



el gusto es mío

CRISTINA JOLOUCH



PATRI CAMPORA

Rasa Straskauskaite, sumiller de El Gusto Por el Vino

Vinos de Tenerife

Hace tiempo que a la Casa del Vino, en una antigua hacienda al norte de Tenerife, empezaron a llegar expertos de todo el mundo interesados en una zona vitivinícola que en la última década pasó de una dudosa reputación (de la que se libraron los malvasías) a estar de moda y recibir los elogios de los gurús. El año pasado en esta isla crearon un sello propio, Tenerife Wine, para dar visibilidad al interesante trabajo que se está haciendo desde muchas bodegas.

Aunque el nombre pueda sonar a marketing, en realidad es una reivindicación de la propia historia: los vinos de Tenerife fueron en su día un producto estratégico para las campañas militares y garantía para la supervivencia de marineros y soldados. Aquel producto que viajaba sin problema fue la gasolina del Atlántico que cargaban todas las armadas, del bando que fueran, para conquistar el mundo. George Washington lo bebía por pres-

cripción médica; la British Navy no partía sin sus enormes barricas de Tenerife Wine; fue la bebida favorita de los padres de Estados Unidos, Benjamin Franklin y Robert Morris; acompañó al capitán Cook en sus conquistas en el Pacífico y fue el comercio más importante de la incipiente gran potencia estadounidense. Carlos Cologan, investigador descendiente de uno de los grandes exportadores, narra estas historias y muchas más en su libro *Tenerife Wine*, que editó el Cabildo (¿sabían que a Shakespeare le pagaban parte de su salario con un barril anual de Tenerife Wine?).

Su auge actual se debe en buena parte a la variedad de los paisajes de sus cinco denominaciones de origen y a esas variedades autóctonas de uvas preflorísticas que han preservado. Son vinos que seducen con su frescura, su delicadeza y su mineralidad. Y sobre todo son vinos auténticos que vuelven a ser estratégicos en la gastronomía de una isla que tiene mucho que mostrar.

EJEMPLOS DE DON EMILIO

Emilio Calatayud (Ciudad Real, 1955) es juez de menores en Granada desde 1988. Sus sentencias ejemplares, recopiladas en un libro, implican condenas como aprender a leer ("la dicto una veinticinco veces al año"), completar la enseñanza obligatoria ("unas 250 anuales") o la formación profesional. ¿Ejemplos? Condenó a un joven que robó en una peluquería a aprender el oficio y, tras el curso, cortarle el pelo. Unos meses después, Calatayud lucía un look impecable. Otras sentencias célebres de "don Emilio" -como se le conoce- incluyen impartir clases de informática (a un hacker), pasar varios días con los bomberos (a un chico que se dedicaba a quemar papeleras) e ilustrar un cómic explicando el porqué de sus fechorías (a un chico aficionado al dibujo). Su *Decálogo para formar a un delincuente* ha sido compartido miles de veces en internet. "Hay que proteger el esfuerzo y hay que ayudar a todos, pero hay que exigir: esto es de sentido común", reitera. El magistrado reclama un pacto por la educación y confiesa que echa de menos la transición: "Cuando gente que no tenían nada que ver se sentaron a una mesa... a construir".

MIGUEL ANGEL MOLINA / EFE

todos somos iguales, como tampoco los maestros son iguales que los alumnos. Toda autoridad debe de tener un derecho sancionador, punitivo, y eso se nos ha quitado a los padres y a los maestros, cuya autoridad no está socialmente reconocida. Hemos confundido autoridad con autoritarismo. Así nos va.

Comentaba en su blog que el perfil de sus choricillos, como los llama usted, ha cambiado en los últimos años. ¿Cómo?

Ahora hay más de familias "bien". Cuando entré como juez de menores, en 1988, nos llegaban clases marginales; ahora ya son clases de todo tipo. También hay delitos que son más típicos de los pijos, como los delitos de maltrato a los padres, que son clase media, media-alta.

¿Cree que este aumento de la violencia de hijos a padres está relacionado con ese vacío de la autoridad, del que hablaba?

Yo pienso que sí: se debe a una falta de educación, a una pérdida de valores. ¿Cómo vamos a ser todos iguales, en la familia, si yo soy tu padre?

La familia no es una democracia, entonces...

¿Cómo va a ser una democracia? Se puede más o menos pactar, pero llega un momento en el que dices:

¡El padre soy yo! ¡La madre, soy yo! Es sentido común. Creo que nuestros padres tenían menos formación pero tenían más sentido común.

Está horrorizado con la irrupción de los móviles en la infancia...

Ahora resulta que se dan cuenta (y hacen no sé cuántas tesis doctorales), que el móvil con los niños es una barbaridad; yo llevo diciéndolo hace años! Son aparatos que

"Nuestros padres tenían menos formación pero más sentido común", apunta el juez

Hay delitos que son más típicos de los pijos y los de maltrato a los padres son clase media, media-alta

dan problemas, solo problemas. Primero: son una droga porque crean adicción. Son también un instrumento muy peligroso para cometer hechos delictivos: el ciberracoso (sexual, contra la intimidad, amenazas...) está subiendo como la espuma entre los menores. Y, tercer problema: es un instrumento muy peligroso para ser víctima de un delito.

¿Qué les recomienda a los padres respecto al móvil de los hijos?

El móvil lo deberían tener cuando fueran capaces de pagarlo ellos, ni más ni menos, pero hoy, como hay que ser "moderno"... Yo no se lo daría, por lo menos, hasta los catorce años: cuando ya se les puede exigir con arreglo a la ley ciertas responsabilidades. Pero lo que es una vergüenza es que el regalo estrella de fin de curso, Navidad y comuniones, sean móviles de última generación. Las criaturas están pidiendo los móviles con ocho y nueve años ¡y los padres se los están dando!

Pero hay también mucho adulto enganchado al móvil, ¿no cree?

Sí, sí: yo lo que digo es que se debería prohibir el móvil en los colegios pero en el Congreso, también.

¿Hemos creado un monstruo?

Sí. Y llegamos tarde, ya. Cuando dije que como padres deberíamos violar la intimidad de nuestros hijos y mirarles el móvil, me criticaron, pero: ¿cómo no vamos a hacerlo? Se ha hecho toda la vida. Lo que pasa es que antes te violaban la intimidad abriéndote el cajón o mirándote los bolsillos pero es que ahora la vida de un menor está en el móvil.

Lo que ocurre es que a muchos padres les da apuro...

Pero es que hay que controlar, porque yo respondo de lo que hace mi hijo. A muchos padres hoy les da miedo decir no. Y sí, entiendo que decir que no a un hijo es muy duro, pero hay que decirlo. La vida te dice no continuamente. A los hijos hay que enseñarles la realidad y la vida da muchas satisfacciones pero también hay situaciones ingratas, frustraciones, que se superan.

¿Cómo se consigue que un menor deje de delinquir?

Uno de los éxitos de la ley de menores es que estamos evitando que el 85% de los que pasan por menores vayan a la justicia de adultos. Pero por una razón muy sencilla: la mayoría de los chavales a los que veo cometen delitos, pero no son delincuentes. Lo que hacemos es ayudarlos a madurar, como hacían nuestros padres: una de cal y una de arena. Esos son el 80%, gracias a Dios. Luego tenemos un 10% que es muy trabajable: dependen de un buen profesional, de la suerte, de la crisis, de un buen novio o una buena novia. De ese 10% la mitad sale para adelante. Después está un diez por ciento que son "carne de cañón", que son irre recuperables.

Con lo que ha visto, ¿usted tiene fe en la familia, como institución?

¡Claro! La familia es la base. La humanidad aguantaría porque hay un amor desinteresado de padres hacia sus hijos. Si fuésemos egoístas, se acaba el mundo. Después está la escuela, como complemento, pero la que tiene que educar es la familia.

una mesa para...

**JÉRÔME
QUILBEUF**

CHEF ASESOR
GASTRONÓMICO

Al mando de este restaurante de alta gastronomía japonesa está el chef estrella del sushi Takuya Watanabe a quien todos llaman Taku. Su cocina es muy delicada y usa productos de primera calidad. El atún, que viene de España, lo deja madurar varios días antes de servirlo... El tartar de atún con caviar ocietra es espectacular, como el maki de erizos de mar... Este restaurante es un viaje a Japón a la barra de sushi más selecta del país.



Jin
16 Rue de la Sourdière, 75001
Paris, Francia
+33 1 42 61 60 71