

## **EL VINO Y SU CULTURA. LA VENDIMIA.**

Tema revisado y ampliado por María José Alonso, 2003

### **Objetivos**

---

- Dar a conocer al alumno uno de los productos más importantes de España.
- Motivar al alumno a practicar la lengua para que amplíe el vocabulario con términos específicos de este tema.
- Favorecer el desarrollo de la capacidad del alumno para comunicarse y debatir sobre un tema.

### **Contenidos**

---

- Textos relacionados con el tema.
- Actividades para realizar individualmente, en parejas o en grupo.
- Vocabulario general y específico de este tema

### **Metodología**

---

- Realización de la actividad *de toma de contacto* para familiarizar al alumno con el tema y el vocabulario.
- Explicaciones del profesor.
- Lectura del texto y resolución de problemas de vocabulario.
- Actividades *de entrando en materia* mediante: preguntas de comprensión, reforzamiento de vocabulario, expresión oral y escrita y comprensión auditiva.

## **EL VINO Y SU CULTURA. LA VENDIMIA.**

### **I. TOMA DE CONTACTO**

---

**1. (5 min.) En grupos de tres alumnos contestad las siguientes preguntas.**

- ¿Qué es la vendimia?
- El significado del vino a lo largo de la historia ha sido doble. ¿Sabríais explicar ese doble sentido?
- ¿En qué consiste el proceso de la vinificación?
- ¿Sabéis cuántos tipos de vino hay?
- Las uvas que se utilizan para hacer vino y para comer, como postre por ejemplo, son iguales o son diferentes?
- ¿Qué es el mosto?

**II. ENTRANDO EN MATERIA**

---

**1. (7 min.) Lee el siguiente texto sobre la vendimia:**

El vino siempre ha sido importante para los hombres, especialmente en la zona mediterránea.



En el mes de septiembre el “escobajo” verde de la vid se vuelve oscuro y la uva "se rinde", esto es, se vuelve blanda y dulce. No hay una fecha exacta para iniciar la vendimia porque ésta depende del grado de maduración de la uva.

La "corta" del racimo se realiza habitualmente con navajas (a veces con tijeras), y la uva se recoge en cajas de plástico de hasta 18 kg. con el fin de que no sufra en el transporte desde la viña hasta el lagar.

La vendimia, que se inicia normalmente al final de la primera semana de septiembre, dura aproximadamente veinte días, salvo que se produzcan retrasos por la aparición de lluvias, lo que provoca la paralización porque la uva debe llegar al lagar completamente seca, y con el polvillo o "pruina" que la cubre, que juega un papel fundamental en el proceso de fermentación.

2. (5 min.) **A continuación vamos a ver en el video “Gente de la calle” (cul 038) un fragmento sobre la elaboración del vino de forma tradicional.**

3. (15 min.) **Ahora, para conocer con detalle el proceso de elaboración del vino hacemos un ejercicio de lectura y comprensión del texto, y preguntamos al profesor todas las palabras nuevas de vocabulario.**

## **TEXTO EXPLICATIVO Y COMPLEMENTARIO SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO.**

Las operaciones de vinificación pueden clasificarse en tres fases: tratamiento mecánico de la vendimia, fermentación, y conservación y añejamiento del vino.

El tratamiento mecánico tiene por finalidad facilitar o suprimir la maceración y el contacto entre las partes sólidas (escobajo, hollejo y pepitas) y el líquido (mosto). Al pisado, que tiene por objeto romper los granos de uva para provocar la salida de la pulpa y el zumo, le siguen el despallado, o descobajado, para separar los granos de uva de su escobajo, el escurrido, mediante el que se recoge el zumo sin fermentar (vinificación en blanco), o el vino en formación (vinificación en tinto), antes de proceder al prensado, y el prensado, anterior a la fermentación para los vinos blancos y posterior para los tintos.

La fermentación alcohólica se desarrolla en dos etapas: primero una fermentación tumultuosa rápida, y, después una fermentación complementaria (fermentación lenta).

Terminada la fermentación, el vino es trasegado para separarlo de las lías o heces. Después de un período de añejamiento más o menos largo se procede al embotellado. Ciertos vinos se comercializan muy pronto (al año de la vendimia), mientras que otros se dejan envejecer durante varios años.

**4. (10 min.) Aquí hay unas definiciones de algunas palabras que hemos mencionado anteriormente. Busca en la sopa de letras las palabras correspondientes a esas definiciones:**

- a) Resto del racimo después de arrancadas las uvas.
- b) Vino de color rojo oscuro.
- c) Jugo de una fruta.
- d) Vino de color muy claro.
- e) Proceso natural mediante bacterias por el cual el mosto se convierte en vino.
- f) Jugo de la uva.
- g) Proceso de echar el vino en botellas.

f	s	a	e	r	g	h	j	i	o	e	c
q	e	u	n	k	g	e	f	r	u	m	k
y	u	r	d	o	q	w	e	k	a	b	l
b	q	u	m	x	c	v	s	u	u	o	r
w	i	u	g	e	a	k	c	w	p	t	e
t	z	u	l	d	n	e	o	u	p	e	w
r	t	e	i	m	a	t	b	q	u	l	s
u	j	i	i	w	s	q	a	r	s	l	d
r	t	j	n	o	r	e	j	c	h	a	v
q	r	h	m	t	h	e	o	w	i	d	g
b	l	a	n	c	o	r	s	i	a	o	n
a	s	e	t	v	h	i	e	j	j	g	n

**5. (5 min.) ¿Sabías que hay uva de vino y uva de mesa?**

**En el texto siguiente puedes comprobarlo.**

La uva se consume también fresca, como "uva de mesa". La que produce el mejor vino no es forzosamente la más deliciosa de comer. Cada empleo depende de las características de la cepa. La producción de uva de mesa ha sido y sigue siendo con frecuencia comparada a la destinada a fabricar vino. Se trata, no obstante, de producciones totalmente distintas: una, la de uva de mesa, sigue las reglas de la fruta fresca; la otra, la de vino, sigue un proceso de transformación industrial o artesanal. La uva de mesa se prefiere en racimos sueltos, cuyos granos se desprendan casi sin darnos cuenta, para sentir el frescor del jugo que acaricia la garganta. La uva de vino debe tener los granos apretados y jugosos para dar mosto de gran calidad.

**6. (10 min.) En España hay varias comunidades que destacan por sus vinos. Puedes ampliar estos conocimientos visitando en internet la siguiente dirección: [www.spaindreams.com/cas/vinos.htm](http://www.spaindreams.com/cas/vinos.htm).**

**A continuación relaciona cada comunidad con su vino.**

Toro	Castilla y León
Rioja	Andalucía
Cava	La Rioja
Ribeiro	Galicia
Ribera del Duero	Cataluña
Jerez	
Manzanilla	
Rueda	

**7. (10 min.) ¿Sabes cuál es la diferencia entre los distintos tipos de vino?**

- Vino joven
- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva

Puedes encontrar la respuesta visitando en internet la siguiente dirección: [www.spaindreams.com/cas/vinos.htm](http://www.spaindreams.com/cas/vinos.htm)

8. (5 min.) Junto con tu compañero vas a organizar una comida “a la española”. Decidid primero cuál va a ser vuestro menú.

*Menú*

-----

      ---

-----

      ---

-----

      ---

9. (10 min.) Habéis decidido acompañar vuestra cena con vinos de La Rioja ¿Sabéis qué vinos vais a ofrecer a vuestros invitados? Este texto os puede ayudar.

**LA COMIDA Y EL VINO:**

**ALGUNAS REGLAS PARA COMBINAR VINOS Y PLATOS.**

- El vino rosado combina bien con arroces, verdura, pastas, pescados y carnes blancas.
- Los secos armonizan bien con mariscos, pescados y quesos frescos.

- Los tintos ligeros, acompañan muy bien a fiambres, pastas, carnes blancas y quesos semicurados.
- Los tintos con cuerpo son perfectos para carnes rojas, potajes, caza y quesos curados.
- Si sólo tomamos un vino en la comida debemos elegirlo en función del plato principal.
- El vino utilizado para la elaboración de un plato, será el más indicado para acompañarle en la comida.

**10. (15 min.) Ahora vamos a leer algunas frases famosas que se han escrito sobre el vino. Junto con tu compañero elige las dos o tres más significativas para vosotros, o con las que estéis de acuerdo o en desacuerdo o simplemente las más divertidas.**

*Hoy el espacio es espléndido. Sin bocado, sin espuelas, sin brida, partamos a caballo sobre el vino hacia un cielo mágico y divino.*

Baudelaire

*Según los prejuicios del vulgo, el vino ha sido dado a los hombres como una venganza de Dioniso, para nublarles la razón; pero los hombres lo han recibido como un específico cuyas virtudes consisten en inspirar al alma el pudor, y en mantener la salud y la fuerza del cuerpo.*

Platón

*No bebas agua, toma un poco de vino, debido a tu estómago y a tus frecuentes indisposiciones.*

San Pablo

*¡Ah! No haced daño al vino*

San Juan

**¿Por qué crees que puede decir eso San Juan?**

*“El vino es necesario. Dios no lo prohíbe porque, en caso contrario, habría hecho amarga la vendimia.”* Proverbio judío

*El vino es símbolo de la ciencia de los estados espirituales*

Ibn Arabi

*El vino no embriaga. Es el hombre el que se embriaga. El hombre es débil.* Proverbio chino

*“Dem” en persa significa: “vino”, “aliento vital” y “tiempo”.*

*Hay más filosofía en una botella de vino que en todos los libros.*

Pasteur

*Sin Baco el amor no tiene vida (Sine Bacho friget venus)*

Terencio

*Si sorprendes a tu mujer bebiendo vino, mátala.*

Catón

**¿Por qué crees que podía decir eso Catón?**

*Baco, dios del vino, es enemigo del arte.*

Ovidio

*Si se considera con seria atención, se verá que nada en la vida da más ocupaciones al hombre que el vino: ¡Cómo si la naturaleza no nos hubiera ofrecido la más saludable de las bebidas al darnos el agua, que los animales usan!*

Plinio

*Dios sólo había hecho el agua, pero el hombre hizo el vino.*

Víctor Hugo
-------------

**III. EN POCAS PALABRAS.**

---

**1. (8 min.) Explica las siguientes palabras de vocabulario.**

- **Bodega.**

-----

- **Cuba.**

-----

- **Cava.**

-----

- **Racimo.**

-----

- **Cepa.**

-----

**2. (5 min.) Escribe algunas frases “ serias o divertidas” sobre el vino.**