

POR FRANCIA, DEL VINO A LA FILOSOFIA

pisan con pie muy firme el camino de los años venideros. Quizá sea esta contrapartida vocación de desaparecer lo que más me interesa de ambas materias, en las que no paso de ser un aficionado «dilettante» con acusados ribetes escépticos. El acendrado vigor de la división del trabajo está en vías de dar cuenta de las dos; de la ciencia del vino, por las exigencias de una comercialización que falsifica y adultera todo lo que no puede multiplicar indefinidamente

ARNAUD de Villeneuve, médico cosmopolita de finales de la Edad Media, recomendaba los vinos de Borgoña —de Beauce, más específicamente— como remedio milagroso contra los más graves desfallecimientos de la salud; tres Papas sucesivos y varios príncipes se beneficiaron en la lucha contra sus dolencias de tan gustoso fármaco. El sutil Erasmo, uno de los hombres más discretos que jamás hubo, ciudadano de una época en la que —como en todas, por otra parte— la discreción no abundaba, obtuvo una notable mejora en la dolencia que finalmente habría de llevarle a la muerte merced al uso de los caldos de Beauce: «¡Feliz Borgoña! —exultó, agradecido—. Mereces el nombre de madre de los hombres, ya que les das una leche tal». Con semejante apología y tamaño prestigio de reconstituyente se abre la larga historia —en la que estas líneas quisieran, humildemente, verse incluidas— de cantos laudatorios a los insuperables vinos borgoñeses.

La Côte d'Or es el corazón de la Borgoña vinícola, su culminación y su razón de ser; se divide geográficamente en dos grandes zonas: la Côte de Nuits, al Norte, que tiene su capital en Nuits-St-George, y la Côte de Beauce, al Sur, centrada en la villa de Beauce, antigua sede de los duques de Borgoña. Quizá no haya en ninguna otra parte del mundo tal concentración de pequeñas poblaciones que hayan dado su nombre a grandes vinos: en el Norte, Chambertin, Clos du Tart, Vougeot, Romanée-Conti, Vosne-Romanée, Echezeaux..., y en el Sur, Pommard, Volnay, Monthellie, Meursault, Montrachet, Savigny-le-Beaune... Cualquiera de estos nombres rememora deliciosas melodías en el paladar de un aficionado a la enología. A diferencia de la zona bordelesa, la Borgoña está parcelada en numerosos pequeños cultivos, de muy pocas hectáreas de extensión, cada uno de los cuales se precia de poseer un caldo de cualidades específicas, dentro del común tono de los vinos de la región: la Borgoña es el reino de las sutiles variaciones sobre un mismo tema. Toda esta diversidad de logros enológicos tiene su fiesta mayor en la villa de Beauce, el tercer domingo de noviembre; ese día se celebra la subasta de los vinos nuevos del Hospicio de



Beauce es una ciudad totalmente entregada al vino, un auténtico paraíso para los amigos del precioso caldo.

Beauce, tal como viene realizándose desde el año 1851. Aquí confluyen una caridad tradicional con un paladar educado por siglos de degustaciones exquisitas, los logros más perfectos de una técnica artesana y las urgencias del comercio internacional. El Hospicio de Beauce, en el Hostel-Dieu, es una Institución benéfica creada en el año 1443 por el canciller Nicolás Rolin y su esposa, Gulgone de Salins; para su mantenimiento, el buen canciller le dotó de una serie de viñedos, que numerosas donaciones particulares han ido engrosando a lo largo de los siglos. En la fecha mencionada se realiza anualmente la subasta de todos esos vinos, los propios del hospicio y los que son donados cada año, según prescripción tradicional, para con el producto de esa venta subvencionar los gas-

tos de tan singular organismo caritativo. Con ese motivo se realiza en Beauce una concentración de los principales compradores de vinos de todo el mundo, dando lugar a una pintoresca feria que suscita notables emociones y reflexiones en quienes, pese a las dificultades que el siglo crecientemente impone, no renuncian a la noble pasión por el licor que Dionisos bendijo.

Si este año me decidí a pasar por Beauce, camino de una breve estancia en París, fue por la consideración —además de los motivos obvios— de que este tipo de celebraciones parece destinado en no muy largo plazo a degradarse y desaparecer. Esto une en un común destino a los dos objetivos de mi viaje, pues tanto la enología como la filosofía —motivo de mi excursión a París— no

por medios naturales; de la ciencia de la duda, por el desorbitado apremio de productos ideológicos que mantengan el tinglado cultural justificador de lo vigente. En ambos casos, el quid de la cuestión está en el objetivo de producción a ultranza y en la inversión sobre ella realizada. Se me puede objetar, sólidamente, que mis alarmas no por fundadas dejarían de ser irrelevantes, pues el mundo tiene otras preocupaciones mucho más urgentes que la degradación del vino o de la filosofía: explotación, crimen, sojuzgamiento de exigibles libertades... No renuncio a señalar, sin embargo, que el trance de esta decadencia revela el empobrecimiento de la vida cotidiana de los ciudadanos. Los hombres que sólo comen y beben para poder seguir activos, es decir: productivos; los que de una botella



El Hostel-Dieu de Beaune, deslumbrante muestra del arte gótico, es una institución benéfica creada en 1443 por el ciller Nicolás Rolin.

FERNANDO SAVATER

El tercer domingo de noviembre se celebra todos los años en el hospicio de Beaune la subasta de los vinos nuevos de la Côte d'Or.



sólo aprecian la etiqueta —gastos de representación del joven ejecutivo ante sus amistades— y confunden las delicias de Capua con lo prometido por la propaganda televisada; los que no piensan más que para calcular o para acuñar un «slogan» —tanto da conservador como pretendidamente revolucionario— y confunden la sabiduría con las eficaces argucias de la técnica... todos ellos son clientes del mismo patrón: ese orden que condena a la miseria económica a tres cuartas partes de los hombres para sustentar la miseria vital y cultural de los restantes «privilegiados». Gastronomía, enología, pensamiento, son proyectos incumplidos de una civilización que nunca llegó a ser: escuchada atentamente su voz es radicalmente subversiva.

La ciudad de Beaune —su nombre se deriva de Belenus, antiguo dios solar— impresiona, antes de cualquier otra consideración, por su belleza y singularidad arquitectónica. Y no sólo me refiero aquí al célebre Hostel-Dieu, deslumbrante muestra del arte gótico, o a la Basílica de Nôtre-Dame, que alberga una bellísima serie de tapices del siglo XV narrando la vida de la Virgen, y que es una insuperable pieza del románico borgoñón: cada calle y cada plaza guardan edificios de los siglos XV, XVI y XVII que conservan su sabor pleno y recrean el ambiente del esplendor pasado. La plaza Carnot es quizá la más hermosa de la ciudad y su centro de actividad durante los festejos de la subasta de vinos; en ella pudimos ver diversos bailes regionales y la actuación de fanfarrias llegadas de distintos lugares de la región y de

Francia entera. De igual modo que Lourdes está totalmente dedicado al agua milagrosa, Beaune es una ciudad entregada al vino: tiendas de vinos, bodegas, comercio de botellas —entre ellas, las de gran formato, bautizadas con nombres bíblicos: «Matusalem», «Jeroboam»...—, venta de copas de diversos tipos, de «pichets», de «tastevins», librerías con sus escaparates dedicados a numerosas obras de enología... Un paraíso para los amigos del precioso caldo. Toda la ciudad podría ostentar como divisa la de los **chevaliers du Tastevin**, asociación enófila que tiene su sede en el castillo de Clos-de-Vougeot, a pocos kilómetros al Norte de Nuits-St-George, donde producen un vino considerado como uno de los mejores borgoñas; la leyenda del blasón de estos caballeros, una de las más juiciosas acuñadas nunca, es ésta: «Jamais en vain, toujours en vin» («Nunca en vano, siempre en vino»). Toda Beaune podría cobijarse bajo esta orgullosa y prudente inscripción.

La degustación de los vinos se efectúa el sábado por la tarde y el domingo por la mañana. Por quince francos puede beberse libremente lo mejor de la cosecha del año, probándose vinos que, embotellados, valdrán más tarde precios prohibitivos. El momento de la degustación es lo más solemne de la jornada. Con la sencilla improbabilidad de un milagro, el paladar reconoce y disfruta la fresca aterciopelada del vino nuevo del año: no hay trampa ni cartón, no hay falseamiento. La calidad sólo depende de las condiciones naturales de la cosecha en cuestión: condiciones meteorológicas, geológicas... El vino no ha sufrido más manipulaciones que las de un cuidadoso proceso de vinificación, que guarda aún en buena parte su carácter artesano. ¿Por cuánto tiempo? Por el momento... degustemos. Descendamos a las amplias bodegas del Hostel-Dieu; junto a los barriles, que llevan escrito su nombre y procedencia, aguardan escanciadores con la pipa en la mano, dispuestos a llenar cuantas veces lo deseemos nuestros «tastevins». Voy bien acompañado a realizar la degustación, pues vienen conmigo, entre otros amigos, Víctor Gómez Pin y Alberto González Troyano, a quienes debo gran parte de lo poco que entiendo de vinos. Sólo se requieren tres condiciones para la sutil tarea de educar enológica-mente un paladar: la pedagógica amistad de algunos entendidos, la posibilidad de acceso a unas cuantas buenas botellas y paciencia. Las disposiciones naturales pueden alzarle a uno por encima de la media, pero con las tres condiciones antedichas basta para conseguir una razonable satisfacción con los varios zumos de la vid. Víctor y Alberto se encargan de comentarme cada vino, con lo que mi propia experiencia se enriquece y profundiza en cada caso. Comenzamos con los blancos, que son lo más

exquisito de la Borgoña; si en los tintos podemos vislumbrar líneas de comparación —remotas— con algunos vinos españoles, en el terreno de los blancos no hay parangón posible. Su más complejo proceso de vinificación no ha logrado ser alcanzado con ventura igual por los cosecheros patrios. Así, paladeamos la sutileza insuperable de los Meursault: el Goreau, fino y seco; el Albert Grivault, con un delicado «bouquet» de corrupción, como una página de Gide o de Sade; el De Bahézere de Lanlay, «pétillant» y un punto dulce, que imagino delicioso con alguna repostería no excesivamente empalagosa; el Philippe Le Bon, quizá este año el mejor de todos, de cuya vera nos costó gran esfuerzo despegarnos, y al que volvimos al final de toda la ronda, que hubiera complacido plenamente al duque que le dio su nombre y que quiso ser llamado «señor de los mejores vinos de la cristiandad». No quiero olvidar en este capítulo de los blancos la señorial esplendidez del Corton-Charlemagne, que tan altas cotizaciones alcanza siempre en la subasta. ¡Y los tintos! Los Savigny, la compacta suavidad del Monthlie, la alegría «pétillant» del Volnay, la perfección del Guigone de Salins, la seriedad majestuosa del Pommard... No tengo espacio ni adjetivos para detallar toda esta teoría de plenitudes.

Desfilamos por la bodega, en fila, de barril a barril, pausadamente. Era de ver cómo el entendido, «tastevin» en mano, se alejaba a un rincón, hacía espejear el líquido en el fondo plateado de su admiñículo, aspiraba su aroma, retrasaba el instante supremo de probarlo delicadamente con la punta de los labios; abstraído del mundanal ruido, en una concentración que sólo el éxtasis religioso alcanza, poniendo en juego juntamente la máxima entrega a la experiencia presente y la memoria de degustaciones pasadas. Cuando salimos del Hostel-Dieu, llegaba a su puerta un coche oficial, del que, con revuelo de policías y zalemas protocolarias, desciende un anglosajón espigado: es el duque de Kent, de la familia real británica, que viene a presidir honorariamente la subasta. Por cierto, que diría en su alocución a los compradores palabras juiciosas: previno contra la subida indiscriminada de los precios de puja, que transforman a los vinos en pura inversión y alejan las posibilidades reales de su consumo. Lo que ha ocurrido en Burdeos con los vinos comprados por japoneses y «enterrados» en las bodegas como oro líquido y la escuela de falsificaciones para el consumo que de aquí se ha derivado, son un precedente a tener en cuenta. No cabe duda —historiadores tan solventes como Ribéreau-Gayou y Peynaud lo atestiguan— que el refinado vino que hoy apreciamos es un producto relativamente reciente, producto de un mercado de entendidos dispuesto a pagar



De Beaune a París: del vino a la filosofía. En la foto, uno de los elegantes edificios que se levantan en la Cité Universitaire.

POR FRANCIA, DEL VINO A LA FILOSOFÍA

por unos caldos determinados; fue, pues, el comercio lo que dio origen al buen vino, pero hoy se vislumbra que las mismas leyes de la oferta y la demanda, reificando el producto en pura inversión bursátil, amenazan acabar con él. ¿Acaso no ha ocurrido lo mismo a todos los niveles de una economía dineraria y acumulativa que comenzó creando bienes para enriquecer la vida y satisfacer al cuerpo, y acaba por transformarlo todo en título de crédito para el aumento abstracto del capital?

De Beaune a París, del vino a la filosofía. Cuando salgo por la mañana para asistir al curso de Gilles Deleuze, algo insólito en Nôtre-Dame: hay una bandera roja en lo más alto de la flecha, que la audacia de los obreros de Lip ha colocado allí durante la noche. La catedral parece más que nunca un navio gigantesco que remonta trabajosamente el Sena. Comienzo el día con la conflictiva alegría de comprobar que el viejo topo no descansa. Vincennes en nada se parece a una Universidad tradicional, digamos del modelo anterior a mayo del 68. Su politización radical a todos los niveles, su estructura antiautoritaria, lo no convencional de sus enseñanzas, incluso el aspecto exterior de sus pasillos cubiertos de carteles y «graffiti», o el pintoresco atiendo de quienes —con mayor o menor preci-

sión— podríamos llamar «alumnos», convierten la visita a este centro en una auténtica experiencia para el modesto cultivero que uno es: siempre que voy allí tengo la impresión de no estar a la altura de las circunstancias... Todos los problemas de la putrefacción de la institución universitaria se ven allí al desnudo, mientras profesores y alumnos se debaten por llegar a esa «otra cosa» que quizá aguarde tras las ruinas de la pedagogía tradicional; es un lugar agonizante pero vivo, pues ha tenido valor suficiente para plantearse radicalmente su propia muerte, mientras que las Universidades tradicionales son cementerios irremediables de ideas y ambiciones. Naturalmente, no todo es color de rosa en Vincennes: puede decirse que se trata de un «ghetto» de izquierdistas, una especie de campo de concentración voluntario donde el Estado tolera el florecimiento de sus enemigos precisamente para tenerlos más cómodamente controlados; en ocasiones parece que el antiguo furor pedagógico ha encontrado sus últimos apoyos en los «contestatarios» mismos, por la seriedad y rigidez con que se atanean en contestar lo poco de estructura jerárquica existente, en lugar de intentar practicar sin más una cultura libertaria... si es que es posible tal paradoja. Aún serían posibles muchas objeciones

más, pero una simple mirada al tablón de anuncios de los cursos nos dará la medida de lo ya conseguido, que visto desde una óptica española no es nada desdeñable: en Vincennes habla Genvrin de «Nietzsche y la política»; Badiou, de «La santa familia altuseriana»; Châtelet, del «Orden político»; Magis, de «Problemas de la sexualidad contemporánea»; Kaleodis, de «Alienación, fetichismo y reificación»; Lyotard, de «Una política libidinal», etcétera. Al menos, los estudiantes de ese centro no son víctimas de la forzosa esquizofrenia que aqueja a lo más crítico del alumnado español, obligado a escindir en dos para tratar fuera de clase los asuntos que le preocupan y en las aulas los que sólo interesan a los confeccionadores de planes de estudio. Gilles Deleuze habla del «Régimen de los signos», comentando el caso freudiano del pequeño Hans y su deseo de convertirse en caballo. Surge a cada paso la cuestión del deseo, de la animalidad y de la máquina, del simulacro. Con su aspecto juvenil y su ironía, Deleuze sostiene su nada fácil posición ante un público muy enterado, que no perdona las vulgaridades. En las paredes, «graffiti» alusivos al discutido filósofo: «Deleuze al cuadrado=raíz cuadrada de Lacan», «Deleuze, ¿dónde están tus fábricas?», «Ese chalado de Deleuze en su loco cacharro de cantante», etcétera. Ni que decir que la clase es abierta y que todo el mundo participa libremente en ella, a todos los niveles.

Esa misma tarde ceno en casa de Cioran, que acaba de publicar su séptimo libro, significativamente titulado «Del inconveniente de haber nacido». Comenta irónicamente el vaivén de las modas culturales a propósito del libro «Nietzsche ante sus contemporáneos», reunión de escritos de testigos presenciales sobre la vida de Nietzsche, cuya confección Cioran propuso a las Ediciones Du Rocher hace bastantes años; en el momento de su aparición se vendieron muy pocos ejemplares, con gran irritación del editor, pero hoy está más que agotado y se prepara su reedición en libro de bolsillo con una altísima tirada. «Ya ve usted —dice Cioran—, nadie está a salvo del éxito». Comentamos su último libro, sobre el que se muestra tan agresivamente escéptico como respecto a los anteriores: «Se trata de un fracaso, claro está —confiesa—: un intento imposible de aproximarse al hecho irremediable de nacer. Lo verdaderamente inexplicable es el nacimiento, no la muerte; la muerte no es más que la proyección en el futuro de la perplejidad que nos dio origen. ¡Haber perdido la incompatible indeterminación de la nada para obtener un cuerpo, un nombre, todas las limitaciones de las que deriva nuestra desdicha! El tema del nacimiento me obsesiona-

ba desde antiguo, pero en mi libro no he logrado más que girar en torno a él, sin aprehenderlo, ni mucho menos agotarlo. No se debería escribir sobre las obsesiones: hay algo de impuro en el hecho de escribir, algo de profanador. Por decirlo con la jerga moderna, escribir supone una **desacralización** de la obsesión. Deberíamos ser capaces del silencio...».

En la sala 8 del Collège de France, Michel Foucault mantiene todos los miércoles un curso sobre «El poder psiquiátrico». Asiste el mismo público, más o menos, que a las clases de Deleuze, pero el clima es mucho más serio y académico que en Vincennes. Sin embargo, se trata de una academia consentida, elegida: la subversión universitaria no consiste en no escuchar a nadie, sino en no escuchar más que a quien merece ser escuchado. Foucault habla del poder: distingue entre poder de soberanía, que es el que tiene un Rey sobre sus súbditos, por ejemplo, y poder disciplinario, que es el propio de una Institución religiosa, escolar o psiquiátrica. El poder de soberanía está basado en la guerra, es un pacto establecido de una vez por todas, y constituye una pirámide de base indiferenciada y cumbre individualizada en la persona del Rey. El poder disciplinario, que nace en las órdenes religiosas, está basado en el castigo, no como definitivo poder de ejecución capital del soberano, sino pequeño y constante; el súbdito es siempre visible, está permanentemente bajo el control de una mirada, que le prueba sin cesar; la escritura es base necesaria del poder disciplinario, que debe anotarlo todo precisamente por la exigencia de visibilidad antes mencionada; de este modo, dada la cercanía del súbdito y quien le observa desde arriba, la reacción punitiva ante cada infracción es inmediata; es una pirámide de cima indeterminada y que se individualiza en su base, dando lugar a individuos que siempre tienen alguien sobre ellos. El poder disciplinario es el específicamente propio de la época contemporánea; su creación inmediata es la excepción, el otro: así, la escuela disciplinada crea el débil mental. Pero la creación básica del poder disciplinario es el individuo jurídico, al que se obliga a coincidir con una unidad somática para hacerle sujeto de la ley. La invención de la individualidad es una medida destinada en primer término a facilitar la sanción por la infracción de la norma, por lo que cualquier liberación de las normas pasa por una simultánea abolición del individuo. A la salida de la clase de Foucault venden «CAP», periódico de los presos franceses, por cuya unidad y mejoras de todo tipo tanto ha trabajado el filósofo de «Les mots y les choses». Es un periódico crítico, revolucionario, en el que se da cuenta de los suicidios

habidos cada mes en las cárceles de Francia o se denuncia la situación que llevó a la revuelta en la cárcel de Melun. En su cabecera, estas palabras: «Las cadenas de los presos son las mismas que las de todos los hombres sin poder sobre su vida: son solamente más visibles. Los detenidos, frente a las tentativas del poder para aislarlos en sus luchas, necesitan el apoyo de todos los rebeldes. Su cólera es la nuestra».

Alberto y yo vamos a ver a Pierre Klossowski para conocerle y hablar con él de un par de asuntos editoriales. Vive en la rue Glacière, en un barrio moderno y desangelado, de apartamentos modestos. Su casa es más bien desnuda, poblada de vagos muebles antiguos. Nos saluda un gato de mirada hechicera; por todas partes, impalpable, presente, la sombra de Roberta. Pienso que mientras haya Patrick Whites sueltos, el Nobel nunca recaerá en renovadores del lenguaje como Klossowski; ni falta que hace, por otra parte. Klossowski es nervioso, muy amable y habla de un modo entre titubeante y ceremonioso. Se le ve bastante desinteresado de los asuntos editoriales. Nos dice que ha dejado de escribir hace un par de años y que se ha dedicado plenamente a la pintura; nos enseña algunas muestras admirables de los dibujos en color que expone actualmente en la plaza d'Espagne, en Roma. Hablamos de la situación de la filosofía en España y en Francia; nos cuenta su disputa con los ortodoxos de «Tel Quel», que consideraron su «Nietzsche» como poco dialéctico y nada materialista. Habla de irse a vivir a Italia, porque ve en ese país cierta continuidad con la tradición, mientras que Francia es ya el puro desarraigo. Pienso que para mí lo quisiera, con todos sus males. Le explicamos las dificultades existentes para la publicación de sus novelas en España: apenas concibe ciertos puritanismos de censura que considerarían sus novelas inaceptablemente eróticas. «¡Lástima —dice—, porque «Le Baphomet» está escrita con una visión de la religión muy próxima a la española». En fin...

Más tarde, con Víctor y Alberto, tomo un «Chirouble» con aroma a frambuesa en un pequeño y delicioso bar de l'île de Saint-Louis. Pueden degustarse en él vinos excelentes por menos de franco y medio. La clientela no son duques ni tecnócratas, sino camioneros, tenderos o empleados que salen del trabajo y gustan de tomar una copa de buen vino antes de irse a casa: jno hace falta ser de sangre real para apreciar el buen vino! Y en París tampoco para conseguirlo.

Vino, filosofía...: lucha del espíritu que se niega a ser distinto del cuerpo, del cuerpo que no se ve a sí mismo con otra cosa que espíritu, por afirmarse en un mismo goce que es riqueza presente y puede llegar a ser libertad. ■ F. S.

