

Creando expertos.

Hoy más que nunca, todo el mundo se esfuerza por alcanzar la excelencia en todos los campos de la vida. La experta en estilo de vida Claire Wrathall, examina esta tendencia mundial hacia el conocimiento y comparte oportunidades para formar a nuestro experto interior.



POR EXCELENCIA

EDITORA: CLAIRE WRATHALL FOTOGRAFÍA: ULRIKE HOLSTEN

GUÍA DE PLACERES

Ya no basta con estar familiarizado con algo o tener unas ligeras nociones... queremos saberlo y experimentarlo todo. (No en vano, la palabra experto proviene del latín expertus: experimentado).

domingo por la mañana en el venerable Musikverein de Viena. Cabe suponer que los siempre refinados espectadores de un concierto reunidos en el Goldener Sall para asistir a una matinée de la Novena Sinfonía de Beethoven están familiarizados con lo que van a oír. Esta vez no es así. Esta audiencia, experta como es, asiste atraída por la perspectiva de oír una obra conocida pero ahora con un peculiar arreglo de Mahler (la última vez que se interpretó la obra aquí, el mismo Mahler dirigía la orquesta), cuya apreciación presupone un conocimiento de la versión original de Beethoven. Según las palabras del director de orquesta Kristjan Järvi: “Me sentí atraído por el arreglo de Mahler porque representa la combinación de la clarividencia de dos maestros en lo que es, probablemente, la obra más monumental jamás escrita. El arreglo de Mahler tiene el poder de ensalzar los sentimientos de salvación, redención y divinidad de Beethoven. Creo que resulta absolutamente emocionante escuchar a Beethoven a través de los oídos de Mahler”.

Desde que la Harvard Business Review acuñó el término “economía de la experiencia”, los centros de investigación han identificado tendencias que sugieren que cada vez son más las personas que deciden gastar su dinero en adquirir conocimientos y experiencias en lugar de cosas. “Está emergiendo una tendencia hacia el consumo discreto, lo que significa que las personas desean expresar su identidad de formas más sutiles”, indica el reciente informe de la Future Foundation londinense, repleto de referencias hacia el “hambre de cultura” y “la búsqueda de pasiones, experiencias nuevas y desarrollo personal”. “Pierden importancia las expresiones visibles de estatus”, continúa el informe. “En su lugar, está surgiendo un concepto más flexible de lujo, impulsado por las preocupaciones de los consumidores por la autenticidad y el individualismo”. Y, podríamos añadir, la preocupación por el medioambiente y los problemas de sostenibilidad, porque otra de las ventajas de ciertos tipos de estimulación cerebral, tales como reflexionar, hablar, leer o tocar un instrumento, es que no desprenden carbono. De repente, parece que todos queremos convertirnos en expertos, todos ansiamos adquirir conocimientos especializados, una apreciación de las mejores cosas de la vida. Ya no basta con estar familiarizado con algo o tener unas ligeras nociones... queremos saberlo y experimentarlo todo. Cada vez es más frecuente que los profesionales regresen a las aulas años después de haber abandonado la educación formal. Estamos siendo testigos de la proliferación de cursos sobre cocina, vino, arte, música, etc. dirigidos a adultos que trabajan, y que son impartidos por chefs con estrellas

Michelin, académicos, subastadores y músicos virtuosos, entre otros. En Londres, puede perfeccionar sus habilidades culinarias en las cocinas del Restaurante Gordon Ramsay, galardonado con tres estrellas Michelin, con comida incluida, o en las cocinas de Eric Chavot, en el Capital Hotel (dos estrellas Michelin) o en la de Angela Harnett, en el Connaught (una estrella). Mientras tanto, aquéllos que desean más especialización pueden perfeccionar su técnica de salteado, por ejemplo, en un curso de dos horas con David Thompson, cuyo restaurante Nahm es el único restaurante tailandés con una estrella Michelin. Pero, estos no son cursos para principiantes, y no sólo versan sobre cocina. “Muchos de nuestros clientes disponen de sus propios chefs que cocinan para ellos”, afirma Jarka Hinksman, de la empresa Tasting Places, que organiza todos los cursos citados (teléfono: +44 (0)20 8964 5333, www.tastingplaces.com). “A algunos les encanta cocinar porque les relaja. Pero otros, simplemente disfrutan de la cocina; sus vidas son muy ajetreadas pero les encanta atender a invitados y ser atendidos. Han comido en restaurantes de todo el mundo y desean saber cómo se elaboran esas comidas”.

Si lo que desea es impresionar a otros aficionados al vino, lo mejor que puede hacer es convertirse en un Maestro del Vino, como Robinson, el eminente escritor sobre vinos. Sin embargo, en los 53 años desde que se instauró esa titulación internacional, sólo 257 personas (de 19 nacionalidades distintas) han aprobado los complicadísimos exámenes. Pero, incluso los Maestros del Vino tienen que empezar por algún sitio. Y existen cursos más cortos que pueden otorgarle unos conocimientos básicos sobre los que cimentar los posteriores. En su nuevo libro, “A Hedonist in the Cellar” (Un hedonista en la bodega), el escritor y enólogo americano Jay McInerney, relata una anécdota en la que la anfitriona de una cena formal le pidió que identificara un vino en una cata ciega. “El sumiller me dio una copa y con un sentimiento de resignación rayando en la desesperación, pegué mi nariz al cristal”. Lo identificó correctamente como un Haut-Brion de 1982. “Me senté y me regodeé en la admiración general sin molestarme en explicar mis métodos. Sabía que mi anfitriona bebía Burdeos de premier cru y sabía que ella conocía sus cosechas. Pero fue una suerte que el vino fuera un Haut-Brion, el más distintivo aromáticamente de todos los premiers crus”. Existen muchos cursos, incluso algunos en los que hay que catar un Haut-Brion y otros vinos muy similares, impartidos por comerciantes de vinos, casas de subastas (Sotheby’s y Christie’s) y universidades como l’Ecole du Vin en Burdeos (teléfono: +33 (0)5 56 00 22 66, ecole.vins-bordeaux.fr) y,



para aspirantes a viticultores existe la facultad de enología de la Université Victor Segalen, o incluso la recién inaugurada academia Vínskólinn de Reikiavik, la única academia vinícola de Islandia. Pero, quizá, la experiencia vinícola educativa más fascinante, lanzada el pasado año, es la visita privada a la bodega del Restaurante Alain Ducasse, situado en el *Hôtel Plaza Athénée* de la Avenue Montaigne de París (*teléfono: +33 (0)1 53 67 66 65; www.plaza-athenee-paris.com*), cuyo tutor es Gérard Margeon, nacido en Beaune en 1961 y, por tanto, predestinado a convertirse en sumiller. Los invitados catan hasta 11 vinos de su bodega de 35.000 botellas, que contiene ejemplos de la mayoría de los premiers crus de Burdeos, así como algunos de los mejores Borgoñas del mundo. También puede asistir a cursos de cocina en las cocinas del hotel.

La comida y la bebida no son, ni mucho menos, los únicos temas que inspiran a las personas que desean saciar su sed de conocimientos. De ahí la proliferación de cursos de arte serios susceptibles de atraer, por lo menos, a aquéllos que desean incrementar sus colecciones de arte y sus títulos. Por ejemplo, el *Sotheby's Institute of Art* de Londres y Nueva York

(*teléfono: +44 (0)20 7462 3232 ó +1 212 517 3929, www.sothebysinstitutelondon.com*) ahora ofrece "Art Fair and Auction Visits" (Visitas a ferias y subastas de arte), viajes guiados a las ferias de arte más importantes del mundo. Entre ellas, TEFAF (también conocida como Mercado de Bellas Artes europeo) celebrada en Maastricht en marzo, Art Basel, en junio, Frieza en Londres en octubre y Art Basel Miami Beach, en diciembre, así como las subastas realizadas en Hong Kong y Seúl, viajes diseñados para ampliar la experiencia de los coleccionistas sobre los modos arcanos del mundo del arte. Los viajes de tres días incluyen conferencias impartidas por autoridades y tratantes de las casas de subastas y ofrecen, según el folleto, "una oportunidad para aprender sobre el coleccionismo de obras de arte y la inversión artística y para conocer los entresijos de las ferias más prestigiosas", que pueden tener entre 200 y 300 stands. "Además de adquirir conocimientos sobre el potencial de inversión, los alumnos son presentados a directores y tratantes de galerías e invitados a fiestas VIP", afirma la directora de marketing del Instituto, Claire Brown. "Por lo tanto, es una forma excelente de ampliar los conocimientos de los interesados en el arte".

El British Museum (*teléfono: +44 (0)20 7323 8144, www.thebritishmuseum.ac.uk*), también ofrece cursos susceptibles de atraer a los conocedores. Su título de postgrado en Arte asiático, que incluye arte islámico, indio, japonés, coreano, chino y del sudeste asiático, está destinado a "estudiantes serios, conservadores de arte y coleccionistas". Por si el tema no fuera ya de por sí vasto y fascinante, el mercado es muy boyante. Heather Elgood, directora del curso impartido por el British Museum, cree que el crecimiento de las economías india y china ha impulsado el interés por el arte asiático, pero insiste en que ésta no es la razón de ser del curso. Puede atraer a un gran número de abogados y profesionales financieros, afirma: "Hemos tenido un alumno que había empezado a coleccionar obras mientras trabajaba en un banco de Hong Kong; un comerciante chino de Pekín que se tomó un período sabático para estudiar; un dentista de Canadá que iba y venía y trabajaba los fines de semana." Pero, del mismo modo, hay personas que buscan una nueva dirección", atraídos por la reputación de erudición del museo y por las oportunidades que se brindan a los estudiantes para manejar obras de arte de la colección. La música es un campo mucho más desafiante, ya que es muy difícil que un adulto adquiera conocimientos formales de música si no ha estado inmerso y ha sido educado en ella desde la infancia. La mayoría de las orquestas y compañías de ópera dirigen organizaciones de "amigos" y programas de conferencias que permiten a los miembros de su audiencia adquirir profundos conocimientos del repertorio y del proceso

de interpretación. Pero, quizá, la forma más fascinante de adquirir un nivel adecuado de conocimiento musical, más allá de su audición y su lectura, es asistir, como observador, a clases maestras durante las que un artista consolidado enseña a una clase pequeña de profesionales jóvenes. En la *Solti Accademia di Bel Canto* (*www.AccademiaSolti.org*), fundada en memoria del director de orquesta Georg Solti, situada en el centro vacacional toscano Castiglione Della Pescaia cada septiembre, puede oír a cantantes educados por consagrados como Kiri Te Kanawa y Mirella Freni. Mientras, en Inglaterra, el Britten-Pears Young Artist Programme, que se imparte en la casa del *Aldeburgh Festival* (*+44 1728 6871 10, www.aldeburgh.co.uk*) en Suffolk, y entre cuyos alumnos se cuentan Thomas Adès e Ian Bostridge, ofrece clases maestras durante todo el año impartidas por estrellas internacionales. En todos estos años, yo he asistido a sesiones ofrecidas por la diva rumana Ileana Cotrubas, el pianista Graham Johnson y el gran barítono ruso Sergei Lekferkus, entre otros. Cada uno tenía un estilo educativo personal y distinto, pero todos nos iluminaron con detalles técnicos, textuales y musicales.

El programa de 2007 incluye un curso impartido por el Ulysses Ensemble sobre "el legado vienés", de Schubert a Schoenberg; y ocho días de formación sobre el lied de Mahler y Strauss impartido por la deslumbrante mezzo-soprano Michelle DeYoung. Actividades que podrían resultar esclarecedoras incluso para los verdaderos conocedores habituales del Musikverein. 🍷

Grandes Cafés: Gama de Espressos

Cada uno de los nueve Grandes Cafés de la gama de Espressos, tiene su identidad propia e inconfundible.

Ristretto es el típico café espresso italiano. Es un espresso corto, fuerte, con gran cuerpo y un toque de acidez. Tiene un sabor agradablemente persistente.

Aromas: Sabores de chocolate suave realzan el fuerte aroma tostado.

Fuerza: 10



Arpeggio es la mezcla mediterránea por excelencia con un carácter fuerte, un gran cuerpo y un prolongado y exquisito regusto. Su crema espesa y suave permanece hasta el último sorbo.

Aromas: Un penetrante aroma tostado con un delicado sabor a madera y cacao.

Fuerza: 9



Roma. La perfecta combinación de excelencia, fuerza e intensidad que le convierten en la elección ideal para un espresso corto y no demasiado fuerte.

Aromas: Un suave aroma tostado, refinado por un ligero sabor áspero. Con matices dulces y amaderados.

Fuerza: 8



Decaffeinato Intenso. Un intenso y rico sabor con una acidez ligeramente elevada que proporciona a este café descafeinado toda la fuerza de un espresso genuino.

Aromas: Aromas tostados y sabores a chocolate que se complementan perfectamente con un gran cuerpo. Tanto la crema como el café tienen una singular riqueza de aromas.

Fuerza: 7



Livanto. Una mezcla perfectamente equilibrada con un aroma particularmente denso y aterciopelado para conseguir un espresso singularmente redondo.

Aromas: Fragantes matices amaderados con un delicado aunque perceptible olor a grano, enriquecido por el aroma tostado.

Fuerza: 6



Capriccio. Un espresso de gran cuerpo que a la vez es cremoso, suave y rico en sabor, con una crema tan delicada que refleja la luz.

Aromas: Sabores suaves de grano procedentes de la crema.

Fuerza: 5



Volluto es un café ligeramente tostado y con cuerpo medio, con un sabor redondo y fresco con matices de cereales, reforzado por un toque de acidez. Un sutil equilibrio aromático de tonos afrutados y amaderados.

Aromas: Aromas afrutados bien equilibrados con un toque de bizcocho y matices amaderados.

Fuerza: 4



Così es perfecto para amantes del espresso que disfrutan con la crema suave y dulce unida a la acidez refrescante que aporta un toque de limón.

Aromas: Característicos matices aromáticos de limón.

Fuerza: 3



Decaffeinato. Esta es la mezcla descafeinada más ligera y cremosa, que ofrece un rico y delicado equilibrio entre suavidad y acidez. La crema del Decaffeinato se distingue por su color avellana y su textura consistente en la boca.

Aromas: Frutas rojas como las que conocemos de los vinos, con un toque de frutos secos y bizcocho.

Fuerza: 2

