

## Resumir con el diagrama de Venn

Algunas veces un texto compara objetos, personas, lugares o ideas. ¿Cómo organizar los detalles importantes para resaltar los parecidos y las diferencias? Una de las formas es utilizar el diagrama de Venn, el cual consiste en óvalos que se superponen. Coloca los detalles que son iguales en la parte central; es decir, en el área que comprende la intersección. Los detalles que son diferentes se ubican en la parte complementaria a la intersección. En ocasiones, hay información relativa al tema pero que no corresponde a los aspectos específicos que se analizan; en ese caso, dichos datos se escriben fuera de los óvalos. También puedes emplear una tabla o matriz de comparación para organizar los detalles.

### Lee el texto y completa el diagrama de Venn.

Los vinos se pueden clasificar según su color: *rojos* o *tintos*, *blancos* y *rosados*. Los vinos de mesa se elaboran con el jugo de la uva, o mosto, y acompañan de manera ideal diversos tipos de comidas.

Los vinos tintos se elaboran sólo con uvas negras; el color procede de la piel de la fruta. El aroma evoca frutos rojos (frambuesa, ciruela, mora) y también la canela y el eucalipto. Por excelencia, los vinos rojos acompañan las carnes rojas, incluyendo las de caza.

Los vinos blancos se elaboran a partir de uvas verdes y negras prescindiendo de la piel. Los aromas de algunos de estos vinos están ligados a los del limón maduro y frutas tropicales, tales como piña, manzana verde, pera, coco, nueces, banano y melón. Los vinos blancos secos van bien con el pescado y los mariscos; en general con las carnes blancas. Los blancos dulces son mejores para acompañar al final de las comidas la repostería y las frutas.

Los vinos rosados se pueden elaborar con uvas negras o mezcla de verdes y negras; su proceso de elaboración es similar al del blanco. Evoca aromas como el de la cereza y otros frutos rojos. Estos vinos pueden tomarse con todo, incluso con entremeses.

Los vinos, ya sean rojos, blancos o rosados, pueden dividirse en dulces o secos y también acompañan diversos tipos de quesos.

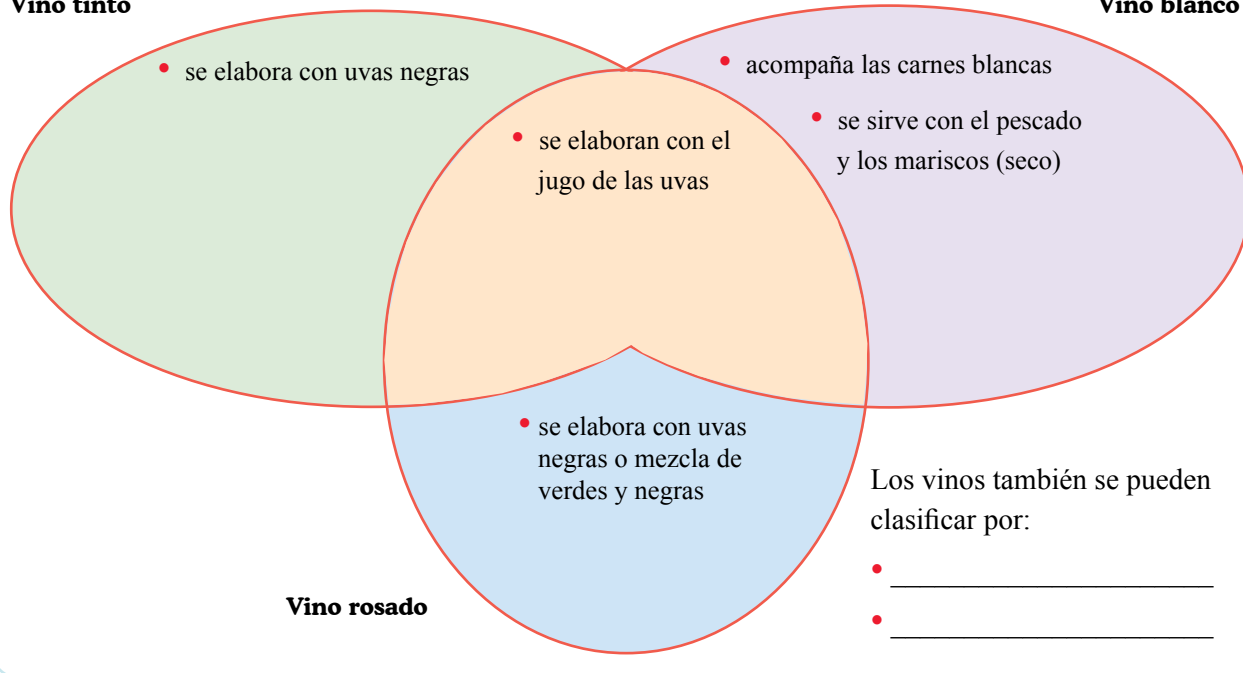


Pero los vinos también se pueden clasificar por otros aspectos: Por la forma de consumo: *aperitivos*, *mesa* y *generosos*. Por la edad: *ligeros* (que no tienen ningún tipo de añejamiento y salen directamente embotellados); *reserva* (tienen mínimo seis meses de añejamiento); *gran reserva* (tienen hasta dos años de añejamiento) y de *guarda* (vinos añejados de cuatro a diez años).

## Los vinos

**Vino tinto**

**Vino blanco**



Completa la tabla (matriz de comparación). Compara el diagrama de Venn con la tabla para verificar tu análisis. Sigue los ejemplos.

| Características           | Vinos tintos | Vinos blancos        | Vinos rosados                           | Todos los vinos |
|---------------------------|--------------|----------------------|---|-----------------|
| se elaboran con           | uvas negras  | uvas negras y verdes | uvas negras o mezcla de negras y verdes |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
|                           |              |                      |   |                 |
| se clasifican por la edad |              |                      |   | X               |

Tu solución es correcta si en la intersección aparecen, entre otros detalles: • Se elaboran con el jugo de la uva • Se dividen en dulces y secos. Fíjate que en cada óvalo aparezcan las características de cada elemento.