vinetur

El festín de Babette: la obra maestra que enseña a agradecer con vino

viernes 18 de noviembre de 2022

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Cualquier cinéfilo que disfrute con la exuberancia de la buena gastronomía tiene que ver *El festín de Babette*. Esta cinta danesa es una adaptación del libro homónimo de la escritora Isak Dinesen, seudónimo de Karen Blixen, la baronesa conocida mundialmente por la encarnación de su personaje que hizo Mery Streep en *Memorias de África*. Sus aires de fábula, la espiritualidad y la importancia del vino y la comida en

la historia son algunas de las claves por las que no debes perderte esta película.

Por qué debes ver *El festín de Babette*

El festín de Babette es una joya del cine, que ha envejecido como el buen vino. Esta película intenta que el espectador descubra **la importancia de la gratitud**, la belleza de lo cotidiano y la importancia de dotar de alegría la parte espiritual del ser humano.

Repasemos los motivos por los que la película *El festín de Babette* es tan especial.

Una fábula amable

La película funciona como un **cuento preciosista** y con enseñanzas sin tener un sentido moralizante. La historia de cómo una joven transforma y alegra una sociedad pequeña mediante la gastronomía funciona perfectamente gracias a un buen guion, la puesta en escena y la exquisita interpretación de su elenco actoral.

Película de Oscar

El filme se hizo con el **Oscar a mejor película de habla no inglesa** en el año 1987. Competía contra el español José Luis Garci y su película *Asignatura aprobada*. También desbancó películas muy potentes de grandes directores como *Adiós Muchachos* de Louis Malle, *La Familia* de Ettore Scola y *Pathfinder* de Nils Gaup.

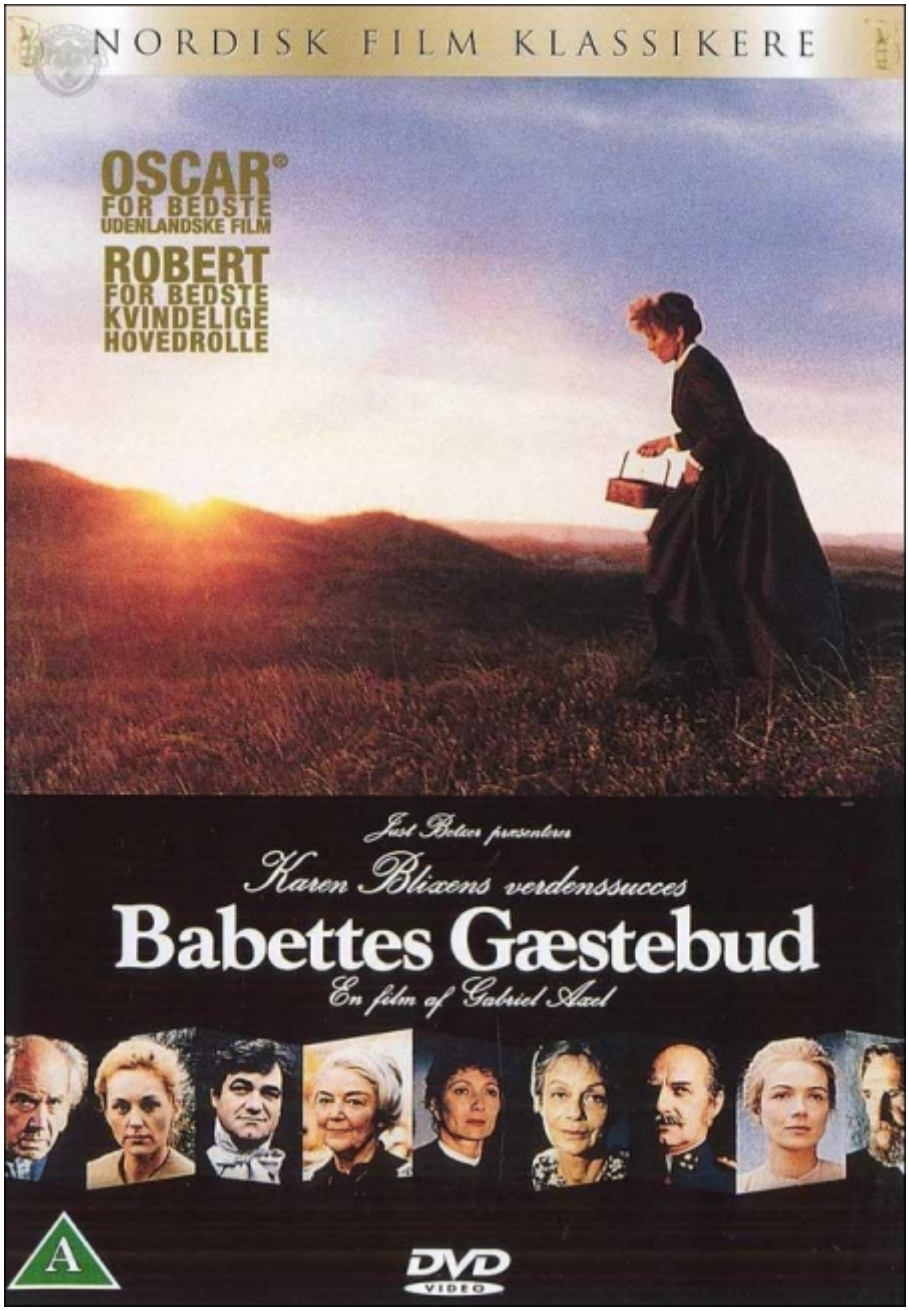
Mejora el libro

El tópico dice que los libros siempre son mejores que las películas. Pero en este caso, la película convierte un relato correcto en un filme excelente. El gran acierto del guion de Gabriel Axel es darle un **papel protagonista a la comida y la bebida** como símbolo de exaltación de la alegría de vivir y la gratitud.

Su buen sabor

La película *El festín de Babette* cuenta con una sencilla, pero esmerada puesta en escena que ayuda al espectador a **sumergirse entre las delicias que prepara la protagonista.** Pero además de la explosión gastronómica que trasciende al espectador desde la pantalla, esta cinta también destila esperanza, gratitud y espiritualidad.

De hecho, el Papa Francisco I ha declarado en varias ocasiones que *El festín de Babette* es su película favorita. Y es que, en su mensaje que no moraleja, la cinta habla del amor que se expresa y manifiesta haciendo felices a los demás. Independientemente de las creencias religiosas, **su tesis es profundamente humanista y ecuménica**.



Sinopsis de *El festín de Babette* y la importancia del vino

¿De qué va la película *El festín de Babette*?

El argumento transcurre a **finales del siglo XIX** y gira en torno a Babette. Es una mujer que huye de las revueltas de París y la guerra franco-prusiana y que recae en una pequeña aldea danesa. Allí, la acogen dos hermanas **Martine y Philippa**, las hijas de un pastor luterano que han sido criadas en la más absoluta austeridad y privadas

del goce de los sentidos y de la expresión de sus emociones.

Babette llega a la aldea como un soplo de aire fresco que contrasta con la férrea disciplina moral que impide a las hermanas ser felices. Todo cambia cuando a la chica le toca la lotería y decide agasajar a las hermanas y al resto del vecindario con un **festín sofisticado y lujoso** para agradecerles su acogida.

Al principio, y acostumbrados a la **moral puritana**, los invitados rechazan esa explosión sensorial que ofrece el banquete. El arco de los personajes irá evolucionando hasta encontrar el deleite en los pequeños placeres de la vida.

La importancia del vino y la gastronomía

Todo en la segunda parte de la película gira en torno a la comida y a su maridaje con el vino. Babette prepara un banquete siguiendo todas las tendencias de la **alta cocina** parisina de la época, personalizadas en la figura del chef y escritor gastronómico **Auguste Escoffier**.

El festín comienza con uno de los personajes principales sorprendido por la calidad del **amontillado** que se sirve en la velada en compañía de una **sopa de tortuga**.

El caviar y los blinis Demidoff se acompañan de un *champagne* de la magnitud del **Veuve Clicquot cosecha de 1860**. Este cava, elaborado con un proceso de doble fermentación y con un *coupage* de ***chardonnay* y *pinot noir*** era todo un lujo en la época. Ahora está al alcance de tu paladar, ya que esta marca sigue produciendo sus espumosos.

El menú prosigue con unas codornices rellenas sobre un volován y con fondo de Madeira llamadas **“codornices en sarcófago”**. Este plato es una creación de la cocinera del **Café Anglais de París**, lo que supone otro guiño del guion hacia su protagonista, de la que descubrimos que ostentó ese cargo.

Este plato se maridaba con un **Borgoña** producido en el ***château* del castillo Clos de Vougeot**. Se trata de un monovarietal de *pinot noir* cosecha de 1845. Este complejo arquitectónico, perteneciente a la orden del Císter se puede visitar en parte en la actualidad.

El banquete continúa con una selección de quesos franceses acompañados de **Oporto** y culmina con café recién molido, un lujo para la época y un destilado, **Marc Vieux Fine Champagne**.

El festín de Babette es todo un canto al amor a la gastronomía, al gusto por la calidad y lo bien hecho y a cómo la cocina y el vino ayudan a conectar a las personas. Sin duda es un título imprescindible para los amantes de la buena mesa.