

EL ESPÍRITU DE MONTE XANIC

KAROLA SAENGER

Me despierta la brisa en el crepúsculo, un suave aroma mineral y un toque de frío envolvente. La luz desaparece tras los montes que resguardan mi entorno. Percibo el último rayo naranja violeta, de una manera cálida y fugaz, como el último suspiro del verano que el otoño ha desplazado. Noto cómo mi sueño diurno se desvanece a medida que aparece la oscuridad. El horario de otoño me acorta el sueño, me levanta temprano en cuanto el sol se va, me desafía cambiante a medida que las noches se hacen largas y el amanecer tardado me sorprende con vida que nadie puede notar. Siento una enorme curiosidad de ver como van... Resisto, mientras escucho el llamado a descansar del pato alfa a su parvada; -sé que debe protegerlos; luego de la bienvenida que les dieron gatos y coyotes, jamás volverán a dormir fuera del lago; costó dos vidas, pero salvó ocho.-

¿Cómo es que pueden dormir mientras todo ocurre? Espero agazapado. Moviéndome despacio entre brazos anudados de años, ayudo a soltar follaje cansado de abrigar, de absorber y metabolizar para madurar frutos blancos; susurro despacio y con cuidado sensaciones que se entienden como palabras de consuelo; confían que antes de la aurora vendré a revolotear con las buenas nuevas para ayudarlas a dormir profundamente, olvidarse de lo pasado y disfrutar del frío. Rozo hojas pardeando y frutos cansados de esperar ser cortados, toco pétalos de rosas amarillas, recojo aromas nocturnos a jazmín y azahar, hojas de limón, frutas rojas y exuberantes esencias a guanábana y guayaba para desayunar con dorados rayos apilados en grandes rocas de granito, fiestas, celebraciones, magia de amor gestado; que durante el día se absorben en ellas y de noche desprenden para servir de luz y motor a mi jornada... Me cuelo por una pequeña rendija abriéndome

camino hacia mi tarea más urgente. Despacio rozo gigantes metálicos, helados contenedores que albergan mis frutas. Uno a uno los envuelvo de frío que los ayuda a eliminar tartratos, a liberar cuerpos extraños y a reposar. Me asomo a cada uno como un padre vigila el sueño de un hijo, a mi Chenin Colombard, que es tan sutil, lo arropo con aromas tropicales, flores blancas y un toque a manzanas verdes. Acaricio de durazno y miel de abeja, contrastante acidez traída de una gota de rocío y amargor disfrazado de dulzor a mi querido Chenin Blanc; y por último despierto a mi alegre Grenache a quien le cuento historias de amor salpicadas de fresas, frambuesas, flores de jamaica y días de fiesta.

A mi niña Kristel, que muchos insisten en llamar Sauvignon Blanc y yo nomás no me acostumbro, la envuelvo en calor con magia que le ayude a degradar el ácido málico en láctico y así poderla hacer más fuerte, para albergar aromas más complejos que vayan más con su personalidad espontánea, contrastante e impredecible. Vago por la oscuridad, en momentos me siento sólido, en otros líquido y luego gaseoso; pero yo no soy nada, no tengo cuerpo ni materia, no me reconozco y me echo a reír. ¡Estoy bajo sus efectos otra vez! Es el CO₂ que me atrapa cuando paso, para platicarme que algo de Cabernet Sauvignon está en plena ebullición de levaduras, una fiesta alimentada de azúcar que desprende alcohol; otra ya con la resaca sedimentando; otra más esperando ser prensada para separarse de todo aquello que ya no le sirve, una más en maloláctica y alrededor de 35 toneladas anhelando ser molidas y amalgamadas en una sola emulsión que las nombre a todas en una y a una en todas.

A mi paso tranquilo pero seguro, merodeo entre barricas exprimidas de tanto uso que se convertirán en maceta para dar vida de otra manera y en otro lugar; vigilo un coloso robot que aguarda como fantasma su momento de embotellar y disfruto el silencio de la sala de cata que grita historias de personajes para recordar. Reviso la magia encerrada año con año y varietal por varietal de un sueño hecho realidad. Sonríe pensando en la calma, el caos, el calor y el frío que en cada momento se ha inscrito en este lugar y me deslizo cual vino nuevo en un tobogán empujado de gravedad terrenal, pequeño pasadizo directo, aunque no secreto; aterrizo a carcajadas como supongo se siente la risa y aparezco en mi lugar favorito de todos, la cava. Espacio resguardado con fuerza, resistencia y majestuosidad; las piedras de granito que lograron permanecer de pie, luego de

2 años de construcción o destrucción, según se vea el caso; toneladas de dinamita y perforaciones; hoy cuentan una historia de supervivencia similares a las de la posguerra que no hace más que enriquecer con leyendas de triunfo y gloria, absorbidas a través de roble francés y traducidas con ayuda del tiempo en notas percibidas en el paladar. Me detengo y escucho detenidamente el silencio de los ventiladores, siento un cálido ambiente, un silencioso trabajo, reviso mi Chardonnay barrica por barrica, saludo a las lías y las muevo para extraer de ellas aromas a mantequilla y nueces que se llevarán bien con la vainilla y ligeros aromas ahumados. Merlot, Syrah / Grenache, Malbec y Petit Verdot reciben un poco de paciencia y tolerancia a manera de bendición con la esperanza de amansar sus bríos de juventud tánica, para expresar, en su momento, aquello que llevan dentro en un largo viaje a la madurez. Me siento cansado ha sido una larga jornada, los pájaros anuncian que es momento de partir, salgo de ahí con un sutil sabor a bienestar, me cuelo entre las grietas que el agua hizo a bien dejarme dispuestas y absorbiendo lo poco que queda de humedad me dispongo a

KAROLA SAENGER. Desde hace 5 cosechas es Gerente de Relaciones Públicas de Monte Xanic Ensenada. La promoción y ventas de vino; atención a clientes y la organización de eventos dentro del marco de la vinícola es su trabajo. Describir, sentir, percibir, apreciar y compartir su entorno por medio de la escritura y pintura, es una misión que desempeña con pasión y entrega.

karolasaenger@mac.com

Cómo citar el texto:

SAENGER, Karola: “*El espíritu de Monte Xanic*” en *Revista redes música: música y musicología desde Baja California*; Julio - Diciembre de 2007, Vol. 2, No. 2 / Enero - Junio de 2008, Vol. 3, No. 1. [Documento electrónico disponible en: www.redesmusica.org/no3] consultado el ??/??/ 200?