

BRINDIS PARA UN BUEN VECINO

James de Couquer, conocido crítico francés, en reiteradas oportunidades ha opinado que el único animal que bebe a la par que come, es el hombre. En nuestra cultura ello implica una hermandad entre el arte culinario y el vino. No puede concebirse una comida selecta o culta sin un buen vino y resulta raro el consorcio de éste, sin el agradable complemento de un plato bien preparado. El desarrollo y progreso de nosotros —de nuestro nivel cultural— pasa necesariamente a través de cumplir con la ineludible obligación de alimentarnos. Los sentidos del gusto y el olfato deben ser satisfechos también con arte, buen gusto, delicadeza y originalidad, así como la vista recibe —entre otros— el beneficio de las artes plásticas, el oído de la música y el tacto de las facultades de acariciar o ser acariciado.

Hernán Eyzaguirre a través de su columna GASTRONOMÍA que, atendida la hermandad ya referida con el vino, era vecino a ésta, expresaba con la amabilidad y conocimientos propios de un elegido, originales conceptos, gratos recuerdos y amenas anécdotas. Todo ello de una u otra manera se orientaba a despertarnos amor por la gastronomía y sus quehaceres. Lo relativo a sus relevantes condiciones de hombre, padre y empresario ya ha sido oportunamente referido por quienes tuvieron la grata circunstancia de conocerlo de cerca y por largo tiempo. Yo sólo tuve el honor de contar con una amistad de vecino literario, muy bien avenido por cierto, pero por un lapso inferior a un lustro. En nombre del vino y como humilde representante de él, brindo un homenaje póstumo no precisamente a su memoria (pues ella está bien honrada), sino a la proyección de sus inquietudes. No puedo opinar respecto a la gastronomía propiamente tal, pues se trata de un arte que escapa de mis capacidades. Pero sí me siento facultado a pretender un desarrollo armónico de la actividad, dada su convivencia con el vino. No es suficiente



Un brindis en homenaje a Hernán Eyzaguirre, por la sabia gastronomía que entregaba en su columna vecina, la que él, como pocos, relacionaba con el vino.

que un determinado plato sea excelente: todos sabemos que requiere de temperaturas adecuadas, una buena vajilla, ambiente grato y servicio oportuno. En otras palabras, en torno a una buena comida debe manifestarse todo un ceremonial, por supuesto que adecuado a las diferentes circunstancias y provisto del eclecticismo necesario para alejarse de los extremos: lo chabacano y lo suntuoso. Está de más señalar pausas al respecto.

En lo que al vino se refiere, los discípulos de Hernán Eyzaguirre, salvo excepciones muy escasas, no han reparado en que la compra, guarda, servicio y —principalmente— la indispensable "Carta de Vinos" son tan importantes como crear y desmenujar recetas. Sé que éste es un tema que a él —entre muchos otros— le preocupaba. Dentro de las falencias más ingratas está la ignorancia casi general de los garzones y no pocos moabes respecto de los vinos que pueden ofrecer. Más grave todavía es soportar la práctica de ofrecer —majaderamente— un determinado vino "en promoción" y peor aún, aquellos casos en que sólo "se trabaja" una marca. Yo no culpo de ello a garzones ni moabes sino que, con mucho respeto —como lo haría don Hernán—, a los propietarios de restaurantes, a los gastronomos.

En mi ya dilatado caminar dentro, en torno y para el vino, me sobran los dedos de una mano para recordar a gastronomos que han manifestado interés objetivo y real por el vino y, menos todavía, por acercarlo en forma sistemática al respectivo. Esta verdadera deficiencia no deja de ser penosa, pues son precisamente los gastronomos, dado el ineludible uso profesional que deben hacer de los sentidos del gusto y el olfato, los mejor dotados para captar los matices y facetas de esta bebida natural. Al hacerlo se transformarían, además, en expertos en su guarda y servicio, y con todo ello se elevaría la función de comer y beber, satisfaciendo con dignidad nuestra peculiar tendencia a hacerlo simultáneamente, como señala De Couquer.

De ello nace también la preocupación por encontrar la congruencia entre vino y alimentos, aunque a mi entender se otorga una importancia desmedida a este hecho a través de recetas a veces muy estrictas, y se abre un camino muy amplio para sabios y diletantes. Existen ciertas normas generales muy conocidas que merecen ser atendidas. Pero la pretensión de imponer pautas inamovibles y rebuscadas entre cada plato y un vino, es un atentado contra la dignidad de las casi infinitas individualidades humanas. En ello se pierden tiempo y esfuerzo, mientras que lo realmente válido —al menos entre los gastronomos— es estar capacitado para discernir sobre vinos y manejarlos con verdadero conocimiento.

Hernán Eyzaguirre tiene un lugar en lo alto, donde él debe agasajarlo con los manjares más exquisitos que durante sus últimos años entre nosotros le fueron vedados para no agravar su salud quebrantada. Seguramente los complementa con el vino más sublime jamás concebido, mientras yo, desde aquí abajo y muy lejos —lejísimos—, brindo una copa de vino chileno en su honor.

¡Viva Hernán Eyzaguirre, el buen vino y la gastronomía sabia! ■

AUTORÍA

Alvarado Moore, Rodrigo, 1938-

FECHA DE PUBLICACIÓN

1987

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Brindis para un buen vecino [artículo] Rodrigo Alvarado. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile