

La enseñanza del léxico específico del vino

Rosa Blanco Fernández de Caleyá

Universidad Politécnica de Madrid (España)

El objetivo de esta comunicación es transmitir a los profesionales de la enseñanza de lenguas nuestro interés por aumentar la motivación del aprendizaje del español a través del tema del vino, despertando el interés sociocultural de nuestra lengua y resaltando la importancia de la comprensión lectora para obtener un aprendizaje autónomo que permita practicar y mejorar el dominio de todas las destrezas.

Si nuestros alumnos, fundamentalmente profesionales, se sienten interesados por ampliar o recordar sus conocimientos sobre el proceso de la elaboración del vino desde sus comienzos hasta la cata de vinos, les brindaremos el aprendizaje de un léxico que mejore o abra nuevas expectativas al comunicarse en situaciones reales de su vida profesional.

En esta comunicación pretendemos enseñar de qué modo puede trabajarse, en el aula, la adquisición de un vocabulario específico. Hemos tomado como parcela de conocimiento la terminología correspondiente al mundo del vino desde el punto de vista de lo que se le exigiría a un profesional de la materia. El léxico se refiere no sólo a las palabras que son materia prima necesaria antes de comenzar con la elaboración y producción del mismo, sino también a los términos que intervienen en el proceso de elaboración y producción, así como a las características propias de los vinos resultantes y que son imprescindibles en las catas o en su comercialización.

Haremos una propuesta de selección de textos y señalaremos unos mecanismos de actuación que permitan mejorar la competencia comunicativa del hablante, sin descuidar otras destrezas que subyacen al propio conocimiento del vocabulario en concreto. La comprensión de los textos será previa a la selección del léxico con el que se trabajará, y la expresión escrita vendrá pareja al aprendizaje del vocabulario en tanto en cuanto habrá que cumplimentar una serie de documentos escritos que exige el ejercicio de las profesiones relacionadas con el vino.

La enseñanza, basada en textos, del léxico y complementaria a la enseñanza de la gramática, no descuidará el repaso de estructuras sintácticas propias de la enología y, además, favorecerá el repaso de cuestiones morfológicas que inciden en la competencia total y global de los profesionales. Esto quiere decir que la enseñanza de un vocabulario puede ser un pretexto importante de la enseñanza de la gramática de una lengua. Decimos pretexto porque en la enseñanza de una lengua con fines específicos normalmente el hablante encuentra que si aumenta su caudal léxico, está creciendo su competencia lingüística, puesto que la sintaxis y la morfología parecen obedecer a la que corresponde a un nivel básico de comunicación. Y esto, sabemos que no es cierto; aunque la ciencia opere con unos rasgos sintácticos y morfológicos que pueden caracterizarse por su gran sencillez y, sobre todo, por la reducción de mecanismos complicados que afectarían al lenguaje hablado o escrito, hay notas que son espe-

cíficas de este tipo de comunicación científica y que, si bien son difíciles de sistematizar en la teoría, se van a manifestar en los textos y a aprenderse de forma pasiva.

Las actividades que hemos preparado se inspiran en las necesidades que presentan ingenieros agrícolas extranjeros y profesionales del mismo campo para mejorar su competencia comunicativa en español. Pretendemos con este trabajo animar tanto a profesores como a alumnos a una dinámica que se ajuste a la realidad cotidiana, sumergiéndoles en un tema de interés general como es todo lo relacionado con el vino, para utilizarlo como medio de comunicación en todo tipo de situaciones, es decir tanto en un terreno profesional como en el plano comunicativo en que se puede ver implicada cualquier persona en la vida real.

El nivel de los alumnos será intermedio alto, y los objetivos que queremos conseguir son los siguientes:

- aumentar la motivación del aprendizaje mediante el Tema del Vino;
- despertar el interés sociocultural;
- resaltar la importancia de la comprensión lectora para obtener un aprendizaje autónomo que les permita predecir, sugerir y aprender un vocabulario para comunicarse con mayor fluidez.

Hemos dividido estas actividades en cuatro etapas. En la primera trabajaremos en torno a lo que es “La Vid”, definición, partes, etc., añadiendo una sección de aprendizaje de vocabulario bastante amplia. La segunda etapa la dedicaremos a la “Historia del Vino” y a varios aspectos socioculturales del vino, donde trabajaremos de una manera especial la sintaxis compuesta. La tercera etapa se centrará en el proceso de “La Elaboración del Vino” y clases de vinos, para terminar con la “Cata del Vino” que nos permitirá repasar un amplio vocabulario general.

1ª etapa

Comenzaremos por identificar el tema que se va a tratar a través de varias fotografías. Con una lluvia de ideas pretendemos animar a nuestros alumnos, demostrándoles cuántas cosas saben entre todos y plasmarlas por escrito en un cuadro que se les presenta y que podrán ampliar y completar al final de la última etapa.

Con el fin de animar al alumno demostrándole que tiene ciertos conocimientos técnicos sobre el tema y que puede aumentarlos, le ofrecemos un vocabulario en el que debe identificar rápidamente varios términos específicos. En otro ejercicio tendrá que poner en orden unos términos con sus definiciones.

Ante la riqueza de vocabulario que tiene el español y que podremos encontrar en futuros textos, presentamos un glosario de términos clasificados en tres bloques. Será un ejercicio de reconocimiento, el alumno subrayará todas las palabras que bajo una determinada clasificación le resulten familiares. Aquellos alumnos que sientan curiosidad por localizar definiciones del glosario podrán satisfacer su interés con el material que le adjuntamos.

Con todo el vocabulario que hemos visto hasta este momento de una forma bastante general, hemos intercalado ejercicios de simple comprensión con ejercicios gramaticales para proporcionar a nuestros alumnos un enriquecimiento a la hora de la producción.

Antes de comenzar la segunda etapa, centrada en el tema del vino, los alumnos verán un vídeo con un extracto del proceso de la elaboración del vino tinto, realizado en nuestra escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Madrid, que les facilitará la comprensión y el aprendizaje del vocabulario presentado hasta ese momento.

2ª etapa

En las siguientes actividades hemos elegido textos sobre el vino, desde textos de los primeros libros que se escribieron en castellano sobre enología a principios del siglo XIX, hasta definiciones de diccionarios, pasando por descripciones geográficas que les permitirán, partiendo de su lectura, completar un mapa de España con la información geográfica e histórica obtenida; igualmente aparecen temas tales como los remedios que ofrece el vino, o el vino y la literatura, destinados estos últimos al análisis de comentario de texto.

3ª etapa

Con una serie de textos y diagramas sobre la elaboración del vino y los distintos tipos de vinos los alumnos practicarán reconocimiento y aprendizaje de vocabulario sobre los procesos mencionados. Cuando consideremos que el alumno ha registrado esa información tendrá que completar unos gráficos utilizando las palabras que indican el proceso.

4ª etapa

La presentación de la Cata de Vinos por parte del profesor y un breve léxico del aficionado al vino nos permitirán facilitar a nuestros alumnos la comprensión de textos y gráficos sobre la definición de la Cata, los mecanismos utilizados en la Cata, y la importancia de los sentidos, en especial el gusto, el olfato y la vista. Con los olores del vino realizarán ejercicios por parejas o grupos para intercambiar información. Familiarizados con esta terminología, los alumnos dispondrán de una ficha de cata así como de una serie de descripciones de diferentes tipos de vinos, lo cual tiene por fin mostrarles cómo la terminología que hemos visto anteriormente se entiende fácilmente dentro de un contexto.

Para terminar, los alumnos tendrán que completar personalmente una ficha de cata, después de haberles obsequiado con una muestra de alguno de nuestros vinos españoles. Algún voluntario iniciará un pequeño coloquio, en el transcurso del cual los alumnos participarán comentando sobre sus bebidas en los distintos países de procedencia.

Etapa final

Como Etapa Final o de Consolidación, para comprobar cuánto vocabulario han recordado o aprendido, por grupos o parejas deberán crear sus propios diagramas o cua-

dros teniendo como referencia el primero que se les presentó y añadiendo todos aquellos comentarios que permitan una evaluación de los aspectos más interesantes o menos interesantes que hayan aprendido para utilizarlos a la hora de comunicarse con otras personas.

De esta manera podremos comprobar si hemos conseguido nuestros objetivos que, como dijimos al principio de esta comunicación, se centraban fundamentalmente en despertar el interés general en todo lo relacionado con el vino para utilizarlo como medio de comunicación en todo tipo de situaciones.

Bibliografía

- Andrieu, P. (1987) *El nuevo gran libro del vino*. Barcelona, Blume
- Carbonell, Bravo, F. (1820) *El Arte de Hacer y Conservar el Vino*. Barcelona, Oficina de Antonio Brusi.
- Hidalgo, L. (1993) *Tratado de Viticultura General*. Madrid, Mundi prensa.
- Johson, H. (1985) *Gran Enciclopedia del Vino*. Barcelona, Folio.
- Losada Arias, M., Serrano Cuadrillo, J. (1996) *Manual de Cata*. Madrid, Publicaciones EUIT Agrícola, UPM.
- Marcilla Arrazola, J. (1974) *Tratado práctico de Viticultura y Enología Españolas*. Madrid, SAETA.
- Martínez Llopis, M. et alii. (1992) *Historia del Vino Español*. Madrid, Vino Selección.
- Pérez, C. (1995) *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera, Edición Sebastián.
- Pérez, C., Gervás, J. L. (1998) *Elaboración artesanal del vino*. Blume.
- Peynaud, E. (1977) *Enología Práctica*. Madrid, Mundi Prensa.
- Roxas Clemente, Rubio, S. (1807) *Ensayo sobre las variedades de la Vid Común que vegetan en Andalucía*. Madrid, Imprenta de Villalpando.
- VV. AA. (1979) *La Vid*. Madrid, Ministerio de Agricultura.