuando Max De Marechal estaba en su mejor momento. Viendo cómo se emocionaba en esas discusiones, yo sonreía para mis adentros en la misma forma condescendiente como él lo había hecho describiendo a Kassoulas como un fanático de los vinos. Si bien podía haber cosas falsas en la personalidad de De Marechal, sus sentimientos ante una gran cosecha eran genuinos.

En los meses que siguieron, Kassoulas demostró que sabía cumplir su palabra. Había dicho que no volvería a regatear conmigo por la preciosa botella de Saint-Ouen, y no lo hizo. Discutíamos a menudo sobre el Saint-Ouen –era una obsesión para De Marechal–, pero por más que Kassoulas pudiera sentir la tentación de reanudar los esfuerzos por adquirir la botella, mantuvo su palabra.

Luego, un día de comienzos de diciembre deprimentemente frío y lluvioso, mi secretaria abrió la puerta de mi oficina para anunciar con expresión intimidada que Monsieur Kyros Kassoulas estaba afuera deseando verme. Era una sorpresa. Aunque Sophia Kassoulas, que parecía no tener otros amigos en el mundo que De Marechal y yo mismo, había almorzado varias veces conmigo cuando venía de compras a la ciudad, su esposo nunca se había dignado visitarme en mis dominios, y yo no me esperaba su visita.

Venía acompañado por el siempre elegante De Marechal que, como vi con perplejidad, se encontraba en un estado de excitación febril.

Escasamente habíamos cambiado saludos cuando Max De Marechal entró en materia.

“Se trata de la botella de Nuits Saint-Oen 1929, Monsieur Drummond”, dijo. “Recordará que una vez usted le puso precio. Cien mil francos”.

“Sólo porque nadie la va a comprar por ese precio”.

“¿La vendería usted por menos?”

“Ya he dicho claramente que no lo haría”.

“Usted es un buen negociador, Monsieur Drummond. Le gustará saber que Monsieur Kassoulas está dispuesto ahora a pagar ese precio”.

Miré incrédulo a Kassoulas. Antes de que yo pudiera pronunciar palabra, él sacó un cheque de su bolsillo e, impasible como siempre, me lo alargó. Involuntariamente, miré el cheque. Era por cien mil francos. Equivalía, a la tasa de cambio vigente, a veinte mil dólares.

“Esto es ridículo”, finalmente logré decir. “No puedo recibirlo”.

“Pero tiene que hacerlo”, dijo De Marechal alarmado.

“Lo siento. Ningún vino vale una fracción de esto. Especialmente, un vino que puede estar muerto en la botella.

“Ah”, dijo Kassoulas suavemente, “entonces digamos que eso es lo que estoy comprando –la oportunidad de ver si es así o no”.

“Si esa es la razón—” protesté, y Kassoulas sacudió la cabeza.

“No es esa. La verdad, mi querido amigo, es que el vino me resuelve un problema difícil. Se aproxima una gran ocasión, el quinto aniversario de mi matrimonio, y me he estado preguntando cómo Madame y yo podríamos celebrarlo debidamente. Luego tuve la inspiración. ¿Qué mejor

manera de celebrarlo que abrir el Saint-Ouen y descubrir que está todavía en perfecto estado de salud, todavía sin mácula en su madurez? ¿Qué podría ser más conmovedor y significativo en tal ocasión?”

“Eso hace peor la cosa si el vino está muerto”, señalé. El cheque me estaba quemando la mano. Yo deseaba romperlo, pero no me atrevía a hacerlo.

“No importa. El riesgo es mío”, dijo Kassoulas. “Por supuesto, lo invito a estar presente para que juzgue el vino usted mismo. Insisto en eso. Será una experiencia memorable, no importa lo que resulte. Una pequeña comida con sólo nosotros cuatro a la mesa, y el Saint-Ouen como el punto culminante de la reunión”.

“La *pièce de résistance* debe ser un *entrecôte*”, dijo De Marechal. “Carne de res, por supuesto. Es lo apropiado para el vino”.

En cierta forma, yo había sido llevado hasta el punto de no retorno. Lentamente doblé el cheque por cien mil francos y lo puse en mi billetera. Después de todo, mi negocio era vender vino por un provecho.

“¿Cuándo va a ser esa comida?” pregunté. “Recuerden que el vino debe reposar unos días antes de ser trasvasado”.

“Naturalmente, yo he tenido eso en cuenta”, dijo Kassoulas. “Hoy es lunes; la comida será el sábado. Eso significa que hay tiempo más que suficiente para preparar cada deta-

lle perfectamente. El miércoles haré que la temperatura de la sala sea ajustada como conviene, la mesa puesta, y la botella de Saint-Ouen colocada en ella de manera que el sedimento aclare debidamente. La sala estará cerrada para evitar cualquier contratiempo. Para el sábado los últimos sedimentos estarán por completo asentados. Pero no está en mis planes trasvasar el vino. Me propongo servirlo directamente de la botella”.

“Riesgoso”, dije.

“No si el vino es vertido con mano firme. Una como esta”. Kassoulas extendió una mano de dedos gruesos y aspecto poderoso, que no mostraba el menor signo de temblor. “Sí, esta cosecha suprema merece el honor de ser escanciada desde su propia botella, por riesgoso que ello sea. Seguramente, Monsieur Drummond, a estas alturas usted debe saber que yo soy hombre capaz de correr cualquier riesgo cuando vale la pena”.

Hube de recordar esas concluyentes palabras durante una conversación que tuve con Sophia Kassoulas días después en esa misma semana. Me telefoneó temprano para preguntarme si podía encontrarme con ella para almorzar a una hora en que pudiéramos tener privacidad en un restaurante. Pensando que eso tenía algo que ver con los planes para la comida de aniversario, acepté la invitación alegremente. Mi

alegría se desvaneció tan pronto me reuní con ella en una apartada mesa de un salón poco iluminado, casi desierto. Estaba claramente aterrada.

“Algo va mal”, le dije. “¿Qué es?”

“Todo”, dijo lastimera. “Y usted es el único al que puedo pedirle ayuda, Monsieur Drummond. Usted siempre ha sido muy amable conmigo. ¿Me ayudará ahora?”

“Con el mayor gusto. Si me dice qué anda mal y qué puedo hacer yo al respecto”

“Sí, así tiene que ser. Usted debe saberlo todo. Puede decirse brevemente. He tenido un affaire con Max De Marechal. Ahora Kyros lo ha descubierto”.

Paré de respirar. Lo último que hubiera deseado era involucrarme en una cosa así.

“Madame”, dije desolado, “este es un asunto que debe ser tratado entre usted y su esposo. Usted debe entender que no es asunto en que yo pueda entrometerme”.

“¡Oh, por favor! Si usted entendiera—”

“No veo qué hay que entender”.

“Mucho. Sobre Kyros, sobre mí, sobre mi matrimonio. Yo no quería casarme con Kyros, yo no quería casarme con nadie. Pero mi familia lo arregló todo, y ¿qué podía hacer yo? Ha sido terrible desde el principio. A los ojos de Kyros, yo no soy más que un simple adorno para su casa. Él no siente nada por mí. Se preocupa mucho más por la botella de vino

que le compró a usted que por mí. En relación conmigo, tiene el corazón de piedra. En cambio Max—”

“Yo sé”, dije en tono apagado. “Usted encontró que Max era diferente; que usted le importaba mucho a Max. O por los menos, eso le ha dicho”.

“Sí, me lo dijo”, replicó Madame Kassoulas desafiante. “Y sea verdad o no, yo necesitaba eso. Una mujer debe tener un hombre que le diga que ella le importa, si no, ella no tiene nada. Pero fue una irresponsabilidad de mi parte poner en peligro a Max. Ahora que Kyros sabe lo de nosotros, Max está en terrible peligro”.

“¿Qué le hace pensar así? ¿Su esposo ha hecho alguna amenaza?”

“No, ni siquiera ha dicho que sabe del affaire. Pero lo sabe. Puedo jurar que sabe. Lo digo por la manera en que se está portando conmigo durante estos últimos días, por las observaciones que me hace, como si estuviera gozando un chiste que sólo él entiende. Y todo parece tener algo que ver con la botella de Saint-Ouen encerrada en el comedor. Por eso vine a pedirle ayuda. Usted sabe de estas cosas”.

“Madame, todo lo que yo sé es que el Saint-Ouen está siendo preparado para la comida del sábado”.

“Sí, eso es lo que dice Kyros. Pero la manera en que lo dice—” Madame Kassoulas se inclinó hacia mí mirándome fijamente. “Dígame una cosa. ¿Es posible que una botella de

vino sea envenenada sin quitar el corcho? ¿Hay alguna manera de hacerlo?”

“¡Oh, vamos! ¿De verdad cree por un momento que su esposo se propone envenenar a Max?”

“Usted no conoce a Kyros como yo. Usted no sabe de lo que es capaz”.

“¿Incluido un asesinato?”

“Incluido un asesinato, si está seguro de que puede hacerlo impunemente. En mi familia cuentan una historia de cuando él era muy joven; mató a un hombre que le birló un dinero. Pero lo hizo de manera tan inteligente que la policía nunca descubrió quién había sido el asesino”.

Fue en ese momento cuando recordé las palabras de Kassoulas sobre su disposición a correr cualquier riesgo si consideraba que valía pena, y sentí un escalofrío. Muy vívidamente, se me vino la imagen de una aguja hipodérmica introducida a través del corcho en esa botella de Saint-Ouen, y gotas de un veneno letal cayendo dentro del vino. Luego advertí toda la ridiculez de esa imagen.

“Madame”, dije, “responderé su pregunta de este modo. Su esposo no se propone envenenar a nadie en esa comida a menos que quiera envenenarnos a todos, lo cual estoy seguro de que no es el caso. Recuerde, yo también he sido invitado a compartir el Saint-Ouen”.

“¿Y qué si pone algo en el vaso de Max?”

“No lo hará. Su esposo tiene un concepto demasiado alto de la sensibilidad del paladar de Max para un ardid tan torpe. Si el vino está muerto, Max se dará cuenta inmediatamente y no lo beberá. Si está bueno, detectará cualquier sustancia extraña con el primer sorbo y no tocará el resto. De cualquier manera, ¿por qué no lo discute con Max? Él es el más preocupado por este asunto”.

“Yo intenté hablarle, pero no hizo más que reírse de mí. Dijo que todo era un producto de mi imaginación. Yo sé por qué. Está tan locamente ansioso de probar ese vino que nada puede impedir que lo haga”.

“Yo entiendo sus sentimientos al respecto”. Luego de recuperar mi ecuanimidad, estaba ansioso por dejar ese desagradable tema. “Y él tiene la razón sobre el carácter imaginario de los temores abrigados por usted. Si realmente desea mi consejo, lo mejor que puede hacer es comportarse con su esposo como si no hubiera pasado nada y evitar a Monsieur De Marechal en adelante”.

Fue el único consejo que pude darle en esas circunstancias. Sólo esperaba que el pánico no le impidiera seguir mi consejo en relación con su esposo. O que no estuviera demasiado enamorada de De Marechal.

Sabiendo más de lo que yo hubiera deseado sobre las tensiones existentes, me sentí muy inquieto la noche de la

reunión, así que, cuando me uní al grupo, fue un descanso ver que Madame Kassoulas se mostraba tranquila. En cuanto a Kassoulas, no pude detectar ningún cambio en su comportamiento frente a ella o De Marechal. De cierta manera, eso era una prueba de que los sentimientos de culpa de Madame habían estimulado en exceso su imaginación y que Kassoulas no sabía nada del affaire. No era el tipo de hombre que pudiera llevar unos cuernos con comodidad y compostura, y parecía completamente tranquilo. Cuando nos sentamos a comer, era claro que su única preocupación era el menú, y, por encima de todo, la botella de Nuits Saint-Ouen que estaba delante de él.

La botella había estado allí tres días, y todo lo que podía hacerse para asegurar la buena condición de su contenido había sido hecho. La temperatura del salón era moderada; no se había permitido que variara un solo grado desde que la botella fue puesta allí, y, como Max De Marechal me aseguró, él había chequeado esto a intervalos regulares cada día. Y, yo estaba seguro, había aprovechado para mirar embelesado la botella, contando las horas hasta que fuera abierta.

Además, puesto que la mesa a la cual se sentaba nuestro pequeño grupo era de un tamaño como para acomodar dieciocho o veinte comensales, había grandes distancias entre nuestros asientos, y suficiente espacio para que la

botella luciera en su esplendor solitario sin peligro de que una mano descuidada pudiera perturbarla. Era notorio que los sirvientes que nos estaban atendiendo se mantenían bien aparte de ella. Joseph, el mayordomo corpulento y endurecido que los estaba supervisando con mirada amenazadora, debió haberles infundido un miedo terrible de acercarse a ella.

Ahora Kyros Kassoulas tenía que realizar dos peligrosos procedimientos como preludios para el ritual de la degustación del vino. Ordinariamente, el vino de una gran cosecha como la Nuits Saint-Ouen 1929 debe dejarse reposar hasta que el sedimento se aposente en el fondo de la botella, y sólo entonces es trasvasado. Esto de trasegarlo de la botella a la licorera no sólo asegura que el líquido quede libre de sedimentos y migajas de corcho, sino que también permite que el vino sea convenientemente aireado. Cuanto más viejo es un vino tanto más necesita respirar el aire para librarse de olores a moho acumulados en la botella.

Pero Kassoulas, en su decisión de honrar el Saint-Ouen sirviéndolo directamente de su botella original, se había impuesto a sí mismo la delicada tarea de descorcharlo en la mesa de manera tan diestra que ninguna migaja de corcho se filtrara en el líquido. Entonces, desde el momento en que el vino hubiera sido abierto y que el plato principal fuera servido, tenía que verterlo con tal control que el sedimento

en su base no se removiera lo más mínimo. Tres días habían sido necesarios para que el sedimento se aposentara. Cualquier pequeño error que se cometiera al descorchar la botella o al verterla, se necesitarían otros tres días antes de que el vino estuviera otra vez listo para ser bebido.

Tan pronto nos sentamos a la mesa, Kassoulas afrontó la primera tarea. Todos miramos conteniendo la respiración cuando él agarró firmemente el cuello de la botella y centró bien la punta del sacacorcho. Luego, con la concentración de un experto desactivando una bomba que podía estallar, accionó, lenta, muy lentamente, el sacacorchos, introduciéndolo de manera tan suave que el adminículo parecía entrar por sí mismo. Su propósito era penetrar con suficiente profundidad para asegurar un buen agarre del corcho de manera que pudiera ser sacado sin que sufriera daño; era la única manera de evitar que migajas de corcho se filtraran en el líquido.

Se necesita una fuerza enorme para sacar un corcho nunca perforado de una botella de vino que ha estado sellada durante varias décadas. La botella debe mantenerse derecha e inmóvil, el jalón debe ser recto hacia arriba y parejo, sin ningún giro o torsión que pueda producir destrozos en el corcho. Un sacacorchos común y corriente, que no hace ninguna palanca artificial, es el instrumento adecuado

para esta tarea porque permite percibir exactamente la penetración del corcho en el cuello de la botella.

La mano con que Kassoulas sostenía la botella estaba tan fuertemente apretada que sus nudillos se pusieron blancos. Sus hombros se encorvaron, los músculos del cuello se le tensaron. A pesar de ser un hombre de gran fuerza, parecía que no iba a poder lograr que el corcho se moviera. Pero no era una persona que cesara en sus empeños, y fue el corcho el que acabó cediendo. Lenta y suavemente fue saliendo del cuello de la botella. Desde que el vino fue sacado de su barril muchos años antes, por primera vez podía respirar al aire libre.

Kassoulas movió el corcho de acá para allá bajo su nariz, captando su bouquet. Se encogió de hombros mientras me lo entregaba.

“Imposible decir nada de esta manera”, dijo, y por supuesto tenía razón. Los vapores de fino Borgoña que emanaban del corcho no significaban nada, puesto que incluso un vino muerto puede tener un buen bouquet.

De Marechal ni siquiera se molestó en mirar el corcho. “Sólo el vino lo dice. Y dentro de una hora conoceremos su secreto para bien o para mal. Va a ser una hora larguísima, me temo”.

Al principio yo no compartí esa ansiedad. La comida que nos sirvieron fue para mí una distracción más que suficiente.

El menú, en homenaje al Nuits Saint-Ouen 1929, había sido dispuesto a la manera en que un director de orquesta organiza un corto programa de composiciones ligeras antes de la interpretación de una obra maestra de Beethoven. Corazones de alcachofa en salsa de mantequilla, *langouste* en champiñones, y, para limpiar el paladar, un helado de limón inusualmente ácido. Platos sencillos perfectamente preparados.

Y los vinos que Kassoulas había seleccionado para combinar con esos platos eran, observé con curiosidad, escogidos obviamente como engastes para su diamante. Un sólido Chablis, un respetable Muscadet. Ambos eran buenos, ninguno estaba calculado para producir más que un leve gesto de asentimiento de los entendidos. Era la manera que tenía Kassoulas de decirnos que no permitiría que nada hiciera sombra a la gloriosa promesa de esa botella abierta de Nuits Saint-Ouen que estaba ante nosotros.

Luego los nervios comenzaron a hacer presa en mí. A pesar de mi larga experiencia en ese campo, cada vez me sentía más tenso, y a medida que la comida avanzaba la botella abierta de Saint-Ouen atraía mis ojos como un imán. Pronto la reunión fue para mí una agonía, esperando que el plato principal fuera servido, y el Saint-Ouen escanciado.

¿Quién, me preguntaba yo, tendría el honor de probar las primeras gotas? Kassoulas, el anfitrión, tenía derecho a ese

honor, pero como un gesto de cortesía podría asignárselo a quien él quisiera. Yo no sabía si deseaba o no ser el escogido. Estaba preparado para lo peor, pero sabía que ser el primero de todos en descubrir que el vino estaba muerto sería como dar un paso sin paracaídas fuera de un avión en vuelo. ¡Pero ser el primero en descubrir el hecho glorioso de que la más grande de todas las cosechas había sobrevivido el paso de los años...! Mirando a Max De Marechal, rojo de excitación creciente, sudando de tal manera que tenía que secarse la frente constantemente, sospeché que estaba compartiendo cada uno de mis pensamientos.

El plato principal fue traído al fin, el *entrecôte* de res que De Marechal había sugerido. Sólo una bandeja de *petite pois* lo acompañaba. El *entrecôte* y los guisantes fueron servidos. Luego Kassoulas le hizo una seña a Joseph, y el mayordomo hizo salir a todos los sirvientes. No debería haber ninguna eventual perturbación cuando el vino estuviera siendo vertido, ninguna posible distracción.

Cuando los sirvientes se fueron y las grandes puertas del comedor se cerraron tras ellos, Joseph volvió a la mesa y ocupó su puesto cerca de Kassoulas, listo para cualquier orden que pudiera dársele.

La hora había llegado.

Kassoulas tomó la botella de Nuits Saint-Ouen 1929. La levantó lentamente, con infinito cuidado, asegurándose de

no remover el sedimento traicionero. Una luz rubí irradió de ella cuando la sostuvo a la distancia del brazo, mirándola con aire pensativo.

“Monsieur Drummond, usted tenía razón”, dijo abruptamente.

“¿Yo?”, dije sorprendido. “¿Sobre qué?”

“Sobre su resistencia a desvelar el secreto de esta botella. Usted dijo una vez que mientras la botella conservara su secreto era un tesoro extraordinario, pero que una vez fuera abierta podía no ser más que otra botella de mal vino. Un desastre. Peor que un desastre, una horrible broma. Era la verdad. Y ante esa verdad descubro que no tengo el coraje de averiguar si lo que tengo en este momento entre las manos es un tesoro o una fea broma”.

De Marechal se retorció de impaciencia.

“¡Es demasiado tarde para eso!” protestó violentamente. “¡La botella ya está abierta!”

“Pero el dilema tiene una solución”, le dijo Kassoulas. “Mire ahora. Mire con toda atención”.

Su brazo se movió, llevando la botella aparte de la mesa. La botella se inclinó lentamente. Estupefacto, vi el vino salir de ella, derramándose sobre las pulidas tablas del piso. Gotas de vino salpicaron los zapatos de Kassoulas, mancharon las botamangas de sus pantalones. El charco en el

piso se hizo cada vez más grande. Hilos de él se arrastraron como finas cuerdas rojas entre las tablas.

Fue un extraño sonido ahogado de De Marechal lo que me sacó del oscuro hechizo en que estaba sumido. Y un chillido salvaje de Sophia Kassoulas.

“¡Max!”, gritó ella. “¡Kyros, detente! ¡Por Dios, detente! ¿No ves lo que le estás haciendo?”

Tenía razón de estar tan horrorizada. Yo también me horroricé al ver el aspecto de De Marechal. Su rostro se había puesto de color ceniza, su boca estaba completamente abierta, sus ojos, fijos en la corriente de vino que brotaba de la botella inclinada por la mano firme de Kassoulas, se salían horrorizados de sus órbitas.

Sophia Kassoulas corrió a su lado, pero él débilmente la apartó y trató de ponerse de pie. Sus manos se extendieron en un gesto de súplica hacia la botella de Nuits Saint-Ouen que rápidamente estaba quedando vacía.

“Joseph”, dijo Kassoulas en tono desapasionado, “atienda a Monsieur De Marechal. El doctor aconsejó que él debe quedarse quieto durante esos ataques”.

El puño de hierro de Joseph colocado sobre el hombro de Max De Marechal lo obligó a permanecer sentado, pero yo vi su pálida mano buscar en un bolsillo, y finalmente me recuperé.

“¡En su bolsillo!” exclamé. “Tiene píldoras”.

Era demasiado tarde. De Marechal de repente se agarró el pecho en un gesto que denotaba un dolor insoportable, luego todo su cuerpo se aflojó –su cabeza cayó hacia atrás contra la silla, sus ojos giraron en sus cuencas y quedaron mirando ciegamente el techo. La última cosa que debió haber visto fue el chorro de Nuits Saint-Ouen 1929 convertido en un goteo, el goteo convertido en la supuración de un sedimento coagulado en mitad del vasto charco sobre el piso.

Era demasiado tarde para hacer algo por De Marechal, pero Sophia Klassoulas permaneció tambaleándose sobre sus pies, a punto de desmayarse. Yo mismo, sin fuerzas en las rodillas, la llevé a su silla y le di a beber el resto del Chablis que quedaba en su vaso.

El vino la sacó de su estupor. Permaneció sentada respirando fuerte, mirando a su esposo hasta que encontró fuerzas para hablar.

“Tú sabías que eso lo mataría”, susurró. “Por eso compraste el vino. Por eso lo derramaste”.

“Basta, Madame”, dijo fríamente Kassoulas. “No sabes lo que dices. Y estás causando embarazo a nuestro invitado con ese patetismo”. Se volvió hacia mí. “Es triste que nuestra reunión haya terminado así, Monsieur, pero estas cosas suceden. Pobre Max. Se atrajo el desastre con su temperamento. Ahora, creo que lo mejor es que usted se vaya. El

doctor debe venir a mirarlo y llenar los papeles que sean necesarios, y esos asuntos médicos son desagradables de presenciar. No hay necesidad de que usted pase por esa molestia. Lo acompañaré a la puerta”.

Salí de allí sin saber cómo. Todo lo que sabía era que había visto cometer un asesinato y no había nada que pudiera hacer. Absolutamente nada. El solo hecho de decir en voz alta que había presenciado un asesinato era algo que podía llevarme a un tribunal acusado de calumnia. Kyros Kassoulas había planeado y ejecutado su venganza sin ninguna falla, y todo lo que le había costado, según mis amargos cálculos, eran cien mil francos y la pérdida de una esposa infiel. Era improbable que Sophia Kassoulas pasara otra noche en esa casa incluso si tenía que salir de ella con los solos vestidos que tenía puestos.

Ahora, seis meses después, aquí estaba yo en una mesa de café en la Rue de Rivoli con Sophia Kassoulas, un segundo testigo del asesinato y tan obligada como yo a guardar silencio. Considerando el shock que significó para mí nuestro encuentro, no podía dejar de admirar su compostura mientras me auxiliaba solícita, me hacía beber otro cognac y charlaba animadamente sobre cosas intrascentens como si eso pudiera borrar de nuestras mentes el recuerdo de las cosas pasadas.

Ella había cambiado desde la última vez que la vi. Cambiado para bien. La muchacha tímida estaba convertida en una mujer encantadora y muy segura de sí. Los signos eran fáciles de leer. En alguna parte, pensé convencido, había encontrado el hombre adecuado para ella y para la época en que vivimos, no un bruto como Kassoulas o un vulgar Casanova como Max De Marechal.

El segundo cognac hizo que me recuperara casi por completo, y cuando vi que mi amable samaritana echaba una mirada a su reloj de pulso con engaste de rubíes, me excusé por retenerla y le agradecí su amabilidad.

“Una pequeña amabilidad hacia un gran amigo”, dijo en tono de reproche. Se levantó y recogió sus guantes y su bolso. “Pero le dije a Kyros que nos encontraríamos en—”

“¡Kyros!”

“Pero, por supuesto, Kyros. Mi esposo”. Madame Kassoulas me miró desconcertada.

“¿Entonces usted sigue viviendo con él?”

“Muy felizmente”. Luego, su desconcierto desapareció. “Perdóneme por ser tan lenta en comprensión. Desde hace rato me debí haber dado cuenta de que usted tenía que hacer esa pregunta”.

“Madame, soy yo el que debería pedir excusas. Después de todo—”

“No, no, usted tiene todo el derecho de preguntar”. Madame Kassoulas me sonrió. “Pero a veces me es difícil recordar que en un tiempo fui infeliz con Kyros, ya que todo cambió por completo aquella noche—”

“Pero usted estaba allí, Monsieur Drummond. Usted vio con sus propios ojos cómo Kyros vació en el piso la botella de Saint-Ouen, todo por mí. ¡Qué revelación fue esa! ¡Qué despertar! Y cuando se me hizo claro que para él yo significaba más que la última botella de Nuits Saint-Ouen 1929 que quedaba en el mundo, cuando tuve el coraje de ir a su cuarto esa noche y decirle cómo me sentía por eso –¡oh, mi querido Monsieur Drummond, vivimos en el séptimo cielo desde entonces!”

(Título original: ‘The Last Bottle in the World’. Publicado en febrero de 1968 en *Ellery Queen’s Mystery Magazine*, e incluido en antologías como *The Speciality of the House* –1979).