

Entrecopas

Ficha Técnica

Título Original: Sideways

Año: 2005

Director: Alexandre Payne

Música: Rolfe Kent

Basada en la novela de Rex Pickett

Protagonistas: Paul Giamatti, Thomas Haden Church, Virginia Madsen

Calificación: Prohibida para menores de 13 años

Sustancia consumida : alcohol

Sinopsis y Comentario

Entrecopas, la tercera película de Alexandre Payne (Elección y Las confesiones del Sr Schmidt) nos cuenta el viaje de dos amigos Miles y Jack a lo largo de la costa de California. Jack esta a punto de casarse y en vez de hacer una despedida de solteros su amigo Miles lo lleva a degustar vinos a los mejores viñedos de la costa oeste. Esta comedia independiente nos muestra con ironía el crecimiento de estos dos personajes a lo largo del camino. Nominada a cinco Oscars de la Academia (incluyendo Mejor Película, Mejor Director y Mejor Actor) solo pudo llevarse el Oscar al mejor Guión. Entre otras cosas trata el tema del alcoholismo, una droga socialmente aceptada pero que inhabilita al protagonista a poder madurar. Esta adicción no solo es bien vista sino que logra dar estatus a la gente, en este caso al protagonista de la película ya que se encarga de catar vinos. La industria vitivinícola implemento esta idea de la cultura alcohólica para naturalizar esta adicción y acá vemos como el protagonista se escuda en esa supuesta alcurnia para tapar su adicción al alcohol.

Escena clave

En una gran depresión el protagonista de emborracha tanto que termina tomando el jarro donde los catadores escupen el vino después de catarlo.

Sinopsis por labutaca.net : Miles (Paul Giamatti), un divorciado traumati-zado con su experiencia sentimental, al que le gustaría ser novelista y que presenta una fija-ción por el vino, decide agasajar a Jack (Tho-mas Haden Church), su viejo colega de la universidad y actor fracasado, con un viaje festivo a los viñedos del valle de Santa Ines la semana antes de que Jack contraiga matrimonio.

Los dos no podrían formar una pareja más extraña. Jack es un seductor demasiado sexual; Miles es un desgraciado aprensivo. Jack está buscando degustar su “último bocado de libertad”; Miles sólo pretende paladear la perfección en una botella. Jack se confor-ma con un Merlot barato; Miles se muere por el elusivo y perfecto Pinot.

De hecho, la única cosa que parecen tener en común es la misma excitante mezcla de ambiciones fallidas y juventud marchi-ta. En cualquier caso, cuando emprenden ruta subiendo por la cos-ta, Miles y Jack pronto se van a ver ahogados en el vino y en las mujeres. Jack se enamora como un chiquillo de una experta viníco-la local (Sandra Oh) y amenaza con cancelar su boda. Miles tiene su propio encuentro romántico con una camarera que es toda una experta en caldos (Virginia Madsen).

Ambos se tambalean de forma peligrosa y cómica hacia la crisis de la mediana edad. Ahora, la boda se aproxima, y con ella la certeza de que Jack y Miles no van a volver a Los Angeles sanos y salvos y sin haber sufrido cambios... si es que al final terminan por regresar.

Artículo relacionado a “Entrecopas”:

[Edición Domingo 30.01.2005](#) » [Zona](#) »

"Ante el vino y la gastronomía, domina una posición snob"

por Matias Bruera

MATIAS BRUERA, SOCIOLOGO

"Ante el vino y la gastronomía, domina una posición snob"

La preocupación casi obsesiva por la manera en que se degusta un vino o por descubrir nuevos sabores parece más teñida por la necesidad de aparentar que por disfrutar realmente de la comida.

UUUn sector social cambió sus hábitos de consumo de alimentos y bebidas. Puerto Madero, Las Cañitas, Palermo Hollywood son los puntos geográficos más representativos de esos cambios. ¿Cómo pudo darse el desarrollo de una especialización exquisita acompañada de un empobrecimiento masivo?

—Pensando en la alimentación, y más allá del problema distributivo, se viene registrando una homogeneización en la producción de alimentos. Y lo curioso es que esto se da junto a una diversificación del gusto. Se afinan los paladares y se homogeneiza la producción. La soja es un ejemplo muy concreto, con el progresivo aumento de la superficie que se le destina. Por el otro lado, ante el vino y la gastronomía domina una posición snob, y llega a ser impúdica la exacerbación de la cuestión gastronómica. El hambre es una situación asemejable a una catástrofe, como si la Argentina se hubiera partido, como si la hubiera arrasado una especie de huracán. La mitad de la población entró en condiciones de no poder subsistir, mientras que un grupo sigue cultivando el hábito de la exquisitez, de la magnificencia, de la mesa como sortilegio de las formas. Unos, entonces, se preocupan por la manera en que se toma una copa, la manera en que se acerca a la nariz para utilizar el olfato, la manera en que se degusta y que se traga, mientras que muchos otros apenas logran calmar el hambre.

¿Este enriquecimiento de la sensibilidad, este refinamiento de unos podría interpretarse como un adormecimiento de la sensibilidad ante la mayor hambruna en nuestra sociedad?

—Hay algo que no sé si hemos llegado a captar, porque es bastante reciente: la naturalización del hambre. Y esto se da mientras el gusto de otros se fue refinando y marcando diferencias de clase. Y en ese sentido, me parece que la distancia social se profundiza con la agudeza de la sensibilidad. La Fisiología del gusto, el libro clásico de Brillat-Savarin, describe la degustación como una suma de sensaciones: una directa, otra más compleja y otra refleja. El hambre no participa de ese ritual de análisis.

¿Puede aclararlo?

—Hay dos expresiones literarias de esta contradicción. En En busca del tiempo perdido, de Proust, el personaje que relata trata de recobrar el tiempo, y lo hace a partir de las magdalenas y el té que está tomando, que le hacen recordar cierto tiempo pasado. Pero al final termina diciendo algo así como que "la verdad no estaba en las magdalenas o en ese té, sino básicamente en mí", que es lo que había dicho Savarin. Por otro lado, Dante Alighieri, en un pasaje del Purgatorio de la Divina comedia, hace lo mismo, pero en relación al hambre. El hambre es absolutamente personificado. Cuando muestra a los hambrientos, la persona es comida por el mismo hambre; la persona es el mismo hambre. Está tan absolutamente débil que se le ven los huesos, casi el interior del cuerpo. Se descubre que la persona es el hambre mismo, o es comida por el hambre mismo, como si el sujeto fuera arrebatado por el objeto. La idea del gusto es burguesa, porque supone la libertad de elección absoluta. En cambio, los pobres no pueden elegir, están condenados a subsistir. Pero, ¿qué es una fisiología del gusto? Es una forma de estereotipar, es una cuestión de recepción y, como tal, tiene que ver más con la persona que lo recibe que con la propia obra culinaria. Entonces, me parece que, en un punto, el poder de apreciación culinario en la Argentina podría leerse como correlativo a la negación del hambre.

¿Por qué?

—Insisto: porque aparece de manera exacerbada. La mitad de la población roza una especie de catástrofe y no puede comer o come muy mal y otra parte de la población refina sus paladares.

Esta polarización parece hasta haber barrido el vino de mesa.

—Sí. Cada vez crece más el consumo de vino de calidad y el del vi no de más baja calidad, el que ni siquiera se vende en botellas. Antes los vinos decían vino de mesa; ahora siguen el gran invento de los norteamericanos de los cepajes, concebido para competir con los franceses. Los grandes vinos franceses en general eran combinaciones de uvas. El gran invento norteamericano es estereotipar, reconocer los cepajes y hacer de ellos una especie de valor significativo para el vino. Barthes decía que "el vino es una sustancia noble, es una sustancia sumamente agradable, pero nunca va a ser una sustancia del todo feliz, porque es causal de una expropiación", refiriéndose al trabajo que tiene por detrás.

¿Cómo conciliar que en el mismo país crezca la necesidad de abrir comedores populares y carreras de gastronomía que desbordan por sus matrículas?

—No hay dialéctica que pueda explicarlo, que pueda comprender la adopción, por un lado, del

sibaritismo y, por el otro, la imposición del hambre. ¿Qué dialéctica puede explicar el refinamiento de los sentidos, la sensibilidad gastronómica y el recurrente contacto de muchas personas con nuestros desperdicios? Tampoco puede explicarse la creciente oferta de escuelas de gastronomía y de sommeliers frente a una masa de personas desprotegidas y hambreadas. Ya hay una industria; la cuestión gourmet dejó de ser un mito y se ha constituido en una industria. La distinción en el gusto, en el refinamiento de los paladares, el sibaritismo, lo que hace es marcar más las diferencias sociales, separa más a las clases, las estereotipa y diferencia. Las clases populares quedan reducidas a anatomías voluptuosas porque, en realidad, están circunscriptas a la apreciación del alimento como condición del ser, como condición de la subsistencia; mientras que las clases más altas privilegian más que nada la forma y el parecer, consumiendo alimentos más digestivos y menos calóricos. Esa obsesión por lo light muestra la correspondencia del deseo alimentario con un ideal estético. Además, hay que prestarle atención a cierta lexicalización.

□ ¿Por ejemplo?

—Fíjese que a alguien que se desprecia se lo llama "grasa". Esto tiene que ver mucho con la alimentación. Son las clases populares las que comen básicamente cosas con gran carga calórica como para poder subsistir. En esa comida está puesta en juego básicamente la subsistencia, no el parecer, el aparentar.

□ En muchos lugares parece comerse, básicamente, el nombre del plato, más que su contenido.

-Sí, hay una terminología imposible de descifrar, propia de cada chef. Y lo mismo pasa con la llamada comida fusión, que sería mezclar, por ejemplo, algún aspecto de la comida armenia con cosas de la comida italiana. Pero como me dijo alguna vez un chef, la comida fusión es, en realidad, el exponente más claro de la comida confusión, porque no se sabe muy bien qué se come, porque los gustos se mezclan y eso se acompaña de palabras indescifrables. Un menú es retórica que relaciona el gusto y la representación, pero se hace en los restaurantes de Palermo de un modo cada vez más lejano, con palabras como imposibles de develar. Ante los vinos eso es muy claro en el lenguaje de los críticos, que hablan de un vino "avainillado, pimentoso", y esto sin mencionar otras calificaciones más metafísicas, como "mágico".

□ En alguna oportunidad se ha denunciado que el vino argentino se exporta menos de lo que se podría porque algunos empresarios defraudan la calidad comprometida. ¿Es así?

—Hay un personaje de Roberto J. Payró que es el Laucha, que toma vino carlón y que se dedica a falsificar vinos. Se da cuenta de que puede embotellar vino de mala calidad y venderlo como vino de gran calidad. Hace unos años me enteré, por un bodeguero, que unos argentinos hicieron lo mismo vendiendo vino a Oriente. Mandaron una muestra excelente y después el embarque se hizo con una calidad diferente. Gran parte de la desconfianza respecto de la cuestión exportadora argentina tiene que ver mucho con eso. En realidad, Payró anticipa la frase de Gombrowicz: "La Argentina es un pastel que no terminó de levar." Y yo creo que no terminó de levar, básicamente, porque no puede sentar a toda la sociedad a la mesa. También esto se vincula a la idea del no poder ser y querer. Y ése es el mito gourmet: el no poder ser acompañado de un querer que lleva a ser falsamente. Por eso, la mejor representación de la cuestión gourmet es la apariencia.

Copyright Clarín, 2005.