

LA ADJETIVACIÓN EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS EN ELE

Pascuala Morote Magán, *Universitat de València*, España,
pascuala.morote@uv.es

María José Labrador Piquer, *Universitat Politècnica de València*, España
mlabrado@upvnet.upv.es

Resumen: El vino en la historia de la cultura universal ha sido siempre relevante, las primeras leyendas en torno al vino son conocidas en el mundo, así como los refranes, brindis y dichos sobre sus cualidades. Actualmente el acercamiento a su estudio es interdisciplinario: nutrición, psicología, lingüística, etnografía, sociología, medicina, arquitectura, economía, etc. En las últimas décadas proliferan una serie de textos digitales que difunden las excelencias del vino y surgen términos que no se aplicaban, que desarrollan la lexicografía. A través de nuestras investigaciones descubrimos una adjetivación rica e inusual que enriquecen el español de especialidad. En este trabajo nos centramos en los adjetivos. La metodología es activa, creativa y lingüística. El objetivo es crear un glosario que facilite las prácticas en un máster Erasmus Mundus de Enología.

Palabras clave: adjetivos, vino, contextos específicos, ELE, vocabulario.

El vino por el color, y el pan por el olor, y todo por el sabor
Gonzalo Correas

INTRODUCCIÓN

La viticultura y el vino forman parte de la vida, de la cultura, de las costumbres y de la alimentación desde siempre; con el tiempo han ido evolu-

cionando hasta convertirse en algo de lo que no se puede prescindir, no solo como acompañamiento en la comida, sino también como símbolo cultural y como factor económico relevante en cualquier zona productora de caldos.

La Federación Española del Vino (FEV), con la colaboración de la Unión Europea y el gobierno de España, inició hace unos años una campaña que se apoyaba en la máxima “Quién sabe beber, sabe vivir”, uno de cuyos objetivos principales era valorar el vino como parte integrante de nuestra historia, costumbres y paisajes y resaltar la dieta mediterránea y la contribución del vino a la mejora de la salud de las personas.

Todo esto nos ha conducido a ampliar nuestras investigaciones en distintos aspectos culturales del vino (como la música, la pintura, la literatura, la geografía, la historia...) y en especial, en un coloquio celebrado en Arras¹ centrado en la argumentación de los anuncios publicitarios, españoles y franceses, en torno al vino y su aplicación a la enseñanza del español como lengua extranjera para fines específicos.

Además, la innovación y la investigación han conducido a los viticultores a desarrollar y aplicar nuevos métodos para elaborar el vino. Asimismo, estos aspectos quedan reflejados en el léxico con la aparición de significados diferentes y de multiplicidad de adjetivos, algunos procedentes de otros campos, con la finalidad de describir las cualidades del vino cada vez con más brillantez e incluso con esnobismo.

A finales del siglo XX y principios del XXI proliferan una serie de textos digitales para difundir las excelencias del vino y surgen términos, como ya hemos indicado, que enriquecen la lexicografía en este campo, a través de cuyo estudio descubrimos una adjetivación nueva referida al color, al aroma, al sabor, etc., que forma parte del corpus que estamos desarrollando. Se centra en la utilización de adjetivos de distintos tipos como herramienta útil y relevante para poner de manifiesto sus cualidades y al mismo tiempo presentar un enfoque analítico con una base gramatical y retórica. Desde los distintos medios de los que nos hemos servido para recopilar la adjetivación referente al vino, hemos apreciado desde el primer momento un uso rico, variado e inusual.

OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

Sinclair (1991: 171) define un corpus de forma breve y sencilla “A corpus is a collection of naturally-occurring language text, chosen to characterize a

1 Le langage manipulateur. Pourquoi et comment argumenter? Artois Université, 2014.

state or variety of a language”. Aunque no menciona la informática, coincidimos con Torruella y Llisterri (1999) cuando indican que un corpus no tiene por qué ser necesariamente informatizado, pero hoy en día es inconcebible no contar con la informática cuando se manejan gran cantidad de datos que facilitan su organización y explotación. En este aspecto estamos todavía en fase de desarrollo de un primer glosario; el núcleo principal de este trabajo es el uso de los adjetivos, su colocación, su semántica y su finalidad valorativa y descriptiva, incluso en su función expresiva y en su contribución a la precisión en el uso de la lengua, sin despreciar la subjetividad del que crea nuevos adjetivos para aplicarlos al vino. Por ello es necesario un conocimiento lingüístico fundamental que estudiaremos desde el punto de vista gramatical, funcional y significativo, partiendo de una metodología antropológica-lingüística sobre lengua escrita y oral que contribuye a su divulgación.

Nuestro objetivo general es constituir un glosario de adjetivos relacionados con el vino que refleje su uso actual. Se ha recogido de diferentes medios españoles con la finalidad de que sirva tanto a los profesionales de viticultura y enología como a los estudiantes de español como lengua extranjera o a cualquier estudioso de estos temas.

Hemos planteado los siguientes objetivos específicos:

- Aproximarnos al concepto de adjetivo, su clasificación, su colocación y su valor retórico estético en relación con el vino y destacar sus posibilidades para la enseñanza de ELE, en especial con estudiantes de viticultura y enología.
- Recopilar y analizar el mayor número posible de adjetivos sobre vinos que se hallen en cualquier medio de comunicación.
- Ordenar y clasificar el glosario de adjetivos que se relacionen con las principales cualidades del vino.

Aparte de estos objetivos específicos nos hemos planteado las siguientes preguntas de investigación:

¿La recopilación, estudio y análisis de adjetivos es pertinente para la enseñanza-aprendizaje de una terminología específica en ELE?

¿Se pueden considerar los adjetivos, idóneos para el aprendizaje de la lengua y la cultura del vino de un país?

Para dar respuesta a estas preguntas hemos utilizado una metodología analítica en torno a los textos sobre el vino fundamentada en *el trabajo de campo*; ha supuesto una búsqueda exhaustiva de adjetivos apoyándonos en fuentes directas y en diccionarios, anuncios, frases... Asimismo, se han consultado fichas técnicas que confeccionan las grandes marcas de vinos.

Hemos consultado diversos tipos de medios, tales como *Mivino*, revista de vinos, etnoturismo, viajes, gastronomía y tendencias; *Vinetur*, revista digital del vino; *Sobremesa. Revista española de vino y gastronomía*; *Tecnovino*, revista digital sobre la industria vitivinícola para profesionales; *Elmundovino.com*; *Acenología. Revista de Enología científica y profesional*; *Enólogos*, revista oficial de la Federación Española de Enólogos; *El País semanal*; etc. y expresiones de habla popular, recogidas directamente de las personas que habitan en distintas zonas geográficas de producción vitivinícola e incluso en artículos de los medios de comunicación, en la publicidad y en páginas institucionales de distintas bodegas, como las que presentamos con posterioridad.

CONTEXTO EDUCATIVO Y PERFIL DEL ALUMNO

Este trabajo se ha llevado a cabo en la Universidad Politécnica de Valencia, en el Máster Universitario en Viticultura, Enología y Gestión de la Empresa Vitivinícola, cuyo objetivo general es afianzar el liderazgo actual de la vitivinicultura europea en el mundo, favoreciendo el diálogo y el trabajo entre los países productores europeos y los países productores y consumidores de los otros continentes. Su misión es formar expertos para las empresas del sector vitivinícola internacional. Este máster ofrece dicha dimensión porque los estudiantes proceden de diferentes partes del mundo: África, Francia, Italia, España, Colombia, etc. puesto que se trata de un Erasmus Mundus entre universidades italianas, francesas y españolas.

Las sesiones se han llevado a cabo a través de trabajo colaborativo con diferentes técnicas grupales, tales como la técnica del puzle, el estudio de casos y la recogida de información a través de fichas técnicas de cata.

CONCEPTO DE ADJETIVO

Según la Real Academia Española (2009:905):

El adjetivo es una clase de palabras que modifica al sustantivo o se predica de él aportando muy variados significados. En un gran número de casos, el adjetivo denota propiedades o cualidades. Aun así, estos conceptos han de interpretarse en un sentido amplio, es decir, como informaciones que se añaden al significado del sustantivo para aportar rasgos que permitan caracterizar la entidad que este último denota.

Este concepto lo vamos a aplicar al mundo del vino, ya que, para actividades profesionales de enología y viticultura, el adjetivo forma parte de un vocabulario extenso y preciso de sensaciones no solo referentes al gusto, sino al olfato, al tacto y a la vista, todo ello aplicable en nuestra investigación porque ayuda a expresar opinión con mayor exactitud.

El adjetivo es una categoría lingüística y constituye junto al sustantivo la clase denominada *nombre*; los calificativos poseen accidentes de grado (positivo, comparativo y superlativo), se pueden utilizar como diminutivos y aumentativos; no admiten el artículo excepto para sustantivarse, aunque sigan permaneciendo con su valor adjetivo. Su función esencial es modificar directamente al sustantivo, aunque también aparecen con pronombres, posesivos e indefinidos, por ejemplo, *este es mi vino*, *este sí que es un buen vino* y sin verbo, *un vino excelente*. A veces, la alteración del orden de un adjetivo le proporciona un significado diferente, como por ejemplo *puro vino* (referido a sus buenas cualidades) o *vino puro* (que quiere decir sin agua y sin productos químicos añadidos).

En los nombres en aposición, el segundo posee valor de adjetivo al igual que algunos nombres precedidos de preposición. Si decimos *bodegas Rodríguez de Vera* o *el vino de Juan Gil*; en el primer ejemplo la aposición es nominal con valor de adjetivo y en el segundo ejemplo también están implícitas las cualidades de un vino de buena marca. Hay adverbios que matizan el significado de la adjetivación como *demasiado áspero*, *muy dulce* o *enormemente suave*.

Las oraciones de relativo, como ya se sabe, se denominan adjetivas porque equivalen a un adjetivo y encontramos en el vino algunas como la siguiente: *un labriego, que habitualmente compraba jarras de vino, se solía emborrachar*. En ocasiones se utilizan palabras compuestas para expresar un determinado color del vino como *verdinegro* e incluso con triple adjetivación como es el caso de *joven blanco seco*.

La posesión de un amplio vocabulario de adjetivos no es suficiente para entrar en el mundo vitivinícola, porque muchos de ellos en este ámbito tienen una connotación significativa diferente; por ejemplo *débil*, *pequeño*, *ligero* se refieren a una baja graduación de alcohol, del mismo modo *pobre* no se refiere a la falta de riqueza, sino a una acidez baja en un vino poco alcohólico, al que también se le pueden añadir los adjetivos de *insípido*, *soso*, *lavado* o *aguado*, es decir, que tiene poco valor en mercado.

Si tenemos en cuenta el grado de alcohol surgen adjetivos como *vinoso* que en realidad es un rasgo que tienen los vinos inferiores a 11.5 grados; el sufijo *-oso*, en nuestra opinión, infravalora el nombre auténtico de vino. Por lo

tanto, un vino rico en alcohol nunca será vinoso, sino alcoholizado (y tampoco en el sentido de una persona bebedora) lo que equivale a *generoso*, *atractivo* o *espirituoso*. Un excesivo grado de alcohol se califica como *ardiente*.

CLASIFICACIÓN DE LOS ADJETIVOS

Según el punto de vista que se adopte, los adjetivos se pueden clasificar de diversas maneras, aquí nos vamos a referir, en primer lugar, a la clasificación tradicional.

Determinativos:

- Los determinativos: posesivos, demostrativos, numerales e indefinidos; no vamos a entrar en profundidad en ellos porque apenas se utilizan en este mundo aunque sí se encuentra algún ejemplo como *Rioja, un vino excepcional*.

Calificativos.

- Los adjetivos calificativos durante mucho tiempo se definieron como “los que indicaban las cualidades del nombre” y se solían dividir en dos clases: especificativos y epítetos. Los primeros indicaban las cualidades y se situaban detrás del nombre y los epítetos indicaban cualidades intrínsecas al nombre al que se referían, delante del cual se colocaban, a veces, sin necesidad.

Actualmente se completa esta clasificación, como se observa a continuación:

SEGÚN SU COLOCACIÓN

- Restrictivos, se posponen
Deseamos un vino puro
- Complementados, se posponen
El vino de Rioja ha sido esencial para la riqueza de esta zona
- Cambian su significación según la posición
Vino puro
Puro vino
- Posición fija
Vino blanco y vino rosado
- Épitetos, de libre colocación
El vino, alegría de la vida

SEGÚN SU FUNCIÓN (Alcina y Blecua 1975):

- Atributivo
Atributivo inmediato, unido directamente al sustantivo
Vino tinto / Vino dulce

Atributo mediato, aparece junto al sustantivo separado por pausas

Claro, aromático el vino nos gusta mucho

El vino, turbio, afrutado se bebe en algunas zonas con el marisco y el pescado

Vino clarete es un vino blanco suave

- **Predicativo**

Con verbo copulativo explícito

Este vino parece insípido

El vino es aromático

En frase absoluta (sin cópula explícita)

Acabada la botella, nadie se emborrachó

Con verbo transitivo explícito

Encontré el vino, mediocre

Sin verbo transitivo explícito

El vino corría abundante en el banquete

Adjetivo prepositivo

Es un vino con solera

SEGÚN SU SIGNIFICACIÓN

Si nos referimos a la connotación del vino y observamos su significación con respecto al mismo podemos añadir una nueva clasificación.

- **Por el origen**

Riojano, murciano, valenciano, manchego...

- **Por las cualidades de color**

Vino verde, rosado, blanco, tinto, turbio...

- **De sabor**

Dulce, seco, embocado, ácido...

- **De aroma**

Afrutado, floral, potente, mentolado...

- **Situacionales, temporales, normativos y valorativos**

Rioja, viejo, común, barato...

Se puede estudiar la transferencia de sentido cuando se designa un concepto por un nombre que pertenece a otro diferente. Las cualidades, en ocasiones, están desplazadas del hombre al caldo basándose en lo moral como *bueno* o *malo*, en los defectos como *soberbio*, en el estado ocasional *vigoroso*, *fuerte* y con *carácter*, como leemos en la publicidad del vino *Allende blanco: todo conduce a vinos que posean carácter o muy concentrado, complejo y al mismo tiempo muy elegante...* e incluso, a veces llega a considerarse como compañero del hombre: *un buen vino es Biga y te hace compañía*. De la misma forma el adjetivo en algunos vinos

equipara el carácter a la tierra de donde proceden: *Son vinos con carácter, como la tierra de la que han sido arrancados* (Juan Gil).

Incluso el abuso del vino ha supuesto una fuente de creación de adjetivos y comparaciones adjetivales referidos a las personas: alcoholizado, ebrio, embriagado, beodo, borracho, alumbrado, ajumado, mamado, bebido, pasado, piripi, achispado, amonado, colgado, como una mona, como una cuba, etc. (Véanse *Diccionario de Sinónimos y antónimos* 2005 Espasa-Calpe: y el *Diccionario de uso del español* de María Moliner).

NOTAS DE CATA DE DIFERENTES VINOS

Para realizar la selección de las notas de cata, se ha tenido en cuenta la profusión de usos de adjetivos como una constante estilística y retórica en todas ellas. De manera que pudiera dar lugar después a otro trabajo de investigación más amplio basándonos exclusivamente en notas de catas de vinos tintos y blancos en español y en otras lenguas. Desde el punto de vista didáctico y del estudio de la lengua para fines específicos puede ser de gran interés por su valor plurilingüístico y multicultural.

La mayoría de las bodegas han creado su propia ficha técnica de cata; cada una de sus fases (visual, olfativa y gustativa) requiere precisión, por ello, muchas indican los adjetivos apropiados y el catador tiene que seleccionarlos. Por ejemplo,² en la fase visual respecto a la limpidez se ofrecen: *claro, limpio, velado, turbio y opaco*; en la olfativa hay que indicar la intensidad y se ha de elegir entre *muy débil, mediana, intensa, muy intensa*; en la bucal (entrada en boca) *redondo, suave, cálido y punzante*, entre otros.

Aportamos los siguientes ejemplos de notas de cata:

- Vino amarillo limón de media intensidad, claro con lágrima densa. Aromáticamente intenso, de gran complejidad, con notas de fruta blanca y de hueso, madera de lápiz y panadería; aparecen ligeras notas de hidrocarburos y frutos secos como nueces. Boca densa, acidez y alcohol bien equilibrados con postgusto de fruta blanca y de hueso. Final medio largo (Bodegas Rodríguez de Vera).
- Vino de color rojo picota de capa media alta. En la nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras y un fondo balsámico. Es equilibrado y fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura (Bodegas Juan Gil Jumilla).

2 Ficha de cata de vino *cuinare*

- Vino que demuestra potencia, delicadeza y excelencia en todas las fases de la cata. Realmente grande. Punzante, elegante, con una ligereza magnífica, termina fresco, seco con un amargor y profusión de aromas que crece sin freno (*Fino Terry*, denominación de origen Jerez).
- Vino que guarda su personalidad de “fino amontillado” en el centro de una boca, sabrosa y larga, en la que juguetea una punta golosa, pues su dimensión es otra que la del jerez: más densa y amable, almendrada, de incienso y bota (*Pedro Ximenez*, denominación de origen Montilla-Moriles).
- Buena capa de color, cereza madura, borde rosado, limpio y brillante. Su nariz es amplia, con dominio de frutas rojas maduras, grosella y regaliz, redondeado con dulces notas de vainillas, caramelo, confituras y especias. Se muestra especialmente equilibrado, con una entrada en boca suave y elegante, cuerpo medio, taninos dulces y sabrosos. Amable retrogusto, donde las frutas maduras, hierbas aromáticas y las notas de vainilla y caramelo marcan un agradable y delicado final (*Nuevo Viña Alberdi Crianza*).
- Color rojo picota con ribetes granates y destellos morados, propiedades que indican juventud. Nos encontramos ante un vino limpio y brillante. En nariz es intenso y complejo, desprende aromas de frutos maduros, especies dulces, regaliz y agradables tostados. En boca resulta amplio, estructurado y de gran frutal. Se reproducen las gratas sensaciones frutales citadas en nariz, acompañadas por recuerdos de sus nobles maderas, muy bien integradas. Su final es persistente y muy aromático (*Protos Crianza*).
- Atractivo paja brillante con tonos verdosos. Potente vía nasal, recuerdos de piña, mango, hierbabuena, flores blancas, minerales y finos escabeches. Sabroso, dotado de gran estructura, sensaciones de ciruela amarilla, lichi, pomelo, minerales, mentoles... persistente final armónico (*Valdamor*).

Estas fichas de catas están basadas en tres fases: visual, olfativa y gustativa. Como se observa, hay una abundancia de adjetivos referidos a las sensaciones que contemplan las fases, en las que nos detenemos a continuación. Aunque hay que destacar con prioridad que estas notas están plagadas de adjetivos novedosos en cuanto al vino, porque están vinculados a las frutas, frutos secos, madera, flores, especias, hierbas aromáticas, etc. que van unidas a evocaciones y recuerdos de otros tiempos, de tipo familiar o costumbrista, donde se impli-

can los sentimientos; de la misma forma vemos que el valor y la permanencia en boca da lugar a adjetivos relacionados e integrados en la personalidad de las gentes que generacionalmente han cultivado la vid. También se aprecian adjetivos procedentes de otras áreas de conocimiento como la psicología, la geometría, la filosofía y la música (equilibrado, delicado, potente, amable, complejo, estructurado, persistente, armónico e intenso, entre otros).

CLASIFICACIÓN ESPECIAL POR SENSACIONES

El cuadro que ofrecemos a continuación es una pequeña muestra de la clasificación que hemos elaborado para realizar una actividad denominada “El cuadro que crece”, a partir del cual los alumnos lo completan según van realizando sus prácticas de cata en las distintas bodegas.

Visuales	Olfativas	Gustativas
<ul style="list-style-type: none"> • Acerado • Ambarino • Amontillado • Apagado • Blanco • Brillante • Cremoso • Desvaído • Espumoso • Limpido • Morapio • Opaco • Pajizo • Rojo cereza • Tinto • Turbio • Verde 	<ul style="list-style-type: none"> • Afrutado • Agrio • Aromático • Avinagrado • Balsámico • Caramelizado • Acorchado • Especiado • Fragante • Herbáceo • Maderizado • Oloroso • Quinado • Rancio • ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Acerbo • Ácido • Afrutado • Agridulce • Agrio • Aguado • Amargo • Áspero • Basto • Corpulento • Desabrido • Desequilibrado • Empalagoso • Generoso • Insípido • Pastoso • ...

Cuadro 1. Clasificación por sensaciones

Algunos adjetivos son apropiados para dos o tres tipos de sensaciones, como es el caso de *afrutado*, *caramelizado*, *acorchado*, *denso*, *herbáceo*, *picado*, *rancio*, etc. Otros se pueden considerar como una sinestesia, es decir, una figura retó-

rica, propia de la poesía, que indica mezcla de diferentes sensaciones: *afrutado*, *sedoso*, *maderizado*, etc.

Otro aspecto destacable es el empleo de adjetivos que señalan cualidades propias de las personas y que se suelen aplicar al vino: *alegre*, *alma*, *amistoso*, *apagado*, *armónico*, *austero*, *corpulento*, *corto*, *débil*, *decrépito*, *desabrido*, *desequilibrado*, *elegante*, *fino*, *flojo*, *generoso*, *peleón*, *poteroso*, *robusto*, *severo*, *viejo*, *vigoroso*, *voluptuoso*, etc.

EL VINO Y LA CULTURA

Tal como indicábamos en la introducción de este trabajo hemos investigado en distintos aspectos culturales del vino como en canciones, poesía, refranes, etc. donde encontramos también innumerables adjetivos relacionados con el vino. A continuación, exponemos unos ejemplos.

Son muchas las leyendas que conocemos en torno al origen del vino, una de ellas cuenta que, en Babilonia, el rey persa se enamoró de su concubina Dsemsit, pues en vez de suicidarse cuando se sintió despreciada y apartada bebió zumo de uva envenenado y se volvió tan *alegre* e *ingeniosa*, *radiante*, *contenta*, *habladora* y *atractiva* que lo conquistó otra vez³. Desde entonces se dice que esta mujer fue la descubridora de las bondades del vino.

El vino es un elemento más de enfrentamiento entre varones y mujeres. Socialmente ha estado peor considerada si la persona bebedora era mujer y aunque los adjetivos que se emplean para uno y otro sexo sean los mismos, cuando se refieren a la mujer, a veces se les añade un sufijo de tipo peyorativo, como hemos oído en muchas ocasiones (*borrachuza*, *borrachona*...), e incluso algún refrán o dicho en que el papel de la mujer es peyorativo como lo siguientes⁴:

“Desconfío de los hombres, y de los vinos que no saben satisfacer a una mujer, porque debe tener vicios peores”.

“El vino en bota y la mujer en pelotas”

“La mujer y el vino sacan al hombre de tino”

Incluso en canciones infantiles tradicionales, la mujer no hace bien el vino.

“El vino que tiene Asunción
ni es blanco, ni es tinto, ni tiene color.

Asunción, Asunción,

3 *Proceedings of the First International Workshop on Linguistic Approaches to Food and Wine Description*, 2013

4 *Cancionero Popular de Jumilla*, Ayuntamiento de Jumilla, 1993

échale vino tinto al porrón”

En algunas coplas tradicionales se utiliza a la mujer en relación con la viña para criticarla:

“Dame un besito, casada,
ahora que no está el marido,
porque en viña vendimiada
cualquiera corta un racimo”.

“El viejo que se casa con mujer-niña
el mantiene la cepa y otro vendimia”.

Paradójicamente, muchos escritores en todas las épocas apuestan por el uso estético de la vid o el vino con respecto a la mujer como Lope de Vega en *Peribáñez o el comendador de Ocaña* (1990: 5) cuando utiliza el vino como base para la comparación de la boca de Casilda:

“Ni el vino blanco imagino
de cuarenta años tan fino
como tu boca olorosa;
que como al señor la rosa,
le huele al villano el vino”.

Y por poner un ejemplo más la *Oda al vino* (1985:269) de Pablo Neruda le ha inspirado infinidad de adjetivos de un valor estético literario admirable:

“VINO color de día,
vino color de noche,
vino con pies de púrpura,
o sangre de topacio,
vino,
estrellado hijo,
de la tierra,
vino, liso
como una espada de oro,
suave como un desordenado terciopelo,
vino encaracolado
y suspendido,
amoroso,
marino, [...]”

Como se aprecia, Neruda le da tal importancia a la adjetivación del vino que algunos versos aparecen solo formados por una palabra como *suave*, *amoroso* y *marino*.

RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Los datos recogidos hasta el momento indican que hay una mayor riqueza de adjetivos referentes a las sensaciones gustativas, seguidas de las visuales y curiosamente de la transferencia de cualidades. También se percibe en este grupo un empleo variado, rico y novedoso de adjetivos que representan al varón y a la mujer.

En las descripciones de las fichas técnicas de cata fluyen los adjetivos no solo relacionados con el vino sino con el contexto, en especial con el terreno visto como símbolo de calidad y prestigio.

En una primera aproximación se advierte que ha sufrido una evolución la adjetivación, según la época y la moda. Por ejemplo, aparece con mucha frecuencia en cualquier medio *generoso*, mientras que otros adjetivos son propios de las últimas décadas como *elegante*, *fino*, *sensual* y *equilibrado*.

Otros adjetivos que se han aplicado siempre al vino como *fuerte* y *vigoroso* se emplean en ocasiones, como propios de bebida de hombre frente a bebida de mujer entrando así, aunque sea de una forma inconsciente, en la ideología de género actual con claro enfrentamiento entre ambos sexos.

Respecto a las preguntas de investigación que formulábamos al inicio de este trabajo:

¿La recopilación, estudio y análisis de adjetivos es pertinente para la enseñanza-aprendizaje de una terminología específica en ELE? Se ha comprobado en nuestras clases que sí que es pertinente para el aprendizaje de una lengua extranjera para fines específicos la recogida, estudio y análisis de la adjetivación, corroborado por las respuestas de los alumnos en las entrevistas grupales que se han realizado al final del curso académico. Además, explicitan que ha sido de mucha utilidad el vocabulario aprendido no solo para las prácticas de catas hechas en las diferentes bodegas, sino por su enriquecimiento del idioma.

¿Se pueden considerar los adjetivos, idóneos para el aprendizaje de la lengua y la cultura de un país? De igual manera, los alumnos manifiestan que a través de este estudio se aproximan a la cultura de un país, ya que los lleva a conocer aspectos interdisciplinarios, históricos, geográficos, sociales y costumbres de diversos lugares.

En estos momentos este trabajo está cumpliendo con el objetivo de

prestar atención a los recursos semánticos, léxico-sintácticos y retóricos sobre el vino, así como a la organización y desarrollo de una aplicación informática del glosario.

BIBLIOGRAFÍA

- Alcina Franch, José y Blecua, José Manuel, *Gramática española*, Barcelona: Ariel, 1975.
- El País Semanal*. Disponible en <http://www.elpais.com> Fecha de consulta: 29/02/2020.
- Elmundovino*. Disponible en <http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/catas.html> Fecha de consulta: 29/02/2020.
- Enólogos. Disponible en http://www.revistaenologos.es/la-feae-pasa-a-llamarse-federaci%C3%B3_investigacion-ciencia_122.html Fecha de consulta: 29/02/2020.
- Labrador Piquer, María José y Morote Magán, Pascuala, *La literatura y el vino*, en *Proceedings of the First International Workshop on Linguistic Approaches to Food and Wine Description*, Goded Rambau, Margarita y Poves Luelmo, Alfredo, Eds. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2013.
- Mivino*. Disponible en <https://www.mivino.com> Fecha de consulta: 29/02/2020.
- Morote Magán, Pacuala, *La cultura tradicional de Jumilla II. El cancionero popular de Jumilla*, Ayuntamiento de Jumilla, 1993.
- Neruda, Pablo, *Odas elementales*, Madrid: Cátedra, 1985.
- Real Academia española, *Nueva gramática de la lengua española*, Asociación de Academias de la Lengua española, Madrid: Espasa Libros, S.L.U, 2009.
- Sinclair, John, *Corpus, Concordance, collocation*, Oxford, Oxford University, 1991.
- Sobremesa, Revista española de vino y gastronomía*. Disponible en <https://sobremesa.es/pag/revista-digital> Fecha de consulta: 29/02/2020.
- Tecnovino*. Disponible en <https://www.tecnovino.com> Fecha de consulta: 29/02/2020.
- Torruella, Juan y Llisterri, Joaquim, “Diseño de corpus textuales y orales” en Blecua, JM., Clavería, G., Sánchez, C. y Torruella, J. (Eds.), *Filología e Informática. Nuevas tecnologías en los estudios filológicos*, Barcelona: Seminario de Filología e Informática, Departamento de filología española, Universidad Autónoma de Barcelona: Editorial Milenio, p. 45-77, 1999.
- Vega, Lope de, *Peribáñez y el comendador de Ocaña. El mejor alcalde el rey*. Barcelona: Planeta 1990.