LOS CULTUREMAS DEL LENGUAJE ENOLÓGICO ESPAÑOL Y UN ESBOZO DE SU APROVECHAMIENTO EN LA ENSEÑANZA DE ELE

BOZENA WISLOCKA BREIT
Universidad Jaguelónica de Cracovia

1. INTRODUCCIÓN

En la segunda mitad del siglo XX se produce una verdadera explosión de interés por el vino y el cultivo de la vid en Europa, Australia, ambas Américas, Asia, Nueva Zelanda o Sudáfrica. La riqueza del léxico enológico de las culturas mediterráneas, fruto de su tradición milenaria, resulta notoriamente asimétrica al ser contrastada con su escasa existencia en otras lenguas. La opacidad del *winespeak*, o de las correspondientes jergas de "entendidos" en otros idiomas, ha suscitado el deseo de comprenderlo y utilizarlo con soltura. Sin embargo, el lenguaje enológico y sus culturemas, entendidos como fenómenos o artefactos pertenecientes a la realidad sociocultural de una lengua e inexistentes en otra, exigen no sólo un extenso conocimiento de la lengua origen en la que están incrustados, sino también del contexto histórico, cultural y sociolingüístico vinculado a esta faceta de la vida humana. Los errores detectados en las traducciones de las notas de cata, y el riesgo de su incorporación permanente a la taxonomía enológica en la lengua meta, han sido el punto de partida para estos apuntes en los que se pretende aprovechar el interés por el lenguaje enológico para hacer más ameno el aprendizaje de la lengua española a los estudiantes que hayan alcanzado ya el nivel B1-B2 según MCERL[1] .

A pesar del mencionado auge del interés por el vino y de la gran cantidad de publicaciones de divulgación en diversos idiomas, los

1 http://cvc.cervantes.es/Ensenanza/Biblioteca_Ele/marco/cvc_mer.pdf (10.12.2016)

estudios lingüísticos dedicados al lenguaje enológico como herramienta de enseñanza de ELE son muy escasos: Labrador-Piquer y Morote Magán (2011); Koszla-Szymanska (2009). Las búsquedas de "docencia de idiomas" y "léxico enológico" lanzadas en Google Scholar, tanto en español como en inglés, solo han aportado un resultado: Coto Ordás (2014); incluso en un evento de peso como *El Currículo de E/LE en Asia Pacífico. Selección de artículos del I CELEAP del Instituto Cervantes de Manila (2009)*[2] no hay ninguna ponencia que dedique al mundo enológico nada más que algún ejemplo suelto. No obstante, es de rigor advertir que el lenguaje especializado enológico como tal, tanto en español como en otros idiomas, ha sido objeto de numerosos estudios lingüísticos (Wislocka, 2015, 2014, 2010; Negro, 2011; Hommerberg, 2011; Caballero, 2010; Lehrer, 2009; Gluck, 2003; et al.)

Esta creciente popularidad del consumo de los vinos de gama media y alta, acompañada por un cierto esnobismo vinculado al fenómeno, deben ser aprovechados y convertidos en un aliciente adicional para el aprendizaje de la lengua española. En el caso específico de los aprendices polacos, y relacionado directamente con las vicisitudes de la historia de ese país, hay que tener presente que el léxico enológico polaco está en pleno proceso de creación y fijación, lo cual, dada la premura de las traducciones de las notas de cata y la frecuente falta de sensibilidad lingüística de los traductores, ha producido algunos extranjerismos erróneos o poco afortunados que se están arraigando en el idioma.

2. MARCO TEÓRICO

El esbozo de metodología aquí presentada puede ser aprovechada para cualquier idioma, en especial en aquellos casos en los que no existe una cultura enológica autóctona y los estudiantes están poco, o nada, familiarizados con el mundo del vino y de su consumo. El marco teórico del

2 http://www.cervantes.es/sobre_instituto_cervantes/publicaciones_espanol/publicaciones_centros/ manila/curriculo_ele_asiapacifico.htm (10/12/2016).

enfoque parte de las premisas de la TEORÍA DE LA VALORACIÓN (axiológica) de Martin and White (2005), que postula que la selección de vocablos refleja la actitud valorativa del sujeto hablante hacia el contenido del mensaje; de la LINGÜÍSTICA SISTÉMICA FUNCIONAL de Halliday (1985; 1994) cuyas tres metafunciones comunicativas: ideacional, interpersonal y textual, reflejan un curioso paralelismo con las tres etapas de la cata de vino: vista, olfato y gusto. La COMPETENCIA COMUNICATIVA de Chomsky (1965), entendida como conocimiento y habilidad necesarios para la comunicación, junto con la serie de características definitorias de los LENGUAJES ESPECIALIZADOS de Swales (1990) sirven de fundamento para el análisis de las características del lenguaje enológico; finalmente el concepto de CHOQUE CULTURAL (Nida 1975; Newmark 1988) y de CULTUREMAS (Leppihalme, 1997) coadyuvan el estudio de la complejidad de su transposición de un idioma específico a otro, que carece de ellos.

Desde el punto de vista educativo, partimos de las premisas del Cono de Aprendizaje de Edgar Dale (1969)[3] que postula que el aprendizaje resulta más efectivo, cuantas más habilidades y sentidos estén involucrados en la asimilación de la actividad/ información nueva. Por lo tanto, el visionado, la audición y la posterior reproducción de las frases y de los gestos que se realizan durante la cata deberían contribuir a una mejor y más eficaz primero retención, y luego recuperación de lo aprendido. Evidentemente, el empleo de las herramientas multimedia conlleva el oportuno aprovechamiento de los recursos educativos abiertos (REA), en especial aquellos relacionados con los corpus españoles de la lengua: CREA[4] y CORPES[5], o el confeccionado por la Universidad de Leipzig[6].

---

3 https://en.wikipedia.org/wiki/Edgar_Dale#/media/File:Edgar_Dale%27s_cone_of_learning.png (10.12.2016)

4 CREA: http://corpus.rae.es/creanet.html (26.12.2016)

5 CORPE SXXI http://web.frl.es/CORPES/view/inicioExterno.view;jsessionid=A984381416EDDA01397330D0A7895BA4 (26.12.2016)

6 http://corpora.uni-leipzig.de/de/res?word=vinos&corpusId=spa_newscrawl_2011

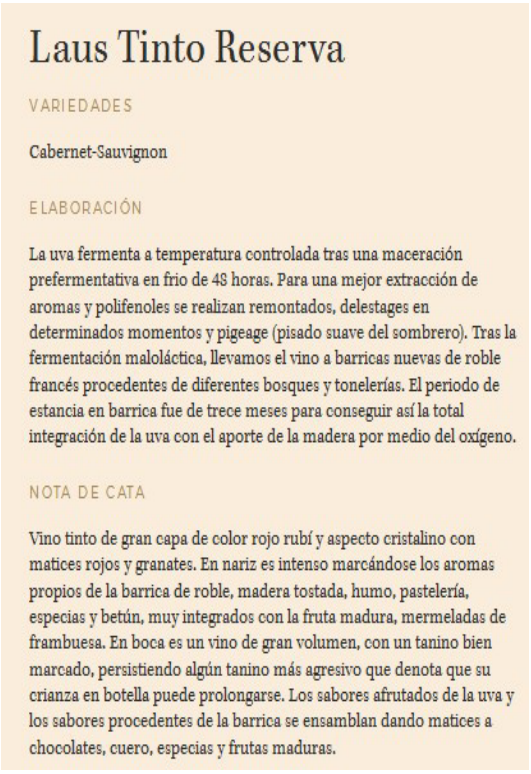
Finalmente, la idea motriz de esta metodología se debe al llamado enfoque de trabajo/ estudio por tareas (Pastor Cesteros 93) basado en el concepto de trabajo por objetivos proveniente del mundo laboral. En este caso las tareas que surgen como complementos imprescindibles de lo estrictamente lingüístico, son los aspectos sociales, culturales y geográficos de España. La necesidad de estructurar estos nuevos conocimientos, de agrupar los términos recién adquiridos en microcampos léxicos y de contrastar sus valores axiológicos (positivo-negativo) interiorizando al mismo tiempo sus connotaciones culturales, hace que el proceso de aprendizaje se vuelva complejo y se ralentice. Para hacerlo más atractivo y facilitar la recuperación del material aprendido se sugiere el empleo de herramientas digitales que permitan la creación de mapas conceptuales, en nuestro caso es CmapTools®.

3. OBJETIVOS Y HERRAMIENTAS DEL TRABAJO

Si bien el objetivo educativo más patente es la ampliación del vocabulario específico relacionado con el mundo del vino, la información contextual relacionada con él es mucho más amplia. Como dijo Suarez-Toste (2009), el español medio crece en un contexto social en el que puede construir una cierta actitud hacia el vino; es algo que conoce intrínsecamente, desde la infancia; mientras que un eslavo, o un nórdico, según afirma Hommemberg (2011) entra en el mundo de vino como adulto, sin ningún trasfondo cultural, todo es nuevo y todo puede parecer extraño. En esos países consumir vino implica disfrutar de un mayor nivel socio-económico y cultural y, por lo tanto, la pertenencia a una cierta élite de "iniciados". De ahí que el contexto sociolingüístico del vocabulario enológico español debe ser proporcionado a los aprendices del idioma en paralelo al léxico, ya que forma una parte intrínseca de la cultura de España.

En la introducción a esta parte inmaterial de la cultura española se pueden aprovechar dos canales inmediatos: el de los vídeos de cata de vinos disponibles en Internet y el de las fichas de cata, es decir, textos

elaborados por las bodegas productoras en las que se enumeran las principales características del vino. Estas últimas, al tener formato pdf, pueden ser descargadas con anterioridad y manipuladas según convenga a los objetivos didácticos del profesor; un ejemplo de la ficha se facilita en la Figura 1[7].



Laus Tinto Reserva

VARIEDADES

Cabernet-Sauvignon

ELABORACIÓN

La uva fermenta a temperatura controlada tras una maceración prefermentativa en frio de 48 horas. Para una mejor extracción de aromas y polifenoles se realizan remontados, delestages en determinados momentos y pigeage (pisado suave del sombrero). Tras la fermentación maloláctica, llevamos el vino a barricas nuevas de roble francés procedentes de diferentes bosques y tonelerías. El periodo de estancia en barrica fue de trece meses para conseguir así la total integración de la uva con el aporte de la madera por medio del oxígeno.

NOTA DE CATA

Vino tinto de gran capa de color rojo rubí y aspecto cristalino con matices rojos y granates. En nariz es intenso marcándose los aromas propios de la barrica de roble, madera tostada, humo, pastelería, especias y betún, muy integrados con la fruta madura, mermeladas de frambuesa. En boca es un vino de gran volumen, con un tanino bien marcado, persistiendo algún tanino más agresivo que denota que su crianza en botella puede prolongarse. Los sabores afrutados de la uva y los sabores procedentes de la barrica se ensamblan dando matices a chocolates, cuero, especias y frutas maduras.

Fig. 1. Ficha de cata de un vino tinto
169

El contenido de una cata puede servir como punto de partida para introducir y/ o revisar los conceptos de:

•Nomenclatura cromática
•Descriptores de aromas
•Descriptores de texturas
•Descriptores de sabores

Un tercer grupo de recursos lo constituyen los blogs y glosarios enológicos que proporcionan otra serie de textos especializados o facilitan explicaciones detalladas del sentido de cada término, estas dos modalidades se prestan a ejercicios de resumen y paráfrasis, dado que los comentarios enológicos opacos a primera vista necesitan ser glosados y explicados en términos corrientes y en un lenguaje comprensible para legos.

El cuarto grupo está formado por diversos refranes españoles relacionados con el vino, muy presentes en la vida cotidiana de España y en el lenguaje común, cuyo significado, sin embargo, puede resultar

7 http://www.bodegaslaus.com/nuestros-vinos (26.12.2016)

incomprensible, incluso para el aprendiz de lengua española de nivel intermedio, pero completo desconocedor del mundo del vino.

4. EJEMPLOS DE RECURSOS DISPONIBLES Y LAS PROPUESTAS DE SU EMPLEO EN EL AULA

- Vídeo

En una primera aproximación, se realiza el visionado del vídeo sin audio. A modo de ejemplo se listan tres, pero Internet es una fuente inagotable para una selección más personalizada; manteniendo el marco de la lengua española se pueden ver las catas de vinos chilenos, peruanos o argentinos[8], y analizar las diferencias léxicas respecto al castellano de la Península.

https://www.youtube.com/watch?v=MDhwtGWxNjA, https://www.youtube.com/watch?v=LcdM_shS3jo https://www.youtube.com/watch?v=TgOv-iBpv7w,

En el paso siguiente los alumnos confeccionan, en grupos o por parejas, una lista de términos específicos que, en su opinión, el catador tendría que haber utilizado en su comentario del vino degustado. Si el vocabulario proporcionado resulta escaso, el vídeo se reproduce de nuevo con el audio incorporado y se anotan los términos enológicos empleados. En esta fase pueden aparecer los primeros *culturemas* como, por ejemplo, "las lágrimas del vino". Si el profesor tiene a su disposición acceso a Internet en el aula, la herramienta CREA permitirá a los alumnos obtener las colocaciones correspondientes a esta acepción; muchas más encontrarán en el CORPES. El grafo derivado del vocablo "vino" en el corpus del español compilado por la Universidad de Leipzig; ilustra no sólo otros microcampos semánticos relacionados, sino que el grosor de la línea señala la mayor o menor presencia de ocurrencias, la imagen resultante se presenta en la Figura 2.

8 https://www.youtube.com/watch?v=ri5mPDy9e5o , https://www.youtube.com/watch?v=UZXtpx_4v20 , https://www.youtube.com/watch?v=hYNGVLgrGdQ (26.12.2016)

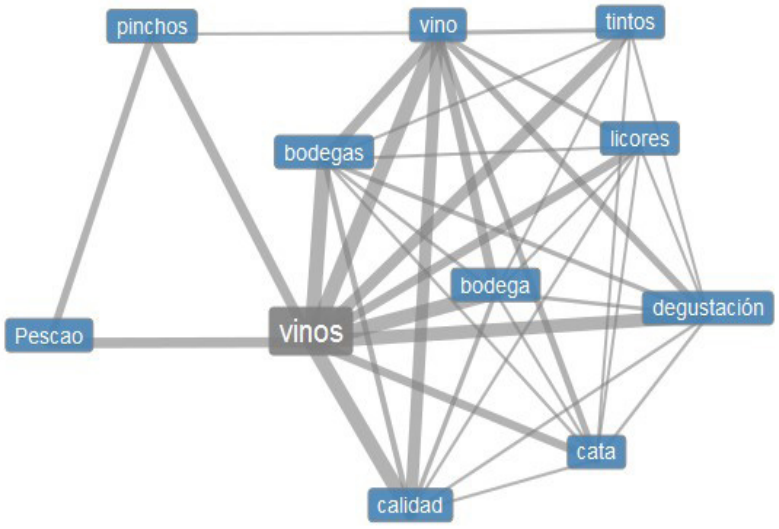


Fig. 2. Palabras relacionadas con el lexema "vino" en el corpus español de la Universidad de Leipzig

- Ficha de cata

La ficha técnica de un vino, además de la nota de cata, consistente en el análisis visual, olfativo y gustativo, puede proporcionar también información sobre el viñedo, las cepas, la vendimia, el proceso de vinificación, el envejecimiento, el maridaje del vino, etc.; en la ficha del vino *Cabernet Sauvignon-Merlot 2012*[9] de la bodega Enate se facilita incluso la imagen de la etiqueta y de la contraetiqueta de la botella. La densidad de la terminología específica empleada permite al docente, al aludir a la ya mencionada noción de "personas entendidas", motivar a los alumnos y presentarles los nuevos MICROCAMPOS LÉXICOS ENOLÓGICOS de:

Colores: acerado, ámbar, pajizo, granate, púrpura, cereza, rubí, carmesí, etc.

Matices: profundo, intenso, oscuro, opaco, brillante, transparente, límpido.

9 http://www.enate.es/wp-content/uploads/2016/07/ENATE-Cabernet-Merlot-2012etiq.pdf (26.12.2016)

Efectos: irisaciones, reflejos, destellos.

Intensidad /capa: baja, media, alta, gran capa.

Estructuras y texturas: paladar suave y redondo, mullido colchón tánico, aterciopelados taninos.

Olores y sabores: atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque, notas de torrefacto, notas lácticas y vainilla.

Frutas: grosella, zarzamora, frutos del bosque, frutillos rojos, cereza picota.

La falta de solapamiento de esos campos léxicos entre idiomas se puede apreciar en la tabla presentada en la Figura 3, en la que se comparan las notas de cata del mismo vino chileno en español, polaco e inglés. Las expresiones que no son traducciones, sino equivalencias funcionales han sido destacadas en versalita.

Ficha de cata española	Ficha de cata polaca	Ficha de cata inglesa
Bodegas Tamaya: Malbec T Limited cosecha 2011 http://tamayawines.cl/wp-content/uploads/2013/07/TS_TAMAYA_T_MB_2011_SPA.pdf	Viña Tamaya Dolina Limarí Malbec T Limited Release 2011 *Czas Wina*, nr 70 (08-09.2014) p. 61	Viña Tamaya Malbec T Limited Release 2011 http://tamayawines.cl/wp-content/uploads/2013/12/TS_TAMAYA_T_MB_2011_ENG.pdf
De un oscuro y profundo violeta	Elegancka, ciemnopurpurowa suknia, doskonale wspólgrajaca z....	Dressed in a dark and deep purple,

la copa ARMONIZA ELEGANTES NOTAS de roble y cedro, CAJA DE TABACO y grafito con DESLUMBRANTE FRUTA compuesta por ARÁNDANO, GROSELLAS, CIRUELAS SILVESTRES sobre tonos de violeta, soto bosque y hojas secas. GRAN ELEGANCIA MEZCLADA CON UNA RIGUROSA COMPLEJIDAD	NOBLIWYM, WIELOWARSTWOWYM BUKIETEM złożonych z nut dębowych, cedrowych, grafitowych i PUDEŁKA CYGAR HARMONIJNIE PRZEMIESZANYCH Z AROMATAMI JAGÓD, CZERWONYCH porzeczek, ŚLIWEK i fiołków oraz poszycia leśnego.	the glass harmonizes classy NOTES OF NOBLE oak and cedar, CIGAR BOX and graphite with dazzling fruit made of blueberries, RED CURRANTS, WILD PLUMS above violet tones, underbrush and dried leaves. RACE AND ELEGANCE melted in a great rigorous complexity.
En boca ES VERTICAL, ENERGÉTICO y estructurado. Gracias a una precisa acidez, su frescura permite relucir sus aromas. Muchos TANINOS PEQUEÑOS PERO FIRMES otorgan una gran profundidad.	Na podniebieniu mocne, żywe, doskonale zbudowane, o WYRAŹNIE ZAZNACZONYCH TANINACH I ŚWIETNEJ KWASOWOŚCI.	The mouth is STRAIGHT, VERY LIVELY and structured. Thanks to a precise acidity, the freshness makes the aromas shine and a LOT OF SMALL AND TIGHT TANNINS bring depth AND VIGOR.
Todavía joven pero prometedora, esta ARQUITECTURA con el tiempo se enriquecerá aún más.	----------	Still young and promising, this ARCHITECTURE WILL OF COURSE OFFER EVEN MORE.
Sin embargo con su rico y largo final, ya entrega SUS FRUTOS ROJOS, notas minerales y especiadas, envueltas en una brisa otoñal.	Bogaty i długi finisz pełen nut mineralnych, JAGÓD I PRZYPRAW owianych jesienną bryzą.	However, the yet rich and long finish already gives ITS WILD BERRIES, mineral and spicy notes wrapped in an autumnal breeze
Enólogo: José Pablo Martin	----------	WINEMAKER: José Pablo Martín

Fig. 3 Comparativa de notas de cata en tres idiomas

Si bien la herramienta de CmapTools ha sido mencionada anteriormente como un recurso eficaz para una correcta organización y fijación de los conocimientos adquiridos, también resulta útil para la representación gráfica de cualquier microcampo léxico, tal como se muestra en la Figura 4, que representa el mapa conceptual de la taxonomía cromática del vino en la lengua española. El empleo de esta aplicación informática no sólo obliga al alumno a estructurar sus propios conocimientos, sino que, de acuerdo con el Cono de Dale mencionado previamente, convierte la reproducción mecánica en un proceso activo, en el cual el alumno organiza de forma racional y deliberada los conceptos aprendidos.

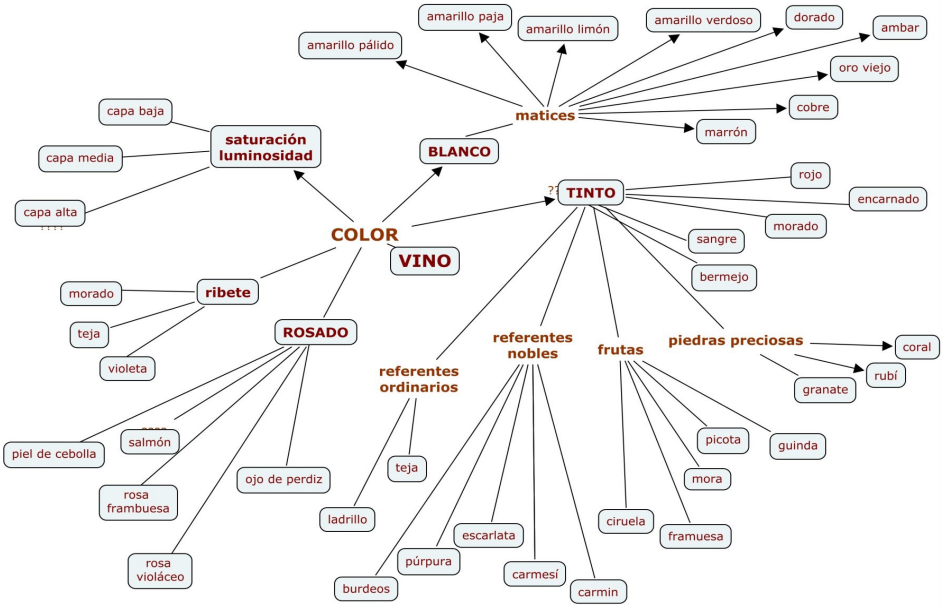


Fig. 4 Taxonomía cromática del vino en español [elaboración propia]

La gran popularidad de las catas de vino y la posibilidad de marcar la presencia de uno mismo en el mundo enológico digital que ofrecen los blogs han propiciado la aparición de numerosas bitácoras enológicas personales como, por ejemplo: *Probando vinos*[10], *El Aula del vino*[11], *Vinos*

10 http://catalficion.blogspot.com.es/2015_05_01_archive.html (26.12.2016)
11 http://auladelvino.blogspot.com.es/2010_12_01_archive.html (26.12.2016)

Blog[12]*, Saber de vino*[13]*,* y un largo etc. Las opiniones allí vertidas no siempre son fidedignas desde el punto de vista enológico, pero si aportan una gran variedad de léxico especializado y ofrecen a los aprendices del español la posibilidad de imitar esos modelos facilitando de esta manera la realización de catas "virtuales", es decir, inventadas por los mismos estudiantes. En esta tarea, que puede hacerse por parejas, o ser preparada de forma individual en casa, también resultarán útiles los numerosos glosarios enológicos disponibles en Internet como, por ejemplo, *Diccionario del vino*[14], *Vocabulario específico para la cata de vinos*[15]*, Glosario de términos enológicos*[16], *Diccionario de términos vitivinícolas*[17] etc.

En esta actividad la principal función del profesor consiste en la clarificación de las connotaciones de los términos enológicos ubicados a lo largo de una escala bipolar, es decir, que la apreciación positiva o negativa de una característica determinada está condicionada por el estándar comúnmente aceptado para un tipo de vino determinado, y que entre un extremo y el otro pueden existir diversos valores intermedios. Martin y White (2005: 2) mantienen que el análisis de una considerable parte del léxico puede revelar la actitud y el sistema de valores del hablante e, incluso, su estatus en el entorno extratextual. De modo que la apreciación de un aroma como "afrutado, fresco" podrá ser interpretada como positiva para un vino joven, pero como negativa, por falta de maduración, en un vino de reserva. La evaluación final, sin embargo, podrá verse condicionada también por la preferencia personal del catador, la influencia del mundialmente conocido gurú del vino Robert Parker[18], y su predilección por los vinos franceses de mucho cuerpo y larga crianza,

12 http://www.vinos-blog.com/about/ (26.12.2016)
13 http://www.saberdevino.com/ (26.12.2016)
14 http://www.diccionariodelvino.com/index.php/tema/5/ (26.12.2016)
15 http://www.vinosacra.es/img/cms/pdfs/Vocabulario%20Espec%C3%ADfico%20Para%20La%20Cata%20De%20Vinos%20...vinosacra.es.pdf (26.12.2016)
16 http://www.viajerosdelvino.com/glosario?letra=A (26.12.2016)
17 http://www.cecrv.eu/diccionario/a/ (26.12.2017)
18 https://www.robertparker.com (26.12.2016)

produjo el término de "parquerización", un claro ejemplo de culturema enológico comprensible sólo en el contexto del mundo de vino y, en especial, el vino francés.

- Refraneros enológicos

El vino es un ingrediente esencial de la cultura mediterránea, su presencia en la vida cotidiana se refleja en los refranes que también pueden ser empleados como excelente material sociolingüístico y didáctico en la enseñanza de segundas lenguas. Aprovechando la faceta lúdica del aprendizaje, en la didáctica contemporánea denominada *gaming* (Goodwin-Jones, 2005), la actividad propuesta consiste en completar los refranes, de los que sólo se haya facilitado la primera o la segunda parte, de forma totalmente libre, animando incluso a creaciones un tanto disparatadas, pero cuyo sentido y circunstancias de uso deben ser facilitados por el alumno. Es muy probable que, simultáneamente, se llegue a las formas correctas, lo que permitirá a su vez la clarificación del sentido del refrán y del contexto en el que puedan ser utilizado.

Evidentemente, el primer refrán relacionado con el vino que viene a la mente es Con pan y vino se hace el camino, pero también son habituales: Al pan pan, y al vino vino; Que no te la den con queso; Vino tinto con la vaca, y blanco con espinaca; Bueno es el vino cuando es del fino; Derramar vino es buen destino. Este último, si la situación realmente tiene lugar en la mesa, se suele acompañar con el gesto de mojar un dedo en la mancha de vino derramada y, a continuación, tocar con él la frente de los comensales diciendo "¡Alegría, alegría!" Nuevamente, en Internet se podrán encontrar numerosos recopilatorios de frases célebres y de refranes relacionados con vino[19].

- Denominaciones de origen

El concepto de la "denominación de origen" español no sólo aclara la ubicación geográfica del viñedo origen del vino, sino que, a un hablante

19 http://www.refranerocastellano.com/uvas/vino.html, http://turismodevino.com/saber-de-vino/frases-de-vino/ , http://www.vinopack.es/100-refranes-sobre-el-vino (26.12.2016)

nativo, adulto y, al menos, ocasional consumidor del vino, le indica con un elevado grado de certidumbre, la naturaleza del caldo en cuestión. En España actualmente hay setenta regiones que gozan del estatus de Denominación de Origen[20], siendo la más antigua y la más conocida la de La Rioja. Cuando alguien pide "un rioja", espera que le sirvan un vino necesariamente tinto, proveniente de esta región, al igual que "un ribera del Duero", también tinto. "Un jumilla" no sólo es un tinto proveniente de la provincia de Murcia, sino que, adicionalmente, es conocido por su considerable graduación alcohólica. Sin embargo, los albariños y los ribeiros, que tienen su origen en Galicia, siempre son blancos, mientras que los cavas, aunque se producen también en Extremadura, suelen asociarse exclusivamente con Cataluña.

Teniendo en cuenta el elevado número de denominaciones de origen españolas la identificación en el mapa de sus ubicaciones precisas puede motivar y ayudar a los alumnos a conocer mejor las autonomías y las regiones del país, hasta despertar su interés por el enoturismo[21].

5. CULTUREMAS ENOLÓGICOS ESPAÑOLES

El léxico español del vino, debido a su milenaria trayectoria, contiene numerosas expresiones idiosincráticas que deben ser comprendidas por los aprendices de la lengua española con todas las connotaciones, ya que el sentido literal puede ser muy lejano de su valor semántico que, traducido literalmente, puede llegar a ser contraproducente o inaceptable en otra lengua. Muchos de ellos son culturemas enológicos como, por ejemplo, la descripción del color de un vino tinto como "sangre de toro" que, traducida al inglés, provoca repulsa en los hablantes de ese idioma; o "el aroma de barrica" que en polaco solía tener connotaciones negativas, como algo almacenado demasiado tiempo, pasado o rancio. Las traducciones

20 http://www.mapama.gob.es/es/cartografia-y-sig/publicaciones/alimentacion/mapa_dop_vinos.aspx, http://www.cecrv.eu/denominaciones-origen/ (26.12.2016)
21 http://www.enoturismodeespaña.es/web/ (26.12.2016)

literales precipitadas propician la aparición de extranjerismos, como *terroir*, o neologismos semánticos: "vino con cuerpo" se ha convertido en *meaty wine* en inglés o *wino cieliste* en polaco; "vino redondo" pasa a ser *round wine* o *wino krągłe* (redondo). Las expresiones, incluidos los extranjerismos, que están de moda pasan de un idioma a otro, el *terroir* francés subyugó y desterró el "terruño" español, si bien su variante cuasi sinónima "pago" ha adquirido otro sentido específico. El vocablo polaco "*siedlisko*" también perdió la batalla con su versión francesa.

Entre los descriptores españoles de aroma más peculiares está la "grosella", prácticamente desconocida como fruto o planta reales, el aroma de "bombón inglés", que no tiene nada que ver con las chocolatinas *After eight*, o "las flores blancas" que nunca se identifican (Wislocka, 2010). El término "capa", utilizado en la fase visual, no significa que algo está cubierto, sino se refiere a la intensidad/saturación del color de vino. Algunos de los términos españoles específicos se listan a continuación:

-Artefactos y conceptos: porrón, bota, bodega, *terroir* [pago], *bouquet*, fructuosidad , chato, lagar, vestido [*robe*], lágrima, caldo, un jumilla, un rioja, crianza, reserva, gran reserva, posgusto, vino peleón, bronco

-Frutas: frutas rojas, frutas del bosque, frutas negras, fruta compotada, fruta macerada, bayas muy maduras, regaliz, grosella

-Cualidades: redondo, con cuerpo, "textura sin aristas", estructurado, capa alta/media/baja, mucho/poco cuerpo, goloso, taninos sedosos/rasposos, integrados,

-Olores: ahumados, hojas secas /hojarasca, bombón inglés, bombón de licor, aroma de barrica.

El primer ejercicio de cata virtual podría consistir en que cada estudiante seleccione uno o dos de esos términos y complete la cata añadiendo más descriptores pertinentes, también en este caso se puede convertir en una actividad lúdica, y las catas pueden ser disparatadas, siempre y cuando guarden las tres fases: visual, olfativa, gustativa.

6. A MODO DE CONCLUSIONES

El aprendizaje de una segunda lengua es tanto más efectivo cuánto más interés tenga en este proceso el que aprende. Ese interés puede ser estimulado y potenciado por el profesor que ofrece el aliciente de un área de la vida humana atractiva, como lo es el consumo del vino y que basa su metodología didáctica en las herramientas multimedia y en recursos educativos abiertos (REA) disponibles en Internet, muy distantes de los métodos tradicionales y rutinarios. Si la materia objeto de su docencia se transforma en tarea realizada por equipos formados por los alumnos, con la máxima implicación de los aprendientes; si para retener y estructurar los conocimientos adquiridos éstos pueden utilizar dispositivos digitales, es decir *smartphones* y aplicaciones informáticas, si pueden transformar el material aprendido en algo de lo que presumir en su vida diaria, parece evidente que el método está abocado al éxito.

BIBLIOGRAFÍA

Caballero, Rosario. "A genre approach to imagery in winespeak" en: *Researching and Applying Metaphor in the Real World*. G. Low (ed.). Amsterdam: John Benjamins Publishing. 2010. 265-287.

Coto Ordás, Víctor. "Learning Spanish wine language through lexical chunks" en: 32nd International Conference of the Spanish Association of Applied Linguistics (AESLA): Language Industries and Social Change. *Procedia – Social and Behavioral Sciences* 173. 2015. 113-118

Dale, Edgar. *Audiovisual Methods in Teaching,* 1969 online: Cone of Experience: http://www.queensu.ca/teachingandlearning/modules/active/documents/Dales_Cone_of_Experience_summary.pdf (26.12.2016)

Gluck, Malcom. "Wine language. Useful idiom or idiot speak? en: *New Media Language*. J. Atchison & D. Lewis (eds.). London: Rutledge. 2003. 107-115.

Godwin-Jones, Robert. “EMERGING TECHNOLOGIES. Messaging, Gaming, Peer-to-peer Sharing: Language Learning Strategies & Tools for the Millennial Generation” en: *Language Learning and Technology* Vol.1 Nº1 enero 2005 on-line: http://llt.msu.edu/vol9num1/emerging/ pp. 17-22 (26.12.2016)

Hommerberg, Charlotte. *Persuasiveness in the Discourse of Wine. The Rhetoric of Robert Parker*. Doctoral Dissertation 71/2011 Linneus University Press, (2011). URL: http://lnu.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2:455455 (26.12.2016)

Labrador-Piquer, María José, Pascuala Morote Magán. “La lengua y la cultura del vino en la enseñanza de las lenguas extranjeras” en: *Actas del III Congreso Internacional de Lingüística de Corpus. Las tecnologías de la Información y las comunicaciones: el presente y futuro en el análisis de corpus.* Mª Luisa Carrió Pastor, Miguel Angel Candel Mora, eds. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia. 2011. 717-724

online: http://www.aelinco.es/sites/default/files/CILC11.pdf (26.12.2016)

Koszla-Szymanska, Malgorzata. “Aprovechamiento de la presentación multimedia en el aula: Clase dedicada a la importancia cultural del vino”. En: Actas XLIV AEPE, Estepona: 2009. Consultado online: Centro Virtual Cervantes: http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/aepe/pdf/congreso_45/congreso_45_40.pdf (26.12.2016) .

Lehrer, Adrianne. *Wine and Conversation*. (2ª ed.) Oxford: Oxford University Press. 2009.

Leppihalme, Ritva: *Culture Bumps. An Empirical Approach to the Translation of Allusions*. Clevedon: Multilingual Matters Ltd. 1997.

Martin, J.R & P.R.R. White. *The Language of Evaluation. Appraisal in English*. New York: Palgrave. 2005.

Negro, Isabel. “La metáfora en el discurso enológico en español” en: *La investigación y la enseñanza aplicadas a las lenguas de especialidad*

y a la tecnología. Maria Luisa Carrió et al. (eds.)Valencia: Universidad Politécnica de Valencia. 2011. 479-486.

Nida, Eugene. *Language structure and Translation*. Stanford: Stanford University Press. 1975

Newmark, Peter. A Textbook of Translation. New York: Prentice Hall. 1988

Pastor Cesteros, Susana. *Aprendizaje de segundas lenguas. Lingüística aplicada a la enseñanza de idiomas*. Alicante: Publicaciones Universidad de Alicante. 2006.

Suárez-Toste, E.: "El lenguaje de cata en los foros de internet: una comparativa EEUU - España". (manuscrito) en: *First International Workshop on Linguist Approaches to Food and Wine Description*. Lexvin, Madrid mayo de 2009.

Swales, John: *Genre Analysis. English in academic and research settings*. The Cambridge Applied Linguistics Series. Cambridge: Cambridge University Press. 1990.

Wislocka Breit, Bozena "Algunos términos del tecnolecto enológico español y su uso en la cata hedonista. Estudio del caso: capa, tanino, bombón inglés, caudalíes" en: Cecilio Garriga Escribano y José Ignacio Pérez Pascual eds. *Lengua de la ciencia e historiografía*. 2015. 343-354.

Wislocka Breit, Bozena. "Appraisal Theory applied to wine tasting sheet in English and Spanish" en: *Ibérica* 27 (Spring 2014). 97-120

Wislocka Breit, Bozena. "Rojo picota vs. Mulberry: Análisis contrastivo de frutas y colores en la cata" en: *Proceedings of the First International Workshop on Linguistic Approaches to Food and Wine Description.* Margarita Goded Rambaud, Alfredo Poves Luelmo eds. Madrid: UNED. 2010. 145-156.