



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

Departamento de Traducción e Interpretación, Filología Francesa,
Estudios Semíticos y Documentación

**La metáfora conceptual en las lenguas de especialidad: estudio
comparativo francés-español del discurso de la cata de vino**

Tesis Doctoral para optar al Grado de Doctor

Presentada por

Francisco Luque Janodet

Programa de doctorado: Lenguas y Culturas

Traducción, culturas y enseñanza de lenguas

Dirigida por

Dra. Manuela Álvarez Jurado

Córdoba, octubre de 2019

TITULO: *La metáfora conceptual en las lenguas de especialidad: estudio comparativo francés-español del discurso de la cata de vino*

AUTOR: *Francisco Luque Janodet*

© Edita: UCOPress. 2020
Campus de Rabanales
Ctra. Nacional IV, Km. 396 A
14071 Córdoba

<https://www.uco.es/ucopress/index.php/es/>
ucopress@uco.es



TÍTULO DE LA TESIS: *La metáfora conceptual en las lenguas de especialidad: estudio comparativo francés-español del discurso de la cata de vino.*

DOCTORANDO/A: Francisco Luque Janodet

INFORME RAZONADO DEL/DE LOS DIRECTOR/ES DE LA TESIS

(se hará mención a la evolución y desarrollo de la tesis, así como a trabajos y publicaciones derivados de la misma).

La presente Tesis Doctoral cumple con todos los parámetros exigibles a un trabajo de investigación de calado para la obtención del título de Doctor. El doctorando aborda, desde una perspectiva teórica y práctica, el estudio del discurso de la cata del vino prestando especial atención a la metáfora conceptual en las lenguas de especialidad. Para ello se analizan 1356 notas de cata y se propone una clasificación de las metáforas presentes en estos textos. Asimismo, se elabora un fichero terminológico bilingüe razonado, con la finalidad de que sirva como herramienta de trabajo de gran utilidad para el traductor.

El trabajo se estructura en cuatro capítulos bien diferenciados. En el primero se define el objeto de estudio, es decir, la cata de vino. En el segundo capítulo, se analiza la naturaleza del discurso vitivinícola y su consideración en tanto en cuanto lengua de especialidad. El segundo apartado de este capítulo aborda la naturaleza de la traducción vitivinícola. Para ello se presenta la dicotomía entre la traducción general y la traducción especializada y, posteriormente se caracteriza la traducción vitivinícola como un subconjunto dentro de la traducción agroalimentaria, la cual se engloba en la traducción científico-técnica. En el capítulo 3 se analiza el papel de la metáfora y la metonimia en la comunicación humana y, concretamente, en las ciencias y en las lenguas de especialidad. El grueso del presente proyecto lo constituye el cuarto capítulo, «Análisis contrastivo español-francés de notas de cata de los vinos generosos andaluces», de marcado carácter práctico en el que se lleva a cabo la compilación de un corpus textual compuesto por notas de cata de los vinos generosos amontillado, fino, oloroso, palo cortado y Pedro Ximénez, elaborados y amparados por las D.O. andaluzas Jerez-Xérès-Sherry, Málaga y Montilla-Moriles.

Finalmente, se establecen las oportunas conclusiones, desde un punto de vista general, en función de los objetivos planteados en la Tesis Doctoral, y desde un punto de vista particular, en función de los objetivos específicos propuestos en el inicio del trabajo, llegando a la conclusión última de que, en efecto, se constata la hipótesis de partida formulada. La bibliografía empleada por el doctorando es completa y actual, sin desdeñar otra de teóricos de la traducción que han dado lugar a los estudios más recientes, por lo que es posible afirmar que la fundamentación teórica del trabajo es sólida.

En todo momento, la realización de la Tesis Doctoral que se presenta se ha llevado a cabo en un clima de trabajo continuado bajo mi supervisión. Dicho estudio ha dado lugar a dos publicaciones, que el doctorando presenta como índices de calidad, así como la presentación de temas relacionados directa o indirectamente con dicha Tesis en congresos de traducción, como se desprende de su CV:

Publicaciones:

Luque Janodet, F. (2019): «La influencia de la cultura en las metáforas conceptuales: el caso del discurso de la cata del vino». En: Cobos López, I. (ed.): *Estudios sobre traducción e interpretación: especialización, didáctica y nuevas líneas de investigación*. Valencia: Tirant Humanidades, pp. 57-71. ISBN: 978-84-17508-26-5.

Luque Janodet, F. (2019): «Aproximación al discurso vitivinícola: el caso del vino de hielo (francés-español)». En: Marinas Aramendía (ed.): *El mérito de la investigación*. Córdoba: UCOPress, Editorial Universidad de Córdoba, pp. 26-30. ISBN: 978-84-9927-419-5.

Comunicaciones en congreso:

Título de la comunicación: «Vino y cultura: un acercamiento a la metáfora conceptual en el discurso enoturístico». II Congreso Internacional «Lenguas, Turismo y Traducción» (CILTT). Córdoba, 17 de octubre de 2018.

Título de la comunicación: «Aproximación al discurso vitivinícola: el caso del vino de hielo (francés-español)». II Congreso de Investigadores Noveles. Córdoba, 19 de noviembre de 2018.

Título de la comunicación: «Estudio discursivo vitivinícola: a propósito de la terminología del ámbito tonelero». IX Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación (AIETI). Translatum Nostrum – El mestizaje desde el Mediterráneo. Alicante, 25 de enero de 2019.

Título de la comunicación: «Un acercamiento histórico al discurso de la cata de vino: a propósito de la traducción y recepción en Europa de la obra *Topographie de tous les vignobles connus de André Jullien*». En: Congreso Virtual «De la hipótesis a la tesis en Traducción e Interpretación». Valladolid, 25 de febrero de 2019.

Por todo ello, AUTORIZO la presentación de esta Tesis Doctoral.

Córdoba, 25 de octubre de 2019

Firma del/de los director/es



A mis padres

Parler de vin, c'est réveiller notre créativité, c'est imaginer, anticiper, choisir, interpréter, etc. Parce qu'il libère notre esprit, affûte nos sens, sollicite notre mémoire, notre sensibilité et notre imagination, le parler du vin peut se transformer en véritable atelier de créativité.

Kilien Stengel (2015: 93)

RESUMEN

En el presente estudio se analiza el léxico de la cata de vino en el par de lenguas francés-español desde una perspectiva tripartita, contemplando los estudios en traducción vitivinícola, en terminología y en lingüística cognitiva. Asimismo, surge como respuesta al potencial económico del sector agroalimentario en España y en la comunidad autónoma de Andalucía, un hecho que se refleja en las numerosas Denominaciones de Origen que amparan varios de sus productos tradicionales, como el jamón ibérico, el vino o el aceite de oliva. Por este motivo, se toma como objeto de estudio del discurso de la cata de los vinos generosos andaluces amparados por las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry, Málaga y Montilla-Moriles.

Esta tesis doctoral, que se organiza en torno a cuatro capítulos, parte del diseño y compilación de un corpus textual bilingüe francés-español conformado por notas de cata. Por ello, en primer lugar, se han delimitado las principales características y factores que intervienen en una sesión de cata de vino. Posteriormente, se aborda la naturaleza de las lenguas de especialidad y se procede a su caracterización. Tras esto, se trata de definir y delimitar los principales rasgos de la metáfora, tras lo cual se analiza su función en los discursos especializados y su relación con la cultura. A partir de ahí, se procede a caracterizar el discurso de la cata de vino como una lengua de especialidad y la nota de cata como un texto especializado y un género textual enológico. A continuación, tras la compilación del corpus de notas de cata, se realiza un análisis comparativo de las distintas expresiones metafóricas y se determinan las metáforas conceptuales subyacentes en la descripción de este tipo de vino en las fases de su cata. Seguidamente, se extraen y analizan 139 términos en fichas terminológicas y se propone una traducción en el par de idiomas de trabajo. Este trabajo permite avanzar en los estudios de traducción vitivinícola y ofrece, además, una herramienta al traductor profesional y al alumnado de grado y postgrado.

PALABRAS CLAVE

Cata de vino, metáfora conceptual, creación léxica, lingüística cognitiva, terminología, traducción agroalimentaria, lenguas de especialidad.

ABSTRACT

In the present study, the lexicon of wine tasting in the French-Spanish language pair is analyzed from a tripartite approach, considering studies in wine translation, terminology and cognitive linguistics. Furthermore, it emerges in response to the economic potential of the agri-food sector in Spain and in the autonomous community of Andalucía. This fact is reflected in great number of designations of origin that protect several traditional products, such as Iberian ham, wine or olive oil. For these reasons, the discourse of Andalusian generous wines tasting protected by the designations of origin Jerez-Xérès-Sherry, Málaga and Montilla-Moriles is taken as object of study.

This doctoral thesis is organized around four chapters. It sets out from the design and compilation of a French-Spanish bilingual textual corpus of wine tasting notes. First, the main characteristics and factors involved in a wine tasting session have been delimited. Thereafter, it is intended to study and characterize the specialized languages. Afterwards, the definition and delimitation of the main characteristics of metaphor are addressed. Thus, the functions of conceptual metaphor in specialized discourses and its relationship with culture are analyzed. From there on, this dissertation addresses the nature of the discourse of wine tasting as a specialized language and the wine tasting note as a specialized text and an oenological textual genre. Then, after the compilation of a textual comparable corpus of wine tasting notes, a comparative analysis of the different metaphorical expressions is performed and the conceptual metaphors underlying the description of this type of wine in the phases of its tasting are determined. Next, 139 terms are extracted from the corpus and analyzed. A translation of these terms in the working language pair is proposed after a traductological analyse. This work allows to make further progress in wine translation studies and also offers a tool to the professional translator and graduate and postgraduate students.

KEY WORDS

Wine tasting, conceptual metaphor, lexical creation, cognitive linguistics, terminology, agri-food translation, specialized languages.

AGRADECIMIENTOS

Finalizado mi primer trabajo de investigación de envergadura, no puedo sino expresar mi más sincero agradecimiento a todas aquellas personas que han contribuido, de una u otra manera, a que la presente tesis doctoral vea hoy la luz.

En primer lugar, me gustaría mostrar mi gratitud a la Dra. Manuela Álvarez Jurado, quien creyó en mí desde que empecé mi carrera universitaria. Gracias por tu incondicional apoyo y tus generosos consejos, de los que tanto he aprendido.

De igual modo, quiero expresar mi reconocimiento al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles por respaldar institucionalmente este estudio.

Quisiera agradecer a mis compañeros del Grupo de Investigación HUM-947 «Texto, Ciencia y Traducción» por el apoyo y ayuda desinteresados que me han ofrecido a lo largo de mi formación doctoral y, de la misma manera, a mis compañeros del Departamento de Filología Francesa de la Universidad de Sevilla por sus consejos y aliento en mis comienzos en la docencia universitaria.

A mi madre, por ser el claro ejemplo de que el trabajo constante siempre da sus frutos. Gracias por tu dedicación, eterna paciencia y por encontrar siempre una palabra de aliento en los momentos más duros. A mi padre, quien, a pesar de no comprender exactamente los estudios que hacía su hijo, siempre estuvo ahí. A toda mi familia, gracias.

A mis amigos, porque, a lo largo de estos años y aun cuando nos separan cientos o miles de kilómetros, siempre los he sentido cerca. Alba, Ana Belén, Bea, Jesús, Leslie, Miriam, Pilar, gracias por vuestro apoyo, confianza y, sobre todo, paciencia.

Finalmente, a cuantos, de una u otra manera, se interesaron en este proyecto y contribuyeron a que se hiciera realidad. Se cierra por fin una etapa, pero se abre otra aún más enriquecedora en todos los sentidos.

INTRODUCCIÓN	19
CAPÍTULO 1: APROXIMACIÓN A LA CATA DE VINO	37
1.1. Definición del concepto	37
1.2. Factores que intervienen en el análisis de vino.....	38
1.3. Propuestas de clasificación de los tipos de cata de vino.....	46
1.4. Fases de la cata de vino.....	51
CAPÍTULO 2: TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA, TRADUCCIÓN ESPECIALIZADA	61
2.1. La lengua de la vid y del vino, lengua de especialidad.....	61
2.1.1. Las lenguas de especialidad: denominación del concepto.....	65
2.1.2. Definición y caracterización de las lenguas de especialidad.....	76
2.1.3. La relación entre la lengua general y las lenguas de especialidad.....	70
2.1.4. El discurso vitivinícola, lengua de especialidad.....	78
2.1.5. El discurso de la cata de vino, lengua de especialidad.....	81
2.1.5.1. La metáfora en el discurso de la cata de vino.....	91
2.2. La traducción vitivinícola, traducción especializada.....	113
2.2.1. La dicotomía entre traducción general y traducción especializada.....	113
2.2.2. La traducción científico-técnica: delimitación y clasificación.....	117
2.2.3. Definición, caracterización y delimitación de la traducción vitivinícola.....	122
2.2.4. La nota de cata como texto científico y técnico	136
2.2.5. La nota de cata como género textual.....	150
CAPÍTULO 3: LA METÁFORA Y LA METONIMIA EN LAS LENGUAS DE ESPECIALIDAD ...	161
3.1. Aproximación al concepto de metáfora.....	161
3.1.1. Propuestas de clasificación y de definición de la metáfora.....	164
3.2. El papel de las metáforas en las ciencias y en el discurso científico.....	188
3.2.1. La metáfora en las lenguas de especialidad.....	210

3.3 La relación entre metáfora y cultura.....	217
3.3.1. Acercamiento a la definición de cultura.....	217
3.3.2. Cultura y lengua y su influencia sobre la metáfora.....	220
3.3.3. Las variaciones culturales de la metáfora.....	225
3.4. Consideraciones en torno a la metonimia.....	236

CAPÍTULO 4: ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS NOTAS DE CATA DE LOS VINOS

GENEROSOS ANDALUCES.....	243
4.1. Metodología y criterios de diseño del corpus textual.....	243
4.1.1. Protocolo de compilación.....	249
4.1.1.1. Búsqueda y acceso a la documentación.....	249
4.1.1.2. Descarga de datos.....	250
4.1.1.3. Normalización.....	250
4.1.1.4. Almacenamiento.....	251
4.2. Herramientas.....	254
4.3. Análisis e interpretación de los resultados.....	254
4.3.1. Resultados cuantitativos.....	254
4.3.2. Resultados cualitativos y estudio comparativo de las notas de cata.....	258
4.3.2.1. La metáfora en el discurso de la cata de los vinos fino y amontillado.....	258
4.3.2.2. La metáfora en el discurso de la cata de vino oloroso.....	277
4.3.2.3. La metáfora en el discurso de la cata de Pedro Ximénez.....	283
4.3.2.4. La metáfora en el discurso de la cata de palo cortado.....	298
4.4. Estudio término-traductológico español-francés del discurso de la cata de vino.....	303
4.4.1. Consideraciones previas.....	303
4.4.2. Selección de términos y fichas de vaciado.....	308
4.4.3. Fichas terminológicas y estudio aplicado a la traducción.....	313
CONCLUSIONES.....	556

BIBLIOGRAFÍA.....566

ANEXO. DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS PARA LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA.....616

Listado de abreviaturas

CeiA3	Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario
CESCE	Compañía Española de Seguros de Crédito a la Exportación
D. O.	Denominación de Origen
D. O. P.	Denominación de Origen Protegida
I. G. P.	Indicación de Origen Protegida
L. E.	Lengua de especialidad
L.G.	Lengua general
MAPA	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Listado de tablas

- Tabla 1 Sentidos utilizados en la cata. Peynaud y Blouin (1996: 18).
- Tabla 2 Diferencias entre la lengua general y la lengua de especialidad (Cabré, 1993).
- Tabla 3 Definición de los conceptos «técnico» y «científico» según el Diccionario de la lengua española (2014 apud Policastro Ponce, 2017).
- Tabla 4 Las 24 áreas generales en la Nomenclatura Internacional de la UNESCO para los campos de la Ciencia y la Tecnología (apud Sánchez Trigo, 2005).
- Tabla 5 Medio y modos textuales según Rabadán (1991: 101).
- Tabla 6 Características de la traducción de textos especializados (Gamero Pérez, 1998: 100).
- Tabla 7 Términos empleados en obras lexicográficas para definir el concepto de metáfora (Samaniego Fernández, 1996: 24).
- Tabla 8 Resultados del corpus comparable centrado en el vino amontillado.
- Tabla 9 Resultados del corpus comparable centrado en el vino fino.
- Tabla10 Resultados del corpus comparable centrado en el vino oloroso.
- Tabla 11 Resultados del corpus comparable centrado en el vino palo cortado.
- Tabla 12 Resultados del corpus comparable centrado en el vino Pedro Ximénez.

Tabla 13 Resultados del corpus oral en español.

Tabla 14 Resultados globales del corpus compilado.

Tabla 15 Relación de términos extraídos del corpus para su estudio.

Listado de figuras

- Figura 1 Proceso fisiológico de la cata (Peynayd y Blouin, 1996: 14).
- Figura 2 La relación entre los lenguajes de especialidad y la lengua general (Ahmad *et al.* 1995 *apud* Pérez Hernández 2002).
- Figura 3 Relación entre lenguaje general, lengua común y lenguajes de especialidad (Cabré, 1993:140).
- Figura 4 Red conceptual del dominio vitivinícola (Ibáñez Rodríguez, 2010).
- Figura 5 Dominio 3, en el que se encuentra la cata del vino. Balbuena Torezano (2015: 27-28).
- Figura 6 Clasificación de la UNESCO: nomenclatura para las ramas de los campos de la ciencia y la tecnología (*apud* Gamero Pérez, 2005).
- Figura 7 Tipología textual y criterios relevantes para la traducción según Snell-Hornby (1988: 32).
- Figura 8 Metáfora vs. metonimia (Cuenca y Hilferty, 1999: 111).
- Figura 9 Modelo de ficha terminológica.

Índice de fichas

Ficha n.º 1.....	313
Ficha n.º 2.....	316
Ficha n.º 3.....	318
Ficha n.º 4.....	320
Ficha n.º 5.....	322
Ficha n.º 6.....	324
Ficha n.º 7.....	326
Ficha n.º 8.....	328
Ficha n.º 9.....	330
Ficha n.º 10.....	331
Ficha n.º 11.....	333
Ficha n.º 12.....	335
Ficha n.º 13.....	337
Ficha n.º 14.....	339
Ficha n.º 15.....	341
Ficha n.º 16.....	342
Ficha n.º 17.....	344
Ficha n.º 18.....	346
Ficha n.º 19.....	348
Ficha n.º 20.....	350
Ficha n.º 21.....	352
Ficha n.º 22.....	353
Ficha n.º 23.....	355
Ficha n.º 24.....	357
Ficha n.º 25.....	358
Ficha n.º 26.....	360
Ficha n.º 27.....	362
Ficha n.º 28.....	363

Ficha n.º 29.....	363
Ficha n.º 30.....	365
Ficha n.º 31.....	366
Ficha n.º 32.....	367
Ficha n.º 33.....	369
Ficha n.º 34.....	371
Ficha n.º 35.....	373
Ficha n.º 36.....	375
Ficha n.º 37	377
Ficha n.º 38.....	378
Ficha n.º 39.....	380
Ficha n.º 40.....	382
Ficha n.º 41.....	383
Ficha n.º 42.....	384
Ficha n.º 43.....	386
Ficha n.º 44.....	388
Ficha n.º 45.....	389
Ficha n.º 46.....	391
Ficha n.º 47.....	392
Ficha n.º 48.....	393
Ficha n.º 49.....	395
Ficha n.º 50.....	397
Ficha n.º 51.....	399
Ficha n.º 52.....	401
Ficha n.º 53.....	402
Ficha n.º 54.....	404
Ficha n.º 55.....	406
Ficha n.º 56.....	407
Ficha n.º 57.....	410
Ficha n.º 58.....	411

Ficha n.º 59.....	413
Ficha n.º 60.....	415
Ficha n.º 61.....	417
Ficha n.º 62.....	419
Ficha n.º 63.....	421
Ficha n.º 64.....	423
Ficha n.º 65.....	425
Ficha n.º 66.....	426
Ficha n.º 67	428
Ficha n.º 68.....	430
Ficha n.º 69.....	432
Ficha n.º 70.....	434
Ficha n.º 71.....	435
Ficha n.º 72.....	437
Ficha n.º 73.....	439
Ficha n.º 74.....	442
Ficha n.º 75.....	444
Ficha n.º 76.....	446
Ficha n.º 77	448
Ficha n.º 78.....	450
Ficha n.º 79.....	451
Ficha n.º 80.....	453
Ficha n.º 81.....	455
Ficha n.º 82.....	457
Ficha n.º 83.....	459
Ficha n.º 84.....	461
Ficha n.º 85.....	462
Ficha n.º 86.....	463
Ficha n.º 87.....	465
Ficha n.º 88.....	466

Ficha n.º 89.....	468
Ficha n.º 90.....	470
Ficha n.º 91.....	471
Ficha n.º 92.....	472
Ficha n.º 93.....	474
Ficha n.º 94.....	476
Ficha n.º 95.....	477
Ficha n.º 96.....	479
Ficha n.º 97	481
Ficha n.º 98.....	483
Ficha n.º 99.....	485
Ficha n.º 100.....	487
Ficha n.º 101.....	489
Ficha n.º 102.....	491
Ficha n.º 103.....	493
Ficha n.º 104.....	495
Ficha n.º 105.....	496
Ficha n.º 106.....	498
Ficha n.º 107.....	500
Ficha n.º 108.....	502
Ficha n.º 109.....	504
Ficha n.º 110.....	506
Ficha n.º 111.....	508
Ficha n.º 112.....	511
Ficha n.º 113.....	513
Ficha n.º 114.....	514
Ficha n.º 115.....	516
Ficha n.º 116.....	517
Ficha n.º 117.....	519
Ficha n.º 118.....	521

Ficha n.º 119.....	522
Ficha n.º 120.....	523
Ficha n.º 121.....	525
Ficha n.º 122.....	527
Ficha n.º 123.....	529
Ficha n.º 124.....	531
Ficha n.º 125.....	533
Ficha n.º 126.....	535
Ficha n.º 127.....	537
Ficha n.º 128.....	539
Ficha n.º 129.....	542
Ficha n.º 130.....	544
Ficha n.º 131.....	546
Ficha n.º 132.....	548
Ficha n.º 133.....	549
Ficha n.º 134.....	551
Ficha n.º 135.....	553
Ficha n.º 136.....	555

Introducción

El vino es un producto que ha acompañado al ser humano a lo largo de la historia. Se trata de una bebida de gran influencia sociocultural en las distintas civilizaciones, como atestigua su presencia en la producción literaria y en las artes en general. En este sentido, no es de extrañar que el vino sea objeto de estudio desde distintas áreas del conocimiento, abarcando la sumillería, la enología, la historia del arte y, en nuestro caso, la traducción y la terminología. La vitivinicultura es, además, uno de los ámbitos de la agronomía más estudiados desde hace siglos, como atestiguan los numerosos tratados centrados en distintos aspectos como la mejora de las técnicas de poda y de los cuidados de la vid, así como la simplificación de los procesos de vinificación, de manera que permitan obtener un producto de mayor calidad en un período menor de tiempo y con una reducción sustancial del esfuerzo humano. Asimismo, especialmente a partir del siglo XIX, comenzamos a encontrar obras que abordan distintas áreas relacionadas con el ámbito vitivinícola como la cata del vino, su terminología y la sumillería. De hecho, parte del interés del vino radica en su arraigo en las culturas de la cuenca mediterránea, como indica Ibáñez Rodríguez (2017), quien pone como ejemplo el *Libro de agricultura* de Abú Zacarías Al-Awwan, escrito durante el período de dominación musulmana en la península Ibérica en el siglo XIII, en que se pueden encontrar algunos apartados dedicados al cuidado de la vid y a los usos del vino. Más adelante, encontramos otros ejemplos como el tratado *Liber de vinis*, atribuido a Arnaldo de Vilanova, datado en el siglo XIV y considerado como un compendio de recetas de vinos medicinales; así como el Tratado de *Agricultura general* de Alonso de Herrera (1513), especialmente el segundo libro de esta obra, el cual está dedicado al cultivo de la vid y a la elaboración del vino, siendo, de acuerdo con Ibáñez Rodríguez (2017: 22) «el primero de los escritos en español sobre la materia».

De esta manera, dentro de la historia de los estudios del vino, debemos distinguir, como señala Peynaud (1988), la «historia de la enología» de la «historia de la vinificación», dado que se encuentran en planos distintos y divergen en su antigüedad. De hecho, para este autor (*ibid.*), existe un «período pre-enológico» en el que la elaboración del vino estuvo al margen de la ciencia,

y un periodo de «enología científica», contemporánea a «los procesos de la química y de las primeras teorías sobre las causas de la fermentación y las enfermedades de los vinos».

La presente tesis doctoral pretende ser un estudio riguroso del discurso de la cata del vino. Entre sus objetivos, destacan la caracterización de la nota de cata como género textual, el análisis del discurso de la cata como lengua de especialidad y el estudio del papel de la metáfora conceptual en el mismo, así como su relevancia en los procesos de creación léxica en las lenguas de especialidad. Por lo tanto, procederemos a estudiar el léxico empleado en el discurso de la cata de vino desde una óptica terminológica y partiendo de un corpus textual comparable y, posteriormente, desde una perspectiva terminográfica, procederemos al establecimiento de una metodología que permita la consecución de un fichero terminológico con el fin de facilitar la traducción en el ámbito de la traducción vitivinícola.

—Antecedentes y estado de la cuestión

Los distintos hallazgos arqueológicos realizados a lo largo de las últimas décadas corroboran la gran importancia del vino en la historia del ser humano, particularmente, en los pueblos de la cuenca mediterránea y, en concreto, en Andalucía, como atestiguan el descubrimiento en la provincia de Huelva de pólenes de *vitís vinífera* con una antigüedad superior a los 3 000 años o aquel de pepitas de viníferas datadas de los siglos VIII o IX a.C. en el recinto del castillo de Montilla (López Alejandro, 2005). La comunidad autónoma de Andalucía cuenta con multitud de denominaciones de origen, dada su gran actividad en el sector agroalimentario. De acuerdo con los datos¹ aportados en 2014 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación², Andalucía acoge las D.O. vinícolas Condado de Huelva, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Jerez-Xérès-Sherry, Sierras de Málaga, Málaga, Montilla-Moriles, Vino de Calidad de Granada; así

¹ Disponible en: http://www.alimentacion.es/es/turismo_agroalimentario/mapas_de_alimentos_con_calidad_diferenciada/vinos/boletin.pdf [Fecha de consulta: 15/11/2017].

² En adelante, MAPA.

como las indicaciones geográficas protegidas (I.G.P.) Córdoba y Villaviciosa de Córdoba. Asimismo, los vinagres derivados de los vinos elaborados por las denominaciones de origen Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry y Montilla-Moriles se encuentran, a su vez, amparados y protegidos.

Además, es preciso señalar el importante número de celebraciones y labores relacionadas con el vino de esta comunidad autónoma que se encuentran recogidas y protegidas en el catálogo del Patrimonio Inmaterial de Andalucía³, dependiente del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico de la Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía. Precisamente, en este catálogo se recoge como Patrimonio Inmaterial las Fiestas de la Vendimia y la Fiesta del Mosto de Jerez de la Frontera, la Fiesta de la Vendimia de Montilla, la actividad tonelera en estas dos localidades productoras, la viticultura, la elaboración de mosto y la elaboración de en Jerez de la Frontera, la producción de vino de Montilla, la producción de vino dulce en Montalbán de Córdoba y, por último, la vendimia en el municipio de Mollina (Málaga). Se trata, por tanto, de una medida autonómica que tiene el fin de registrar, documentar y proteger las tradiciones y actividades propias de las distintas provincias que forman Andalucía.

Además de la importancia cultural innata a este producto, cabe señalar su dimensión económica en España. El ámbito que nos ocupa, el sector agroalimentario, se encuentra en pleno auge en el país y es de gran importancia por su indudable potencial económico. Prueba de ello son los resultados de las exportaciones de productos alimentarios a otros países. De acuerdo con el «Informe Sectorial de la Economía Española 2016»⁴ de la Compañía Española de Seguros de Crédito a la Exportación⁵, la industria de la alimentación y bebidas se consolidó como el primer sector industrial de la economía española. Este informe (2016: 89) reconoce que parte de esta evolución favorable se debe al

³ Se puede consultar dicho catálogo a partir de la siguiente dirección: <http://www.iaph.es/patrimonio-inmaterial-andalucia/frmSimple.do> [Fecha de consulta: 15/11/2017].

⁴ Disponible en: <http://www.informesectorialcesce.com/informes/3-agroalimentario/html5forpc.html?page=0> [Fecha de consulta: 02/02/2017]

⁵ En adelante, CESCE.

«continuo aumento de las exportaciones que se viene observando en los últimos años y que se han convertido en la mayor vía de crecimiento del sector».

Asimismo, este informe recoge los datos presentados por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, según los cuales, las exportaciones superaron los 25 000 millones de euros, lo que se traduce en un aumento del 6% con respecto a 2014. Estos datos prueban que España exporta un 25% de lo que produce, cuando, en el año 2010, esta cifra rondaba el 20%.

Además, este sector se convirtió en el segundo que más productos exportó, lo que supone un 11,6% del total, solo por detrás de las exportaciones de vehículos y por delante de la industria química sin productos farmacéuticos, maquinaria y equipo mecánico. Precisamente, los principales sectores exportadores agroalimentarios son los productos hortofrutícolas, la panadería, productos cárnicos, grasas y aceites, pescados y mariscos y vinos, entre otros. Estos datos parecen coincidir con aquellos que ofrece el MAPA, según el cual «España lidera la producción y exportación mundial del aceite de oliva y la aceituna de mesa, posee el mayor viñedo del mundo, y es prácticamente el único exportador mundial de jamón ibérico»⁶.

Entre los mercados exteriores a los que se exporta, el informe de CESCE indica que la mayor parte de los productos españoles, alrededor del 70% del total, se envía dentro de las fronteras de la Unión Europea. Señala, especialmente, Francia, quien importa productos como la fruta, las hortalizas, el vino y el porcino; Italia, donde destacan las ventas de vino y aceite; y Portugal, que adquiere, sobre todo, carnes y vino. No obstante, también cabe destacar el mercado chino, ya que, en los siete últimos años, las exportaciones a dicho país se han multiplicado por diez, como también México, con un aumento del 33% y a India, con una subida del 122%. A pesar de estos datos, Estados Unidos sigue siendo el principal destino de las exportaciones fuera de la Unión Europea, con una cifra que ronda los 1 484 millones de euros al año.

⁶ Disponible en:
http://www.mapama.gob.es/es/prensa/150330%20Exportacion%20agroalimentaria%20Espana_tcm7-368934_noticia.pdf [Fecha de última consulta: 04/05/2017]

En lo que respecta a Andalucía, según EXTENDA, la Agencia Andaluza de Promoción Exterior⁷, esta comunidad autónoma lideró en 2016 las exportaciones de productos agroalimentarios y de bebidas, con un incremento del 12,9% respecto a 2015, representando un 23% de las exportaciones españolas. En cuanto al destino de los productos, los principales mercados de Andalucía siguen siendo los europeos: Alemania ocupa el primer puesto con un 15,7% del total; seguida de Francia, con un 12,5% del total e Italia (11,1%).

Asimismo, el informe de CESCE (*ibid.*, 124) califica España como:

[...] Uno de los grandes productores mundiales de vino: primero en el ranking por superficie plantada, primero por producción de vino y mosto (superando a Italia y a Francia) y primer exportador mundial en términos de volumen en el interanual a septiembre de 2015, aunque tercero en términos de valor.

Por otro lado, el informe refleja el aumento de la demanda de vino con D.O., consumido en el 45% de los hogares españoles en el año 2015 y concluye que España terminó el año 2015 «superando récords en sus exportaciones de vino, tanto en términos de volumen como de valor» (2016: 125). Los datos de CESCE reflejan que las ventas al exterior representaron el 57% de la producción total. En total, se exportaron 168,2 millones de litros más que en el ejercicio anterior (2014), lo que se traduce en un aumento del 7,5%. Del mismo modo, los datos aportados por EXTENDA (2018) demuestran que, en el año 2017, el sector vinícola aportó en Andalucía unos ingresos por valor de 117 millones de euros, esto es, un incremento del 18,3% entre 2009 y 2017. La provincia de Cádiz fue la mayor exportadora de la comunidad, con 84 millones de euros (el 71% del total de ventas de este sector), seguida de Málaga (21 millones de euros y un 18,2% del total) y Córdoba, con 9 millones de euros (7,7% del total).

Por otro lado, debemos recordar la versatilidad y la amplitud del ámbito vitivinícola, la cual ha dado lugar, entre otros factores, al denominado

⁷ Disponible en: <http://www.extenda.es/web/opencms/extenda/noticias/noticia_1755.html>
[Fecha de última consulta: 12/03/2018]

enoturismo. El potencial turístico de España queda reflejado claramente en las cifras aportadas por el Instituto Nacional de Estadística⁸ (2018), según las cuales España recibió 81,8 millones de turistas internacionales en 2017, con un aumento del 8,6% respecto al año anterior y cuyo gasto total ascendió a 77 000 millones de euros. Reino Unido, con 18,87 millones de turistas fue el principal emisor, seguido de Alemania, con 11,8 millones y Francia, con 11,2 millones. Por comunidades, la principal receptora de turistas fue Cataluña, con alrededor de 19 millones, seguida por las Islas Canarias, 14,2 millones; las Islas Baleares, con 13,8 millones, y Andalucía, con 11,65 millones de turistas.

Asimismo, de acuerdo con los datos presentados por SAETA, la Empresa Pública de Turismo y Deporte de Andalucía a partir de los datos de la Encuesta de Coyuntura Turística de Andalucía⁹, se extrae que la comunidad autónoma registró un total de 17,8 millones de viajeros en establecimientos hoteleros. Las expectativas de este sector son, además, halagüeñas, ya que España recibió, en 2017, un total de 81,8 millones de turistas extranjeros, con un aumento del 8,6% con respecto al año anterior¹⁰.

Las distintas bodegas, regiones y D.O. se sirven de este gran potencial turístico y, más concretamente, del vino para crear las distintas rutas enoturísticas que existen en la actualidad, como, por ejemplo, la Ruta del Vino de las Rías Baixas, de Jumillo, de Somontano, la Ruta del vino Ribera del Duero o la Ruta del vino de Montilla-Moriles, etc. Dichos itinerarios dan a conocer al visitante los productos típicos de la región, ofrecen actividades variadas y potencian el turismo de interior. El papel de la traducción y de la interpretación es, en este sentido, primordial, dado que muchas bodegas ofrecen visitas a sus viñedos e instalaciones, así como catas de sus vinos en varios idiomas como en inglés, francés y alemán. Del mismo modo, un número cada vez mayor de

⁸ Disponible en: <<http://www.ine.es/daco/daco42/frontur/frontur1217.pdf>> [Fecha de última consulta: 12/03/2018]

⁹ Disponible en: <http://www.juntadeandalucia.es/turismoydeporte/publicaciones/estadisticas/perfil_prof_total_turistas_jun17.pdf> [Fecha de última consulta: 21/08/2017]

¹⁰ Disponible en: <<http://www.ine.es/daco/daco42/frontur/frontur1217.pdf>> [Fecha de última consulta: 12/03/2018]

bodegas presenta sus páginas webs en varios idiomas con el fin de acercar su historia y sus productos al público extranjero.

Estas cuestiones ponen de manifiesto que la elección de este objeto de estudio obedece a varios motivos:

- a) En primer lugar, el objeto de estudio es un producto de gran relevancia económica en España y Andalucía. De acuerdo con EXTENDA, la Agencia andaluza de Promoción Exterior, las exportaciones de vino en esta Comunidad Autónoma alcanzaron los 108,4 millones de euros en 2014.
- b) En segundo lugar, el desarrollo de investigaciones en torno al discurso de la cata del vino desde los Estudios de Traducción y la Terminología se ha relegado a un segundo plano hasta hace dos décadas. Precisamente, la mayor parte de estas investigaciones toman como objeto de estudio el vino en su conjunto, sin tener en cuenta la gran variedad de caldos que conviven bajo este hipónimo.
- c) La creación de una metodología para la creación de un fichero terminológico bilingüe como el que plantea esta tesis permitiría su ampliación a otros idiomas de trabajo. Asimismo, posibilitaría la ampliación del objeto de estudio a todos los tipos de vinos andaluces que existen en la actualidad, habida cuenta de los precedentes existentes como *Winetasting Term*, un proyecto desarrollado en la Universidad de Castilla-La Mancha centrado en los vinos regionales castellanomanchegos. Sería posible, además, tras la búsqueda de financiación pública o privada, volcar los resultados obtenidos en una base de datos de acceso gratuito, propiciando la exportación de los vinos generosos y la internacionalización de este sector.
- d) Asimismo, la presente investigación y sus objetivos se adecúan a un creciente interés que se manifiesta en distintos idiomas de trabajo como francés (Coutier (2007), rumano (Pitar, 2016), esloveno (Bratoz, 2013) o inglés (Caballero y Suárez-Toste, 2008).

Por otro lado, este proyecto se ajusta a la estrategia nacional de proyectos de investigación de I+D+i, ya que pretende servir como herramienta de comunicación bilingüe, cuya finalidad es facilitar y obtener resultados positivos en las exportaciones de estos vinos, promoviendo un tejido empresarial más competitivo. De la misma manera, se produciría una transmisión de conocimiento científico y de los resultados de la investigación financiada con fondos públicos a las empresas y agentes económicos implicados. Cabe señalar que esta tesis se enmarca en el proyecto de I+D+i *Weinapp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas* (referencia FFI2016-79785-R), coordinado por las Dras. Álvarez Jurado y Balbuena Torezano y financiado con fondos FEDER por el programa de I+D+i orientado a Retos para la Sociedad 2016 del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad del Gobierno de España. Se trata de un proyecto que pretende aunar la terminología vinícola en su conjunto, contemplando aspectos como la cultura y la literatura, y proponiendo equivalentes en español, inglés, francés y alemán. Se inscribe, del mismo modo, en la línea de trabajo del grupo de investigación HUM-947 «Texto, ciencia y traducción», del que formamos parte en calidad de investigador. Entre las actividades de este grupo, destacan, en el ámbito docente, el Proyecto de Innovación Docente «Recursos para la enseñanza y el (auto)aprendizaje del análisis, la redacción y la traducción de textos agroalimentarios (inglés, francés, alemán, español)», coordinado por la Dra. Balbuena Torezano en el año 2012. Cabe señalar la impartición del Título de Experto «Traducción en Contextos Especializados: Ciencias de la Salud y Agroalimentación», en inglés, francés, alemán y español, impartido en el año 2016, siendo pionero en España en la traducción agroalimentaria, y la celebración de distintos cursos de extensión universitaria como «Francés aplicado a la agroalimentación y a la traducción de textos agroalimentarios» y «Alemán aplicado a la agroalimentación y a la traducción de textos agroalimentarios». En el ámbito investigador, destacan la dirección y defensa de Trabajos Fin de Grado, de Trabajos Fin de Máster y de tesis doctorales centrados en esta línea de investigación; así como en la publicación de numerosos artículos y monográficos como *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura* (2016) o *Agroalimentación: lenguajes de especialidad y traducción* (2018). Entre las actividades de difusión de la

ciencia más destacables, encontramos el Congreso Internacional «Ciencia y Traducción: Puentes interdisciplinares y Transmisión del Conocimiento Científico». Finalmente, debemos señalar que este grupo se encuentra inscrito en el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (CeIA3), liderado por la Universidad de Córdoba y en el que participan las universidades de Almería, Cádiz, Huelva y Jaén, cuyo objetivo es alcanzar la excelencia en docencia, investigación, formación, innovación y transferencia del conocimiento; así como contribuir al desarrollo del sector agroalimentario.

De igual modo, existen otras razones por las que hemos escogido el ámbito vinícola como tema central de nuestra tesis:

- a) Se trata de un sector relevante en la economía andaluza, con varias denominaciones de origen como Jerez-Xérès-Sherry, Málaga y Montilla-Moriles.
- b) Andalucía posee, además, las tres únicas denominaciones de origen de España que amparan el vinagre de vino: Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry y Montilla-Moriles.
- c) Su importancia sociocultural queda reconocida con el gran número de celebraciones y labores relacionadas con el vino, recogidas en el catálogo del Patrimonio Inmaterial de Andalucía.
- d) Nuestra tesis, finalmente, se postula como el primer estudio de envergadura que pretende analizar y recoger el léxico de la cata de los vinos generosos andaluces en el par de idiomas francés-español, permitiendo poner en valor un producto típico de Andalucía.

De la misma manera, debemos destacar el aumento de la bibliografía científica que toma como objeto de estudio el sector agroalimentario y, particularmente, el sector vitivinícola. Podemos afirmar que en los últimos tiempos se ha multiplicado el número de investigadores que, vinculados a grupos de investigación surgidos dentro de este ámbito, generan un gran número de publicaciones como artículos, libros, glosarios, diccionarios, etc. en torno al vino y a la vid. Entre estos grupos de investigación destaca el GIR «Traduvino» de la Universidad de Valladolid con su proyecto *Las lenguas de especialidad (español,*

inglés, alemán y francés), que abarca líneas de investigación como «Lingüística textual: el texto especializado (vitivinícola, turístico y otros) y su tipología», «Terminología (vitivinícola, turística y otras)», «Lenguas de especialidad: el lenguaje de la vid y el vino, el lenguaje turístico y otros» o «Documentación y recursos para la traducción especializada (vitivinícola, turística y otras)». De hecho, la Universidad de Valladolid se ha volcado en el estudio del lenguaje del vino, ya sea mediante la dirección de numerosos Trabajos Fin de Grado y la publicación de monográficos como *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción* (2006) o *Vino, lengua y traducción* (2010). Destaca igualmente la publicación en esta Universidad de artículos en torno al vino como «Publicidad, vitivinicultura y traducción: estudio contrastivo de presentaciones de bodegas españolas y alemanas» de Sánchez Nieto, «La traducción científico-técnica francés-español en el ámbito de la enología (1750-1850)» o «La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura» de Ibáñez Rodríguez, autor de la obra *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada* (2017). Cabe destacar, además, la celebración del Congreso Internacional sobre la Lengua de la Vid y el Vino organizado por, entre otros, el antes citado Grupo de Investigación. Además, en lo que respecta a congresos, encontramos el Congreso Nacional «El vino y la alimentación en los albores del siglo XXI» celebrado en 2011, donde se estudiaron estos aspectos desde un enfoque humanista y un enfoque científico; así como el Congreso Internacional «Lengua, Literatura, Vino y Territorio», organizado por la Universidad de La Rioja.

No obstante, en otras instituciones académicas también se han desarrollado otros proyectos que toman el vino como objeto de estudio. Entre ellas, la Universidad de Castilla-La Mancha desarrolló hace unos años el proyecto *Winetasting-Term*, una base de datos en inglés y español centrada en la cata de vinos castellanomanchega. Asimismo, encontramos artículos como los de Negro Alousque, de la Universidad Complutense de Madrid, que estudian la cata del vino, como «La traducción de las metáforas en el lenguaje del vino» y «El lenguaje del vino a través de las notas de cata y la publicidad», y las aportaciones de Mogorrón Huerta y Soriano (2003). Esta autora (2012: 154), además, recopila varios de los trabajos publicados sobre los términos que

describen las percepciones sensoriales del vino, como los de Jackson (2002); Peynaud y Blouin (2002); Delgado (2004); Mijares y Sáez (2007).

Asimismo, Balbuena Torezano (2015:19), recoge varios de los estudios desarrollados hasta la fecha sobre el mundo del vino desde el ámbito de los estudios lingüísticos, de Humanidades y de las Ciencias Sociales, que presentamos a continuación:

Así, desde una perspectiva lingüística, señalamos, en este sentido, los trabajos de Bajo Santiago (2001, 2002, 2007), Carracedo (2010), González Bachiller (2006), Iglesias Iglesias (2010), Martínez Ezquerro (2007), Negro Alousque (2010), Noya Gallardo (1993), Eggelte y Sánchez Prieto (2010), Sánchez Nieto (2010). Desde el punto de vista histórico, cabe señalar igualmente los trabajos de Ibáñez Rodríguez (2002), Pérez González (2008) y Ucendo (2010), entre otros. Son estudios turísticos los realizados por Duarte Alonso, Sheridan y Scherer (2008). Muchos otros son los estudios realizados sobre la presencia del vino en la literatura europea, entre los que cabe destacar los trabajos de Cabello (2012), Harto (1996), Garzya (2000), Labrador y Morote (2010), Muro (2006), Nord (2010) y Sánchez Ferra (2005); finalmente, sobre la presencia del vino en la cultura, así como las paremias o expresiones idiomáticas derivadas de ámbitos culturales y tradiciones, hemos de destacar los estudios de Barahona (2010), Carrillo Ayala (2005), Fraile Vicente (2010), Ruiz Hernández (2009) e Ibáñez (2010).

Con respecto a diccionarios y glosarios en torno al vino¹¹, Ibáñez Rodríguez (2003) menciona el *Dictionnaire des Vins et Alcools* de Huet y Lauzeral en francés y la obra *Les vins. Dictionnaire de la vigne et du vin* de Gérard Debuigne. Asimismo, otras obras en español como el *Diccionario Espasa del vino* de Peñín; el *Diccionario Salvat del vino* por Wiesenthal; el *Diccionario del vino de Castilla y León* de Casanova Todolí; el *Diccionario del vino de Jerez* de Pemartín; el *Diccionario del vino y el cava* de Pastor; el *Diccionario específico*

¹¹ En el Anexo I de esta memoria, presentamos un repertorio bibliográfico compuesto de 107 recursos lexicográficos y documentales impresos y en línea en alemán, catalán, español, francés, italiano y portugués.

del vino de Rioja de Pastor Blanco; el *Léxico vitivinícola tradicional de la D.O. Toro* de González Ferrero y *Las voces del vino y la vid* de Jurado, entre otros.

Entre las ediciones bilingües o multilingües, destacamos el *Diccionario profesional del vino*, en inglés-español de De Serdio, *Dictionnaire des vins, bières & spiritueux du monde : Edition bilingue français-anglais* de Chapuis y Dunn; *Palabras de traductor de vino: español a francés, alemán, italiano, y detrás otra vez* de Reiss, *SaltShaker Spanish-English-Spanish Food & Wine Dictionary* de Perlman, *WEIN – VIN: Oenolexique, les 10 000 mots du vin de A à Z : Français-Anglais ; Anglais-Français* de Mariaule y Winter y *Wörterbuch Deutsch – Französisch*.

En lo concerniente a obras monolingües, encontramos, en catalán, el *Diccionari del vi i del beure* de Romaní Olivé; en francés, el *Dictionnaire des vins de France* de la editorial Hachette-Vins, *Dictionnaire des vins* de la editorial Larousse, *Le dictionnaire de la vigne et du vin* de Blouin, *Les mots du vin et de l'ivresse* de Courtois, *Dictionnaire des Vins et Vignobles de France* de Ripert y, por último, el *Dictionnaire de la Langue du vin* de Coutier. En inglés, cabe recoger *Dictionary of wine* de Collin, *The Wine Bible* de MacNeil, *Dictionary of Wine* de Collin; y, en alemán, *Das grosse Lexikon vom Wein* de Ambrosi. Finalmente, Rossi (2007), por su parte, menciona el *Dizionario Del Vino Moet & Chandon* con más de 1500 términos en seis lenguas (inglés, francés, español, japonés y alemán).

Balbuena Torezano (2015) también indica el *Glossaire Viticulture-Oenologie / Glossar Weinbau-Kellerwirtschaft* de la Office franco-allemand pour la Jeunesse en francés y español y los glosarios en francés e inglés alojados en *Ampelography.com*. En el ámbito de los diccionarios multilingües, esta autora señala a TRINOR, organización que creó un diccionario que cuenta con alrededor de un centenar de entradas con equivalencias en español, inglés, francés y alemán. Además, también menciona la base de datos terminológica *E-Bacchus*. Entre los múltiples recursos multilingües y monolingües que existen en internet, destacan la página web *Diccionario del Vino*¹², el *Diccionario de*

¹² Disponible en: <<http://www.diccionariodelvino.com/>> [Consultado: 08/12/2017]

términos de cata elaborado por el IES La Guancha en el marco del proyecto de innovación «Diseño de Aplicación web para la enseñanza de la cata y evaluación de vinos»¹³ o el *Diccionario de la cata de vinos del Círculo de enófilos Utiel-Requena*¹⁴, entre otros.

Existen, por último, distintas bases de datos relacionadas con la agronomía y el vino, que pueden ser de gran ayuda al traductor ya que facilitan la labor documental. Entre estas, destacamos *Enovit*, una base de datos bibliográfica de los ámbitos de la viticultura, enología, industria alimentaria y agroalimentaria del Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació de la Universitat Rovira i Virgili; los recursos disponibles en el catálogo de la National Agricultural Library, dependiente del Departamento de Agricultura de Estados Unidos; AGRIS de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), centrada en la ciencia y la tecnología agrícola. Destacan, además, las investigaciones de la University of Adelaide (Australia), la cual creó, entre otras, la base de datos *Database of Regional, National and Global Winegrape bearing areas by variety 2000 and 2010*. En esta Universidad se encuentra, además, el denominado Wine Economics Research Centre¹⁵ que ofrece distintas bases de datos como *Database of Global Wine Markets*, elaborada por Anderson y Nelgen (2011) y *Australian Grape and Wine Industry Database, 1843 to 2013* de Anderson y Aryal (2015). Finalmente, en Francia, hallamos los recursos ofrecidos por el Réseau Français de conservateurs de vigne y el Institut Français de la Vigne et du Vin. Finalmente, debemos destacar *The European Vitis Database*¹⁶ dedicada a la vid.

—Metodología y estructura del trabajo

El presente trabajo se estructura en cuatro capítulos y estos se distribuyen en dos partes bien diferenciadas. Los capítulos 1, 2 y 3 proporcionan los

¹³Disponible en: <https://vinatigo.com/descargas/diccionario_vino_vinatigo.pdf> [Consultado: 23/02/2018]

¹⁴Disponible en: <http://www.circuloenofilos.com/index_htm_files/DiccionarioCataVinos.pdf> [Consultado: 12/01/2017]

¹⁵ Disponible en: <<https://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/>> [Consultado: 16/08/2017]

¹⁶ Disponible en: <<http://www.eu-vitis.de/index.php>> [Consultado: 16/08/2017]

fundamentos teóricos necesarios para acometer el estudio y conseguir los objetivos propuestos. El capítulo 4 supone el grueso de nuestro proyecto, ya que se plantea como la aplicación práctica donde confluyen los fundamentos en torno a la cata de vino, la terminología y la lingüística cognitiva desarrollados previamente.

En el primer capítulo, «Aproximación a la cata del vino», se ha procedido a definir el objeto de estudio, partiendo, en primer lugar, de definiciones más generales, propias de diccionarios divulgativos, para, posteriormente, consultar fuentes especializadas, como tratados y obras de índole enológica. Seguidamente, se han planteado las distintas etapas de la cata del vino, así como las fases que se establecen en cada una de ellas, en las cuales se detalla la función que tienen los sentidos y las partes del cuerpo humano implicadas en el proceso.

En el segundo capítulo, «Traducción vitivinícola, traducción especializada» se ha procedido a analizar la naturaleza del discurso vitivinícola y su consideración en tanto en cuanto lengua de especialidad. Para ello, hemos estudiado la denominación del concepto de «lengua de especialidad», y a definir y caracterizar este tipo de discurso desde el ámbito de la Terminología. Posteriormente, a partir de estos estudios, hemos procedido a caracterizar el discurso vitivinícola y, dentro de este, el discurso de la cata de vino, incidiendo en el uso de las figuras retóricas en el mismo. El segundo apartado de este capítulo aborda la naturaleza de la traducción vitivinícola. Para ello, hemos presentado la dicotomía entre la traducción general y la traducción especializada y, posteriormente, hemos caracterizado la traducción vitivinícola como un subconjunto dentro de la traducción agroalimentaria, la cual se engloba en la traducción científico-técnica. Finaliza el capítulo con una caracterización de la nota de cata como texto científico y técnico y como género textual.

Para concluir el aparato teórico, se ha redactado el capítulo 3, «La metáfora y la metonimia en las lenguas de especialidad», donde se analiza el papel de estas dos figuras retóricas en la comunicación humana y, concretamente, en las ciencias y en las lenguas de especialidad. Por tanto

plantearemos una caracterización tanto de la metáfora como de la metonimia, para lo cual expondremos las principales teorías que existen hoy en día en torno a estos conceptos. De esta manera, se discernirá si las metáforas son, efectivamente, elementos propios de la función poética del lenguaje, que sirven como ornamento en el discurso de la cata del vino o, al contrario, si pese a su consideración como figuras retóricas, actúan como términos que pretenden lograr una correcta transmisión de información, prescindiendo, por tanto, de la función poética que se les suele atribuir. En última instancia, analizaremos la relación entre la metáfora, el lenguaje y la cultura y las variaciones culturales de la metáfora conceptual.

El grueso del presente proyecto lo constituye el cuarto y último capítulo, «Análisis contrastivo español-francés de notas de cata de los vinos generosos andaluces», inscrito en la segunda parte del estudio y de marcado carácter práctico. Dicho capítulo se inicia con el planteamiento de la metodología cuya consecución es la compilación de un corpus textual compuesto por notas de cata de los vinos finos y amontillados elaborados y amparados por las D.O. andaluzas Jerez-Xérès-Sherry, Málaga y Montilla-Moriles. Tras la aplicación de esta metodología, se exponen los fundamentos de nuestro corpus textual, los resultados cuantitativos y, finalmente, se presentan los resultados tras haber analizado las 1356 notas de cata. De esta manera, se propone una clasificación de las metáforas halladas en los documentos en los idiomas de trabajo sustentadas por extractos originales de los textos. Finalmente, como resultado de los fundamentos teóricos expuestos y de la interpretación de los resultados obtenidos en esta investigación, se procede a presentar un fichero terminológico razonado, que pretende servir como herramienta de utilidad al traductor que deba trasvasar notas de cata en el par de lenguas español-francés.

—Formulación de hipótesis y objetivos

Para la realización del presente estudio partimos de la hipótesis de que el discurso de la cata del vino es uno de los denominados lenguajes de especialidad, en el que las metáforas permiten la creación terminológica con el

fin de lograr una correcta transmisión de información. Asimismo, consideramos que la cultura es un elemento de gran influencia en dicho discurso, quedando ampliamente manifestado en los discursos de los catadores.

En ese sentido, planteamos los siguientes objetivos generales:

1. Analizar detalladamente el lenguaje de la cata del vino en francés y en español de forma contrastiva con el fin de lograr su caracterización.
2. Desarrollar una herramienta terminográfica bilingüe que facilite la traducción de las notas de cata en el par de idiomas de trabajo.

Para la consecución de estos objetivos generales, planteamos los siguientes objetivos específicos:

1. Compilar un corpus terminológico bilingüe comparable (francés-español) compuesto, a su vez, por dos corpus, uno de tipo textual y otro oral, de notas de cata de los vinos generosos andaluces, que sirva como herramienta fundamental para la consecución de nuestro proyecto.
2. Realizar un análisis descriptivo y comparativo de las notas de cata desde un punto de vista terminológico, con el fin de hallar las metáforas conceptuales subyacentes y las distintas manifestaciones de estas a partir de expresiones metafóricas.
3. Analizar el vocabulario de origen metafórico empleado en el discurso del vino para determinar si se trata de términos especializados.
4. Establecer una metodología que permita la creación de un fichero terminológico en el que volquemos los términos hallados en el corpus con su respectivo equivalente en el idioma meta (francés); así como las posibles variantes intralingüísticas, tanto en lengua origen como en lengua meta. Asimismo, se pretende realizar un análisis traductológico con el que se fundamente la elección de dichos equivalentes y se consolide este estudio léxico-semántico.
5. Crear un repertorio bibliográfico actualizado que englobe los principales recursos del ámbito vitivinícola que pudieran ser de utilidad al traductor.

—Herramientas

Para la consecución de nuestro proyecto de investigación, hemos recurrido al programa informático de gestión de corpus y de concordancias *AntConc* (versión 3.4.3.0), desarrollado por Lawrence Anthony. A partir de este programa, se pueden generar listas de frecuencia de palabras, buscar concordancias, etc. Para utilizarlo, hemos empleado una de las denominadas *stop word list*, en la que indicamos al programa las palabras vacías de contenido, como preposiciones o artículos, que no deseamos que tenga en cuenta para realizar el análisis y que, por tanto, descartará en el recuento de palabras.

Asimismo, hemos recurrido al programa informático Microsoft Word, de la *suite* de Office, para poder crear tablas en las que indicásemos las metáforas que fuésemos hallando en el trascurso del análisis del corpus, incluyendo información adicional como el contexto o la propuesta de traducción si procediera.

—Establecimiento de conclusiones

A tenor de los resultados obtenidos estableceremos las conclusiones en torno a la naturaleza del discurso de la cata de vino y al empleo de la metáfora conceptual en esta lengua de especialidad. Dichas conclusiones nos llevarán a comprobar si se cumplía la hipótesis de partida y si la consecución de los objetivos propuestos, tanto generales como específicos, ha sido posible a partir de la metodología planteada.

—Bibliografía

Finaliza nuestro estudio con la presentación de las fuentes bibliográficas y de un anexo, en el que se ofrece un catálogo de recursos documentales, impresos y/o en línea, del ámbito vitivinícola que pueden ser de utilidad para el traductor. Asimismo, se entrega un anexo en un CD adjunto al trabajo impreso que contiene el corpus textual compilado para la elaboración de la presente tesis doctoral.

CAPÍTULO 1. APROXIMACIÓN A LA CATA DE VINO

1.1. Definición del concepto

Antes de proceder a estudiar el discurso de la cata de vino, resulta imprescindible no solo definir el concepto en cuestión, sino también ahondar en todos los factores que intervienen a lo largo de este proceso complejo y subjetivo, lo que permitirá, a su vez, tener una visión global que ayude a comprender todos los elementos que confluyen en el discurso de la cata. La definición que propongamos dependerá de una gran cantidad de factores, como, por ejemplo, el tipo de fuente de la consulta. Por tanto, en este apartado en concreto, hemos recurrido a varios diccionarios generales de la lengua, donde se podrá observar que el nivel de precisión de las definiciones no es particularmente reseñable y, posteriormente, se ha acudido a fuentes especializadas como libros técnicos dedicados a la sumillería, a la enología y a la cata.

La obra de consulta por excelencia del español es el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española, que define a la cata como «acción y efecto de catar»¹⁷. Dado que esta descripción no es especialmente clarificadora, procedemos a buscar el término «catar», el cual es recogido como: «probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón»¹⁸. Asimismo, si decidimos buscar el término «degustar», este diccionario en línea recoge este verbo como «probar o catar, generalmente con deleite, alimentos o bebidas» y «saborear y percibir con deleite sensaciones agradables»¹⁹. Por su parte, la edición manual del *Diccionario de uso del español* de María Moliner (2012: 194) define el verbo catar como «probar, especialmente un alimento» y el verbo «degustar» (*ibid.*: 314) como: «probar una cosa de comer o beber para valorar su sabor». Como se puede apreciar, esta última definición es la que más se acerca al concepto de cata dentro del mundo del vino.

¹⁷ Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=7srabDf|7ssruzX|7strQC5|7svGSd9> [Consulta: 30/10/2017]

¹⁸ Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=7ujKcvv> [Consulta: 30/10/2017]

¹⁹ Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=C4c3Xmj> [Consulta: 30/10/2017]

Si acudimos a fuentes especializadas, podemos encontrar que Casanova Pérez y Cano López (2008) proponen la siguiente definición:

El término de cata, degustación, análisis sensorial o análisis organoléptico se define como el conjunto de métodos y técnicas que permiten apreciar, analizar e interpretar mediante los sentidos (vista, olfato y gusto) las cualidades y propiedades del vino.

Por su parte, Ratti (2000: 13) considera que la cata es:

[...] una operación en la cual tenemos que coordinar un complejo mecanismo de estímulos que, al implicar otros sentidos humanos, origina diferentes sensaciones: el reconocimiento y la interpretación de las sensaciones se designan con el término "percepción". [...] También si la sensación es subjetiva, la percepción tiene que ser objetiva: esto es posible porque, como nos enseña la experiencia, las sensaciones pueden ser advertidas en sujetos diferentes de una manera parecida, si no idéntica.

De esta manera, Ratti (2000) introduce el concepto de percepción y la cuestión de la subjetividad de la cata de vino, puesto que se trata de un proceso personal. Por su parte, Peynaud y Blouin (1996: 1), referentes en la enología moderna, destacan la definición de la Association Française de Normalisation, según la cual la degustación de vino se define como una:

Operación que consiste en experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos y, más concretamente, los caracteres olfato-gustativos de un producto»²⁰.

²⁰ Traducción de Mijares y García Pelayo y Sol de Liaño.

No obstante, estos autores también aportan aquella propuesta por el Conseil International de la Langue Française, la cual complementa a la establecida por la Association Française de Normalisation:

Puede ser más o menos analítica y detallada, es decir, puede tender a descomponer sus caracteres en elementos simples, a relacionar tal gusto con tal sustancia o conjunto de sustancias de referencia (cata analítica), y puede, por el contrario, ser más o menos global, es decir, tender a explicar el placer o el desagrado experimentados (cata hedonista). Peynaud y Blouin (1996: 2).

Si bien esta definición puede parecer acertada y completa, gracias a su mayor grado de especialización al profundizar en conceptos enológicos como los caracteres organolépticos del vino, estos autores, así como Mijares y Sáez Illobre (2007) reconocen que la definición aportada por Ribéreau-Gayon es una de las preferidas por los enólogos, según la cual:

«Degustar» es gustar con atención un producto del cual se requiere apreciar la calidad, es someterlo a nuestros sentidos y sobre todo a los del gusto y el olfato, es intentar conocer este producto, buscando sus diferentes defectos y cualidades y expresarlos. Por último, debemos estudiar, analizar, describir, juzgar y clasificar. (Ribereau-Gayon y Peynaud, citado y traducido en Mijares y Sáez Illobre, 2007: 130).

Cabe indicar, asimismo, que estos autores distinguen entre «beber», que definen como «la ingesta de un líquido», y «catar», que es «someter el vino a los cinco sentidos para estudiarlo, analizarlo, describirlo, juzgarlo, calificarlo y clasificarlo». De esta manera, se puede determinar que la degustación o cata es un proceso complejo y subjetivo, en el que intervienen los sentidos, particularmente, el gusto y el olfato, mediante el que se trata de buscar los defectos y cualidades de un vino, es decir, sus caracteres organolépticos, interpretarlos y expresarlos en un determinado acto comunicativo, en el que puede primar tanto la objetividad como la subjetividad.

1.2. Factores que intervienen en el análisis del vino

Por otro lado, como se ha puesto de manifiesto en la definición de Ratti (2013), en la cata intervienen multitud de factores y de elementos. Como Peynaud y Blouin (1996: 14-15) indican, este proceso se debe a la acción de los estímulos sensoriales que los constituyentes sápidos y olorosos del vino, en cantidades suficientes, detectan y estimulan nuestros sentidos. Se podría llegar a la falsa conclusión de que todos los seres humanos tendrían las mismas reacciones fisiológicas ante un mismo estímulo, hecho sobre el cual se fundamenta la cata; sin embargo, según indican, los distintos umbrales que pueden existir dependerán, efectivamente, de la agudeza olfativa y gustativa de las personas. Cabe señalar, que estos autores especifican, concretamente, tres tipos de umbrales: 1) el umbral de sensación, el cual corresponde a la cantidad mínima de producto que es capaz de producir una sensación, aunque esta no pueda ser percibida; 2) el umbral de percepción, correspondiente a la cantidad mínima de producto que puede ser reconocido e identificado, y 3) el umbral diferencial, que corresponde a la cantidad existente y perceptible para que el catador puede ser capaz de identificar una diferencia.

Asimismo, Peynaud y Blouin plantearon (*ibid.*: 14) un esquema a partir del cual explicaban el proceso fisiológico que conlleva catar un producto. Como se puede observar en este proceso influyen tanto los órganos de los sentidos, como la conciencia y la memoria, elementos de gran relevancia en la degustación de un producto.

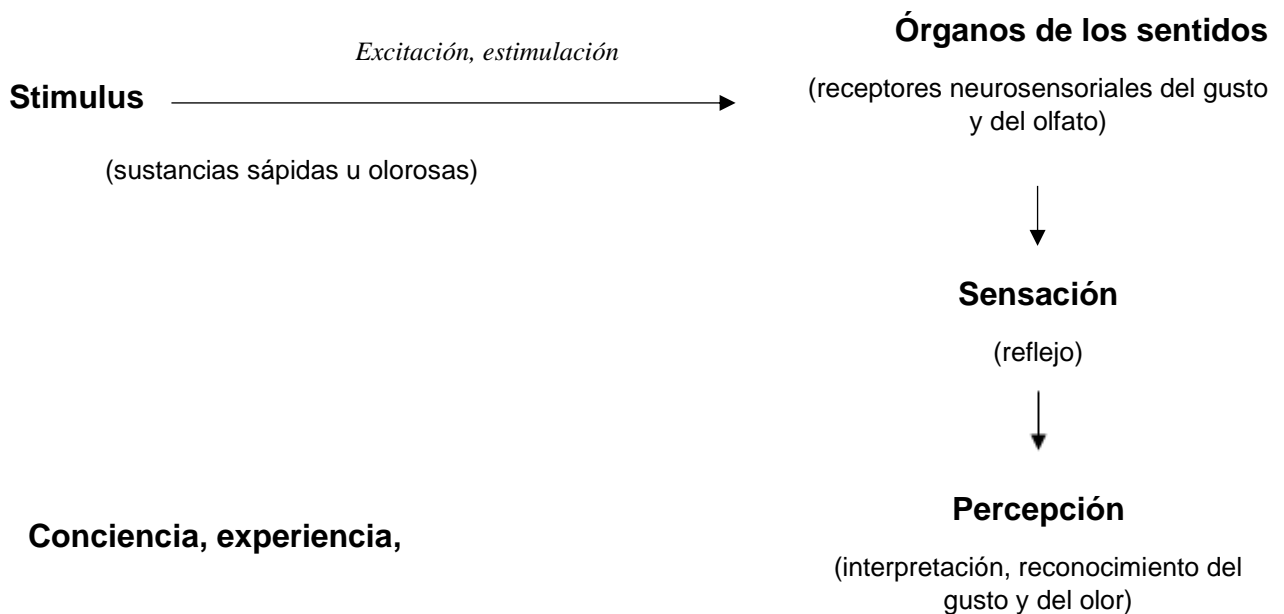


Figura 1. Proceso fisiológico de la cata (Peynayd y Blouin, 1996: 14).

En este sentido, como señala Etaio Alonso (2009: 48), quien parte de los postulados de De la Presa-Owens (2004):

[...] la evaluación sensorial del vino se basa en la medida, la cuantificación y la interpretación de las características del vino percibidas por los sentidos (el olfato, el gusto, las sensaciones táctiles y la vista) utilizando para ello técnicas científicas.

Por tanto, señala que dentro del análisis descriptivo de los vinos existen distintos métodos como «Perfil de flavor» (*Flavor Profile*©), el «Análisis Descriptivo de Espectro» (*Spectrum Descriptive Analysis*©), la «Elaboración de Perfil de Libre Elección» (*Free Choice Profiling*) y el «Análisis Descriptivo Cuantitativo» (*Quantitative Descriptive Analysis*©, QDA). Este último, según el autor (*ibid.*: 49) es el método descriptivo que constituye la base de gran parte de los estudios sensoriales llevados a cabo en las últimas décadas y gracias a él:

[...] se cuantifica la intensidad de las sensaciones mediante escalas continuas de 15 cm con una indicación verbal que cruza la línea a 1,5 cm de cada uno de los extremos. En el QDA los jueces toman parte en la definición de los términos y

referencias a utilizar, son entrenados y evalúan las muestras de forma independiente (Etaio, 2009: 49).

No obstante, Etaio (2009: 48) también señala la existencia de distintos métodos dinámicos cuyo objetivo es medir la evolución de las sensaciones producidas por el vino a lo largo del tiempo, es decir, de manera diacrónica, con técnicas del tipo «Análisis Descriptivo Tiempo Intensidad» (TI, *Time Intensity Descriptive Analysis*) y el «Dominio Temporal de las Sensaciones» (TDS, *Temporal Dominance of Sensations*). Este autor pone de manifiesto que la mayoría de los estudios centrados en el análisis sensorial del vino se han realizado mediante el «análisis descriptivo genérico» o «elaboración de perfil convencional» (*conventional profiling*), en términos de Lawless y Heymann (2008, *apud* Etaio Alonso, 2009). Se trata de un análisis especialmente productivo en el ámbito científico, ya que, gracias a él, se han descrito una gran cantidad de vinos de diferentes variedades y de procedencias geográficas, a partir de estudios como:

[...] (Noble et al., 1984; Guinard y Cliff, 1987; Heymann y Noble, 1987; Noble y Shannon, 1987; Sivertsen, 1994; De la Presa-Owens y Noble, 1995; Cliff y Dever, 1996; Fischer et al., 1999; Vannier et al., 1999; Douglas et al., 2001; Cliff et al., 2002; Koussissi et al., 2002; Mirarefi et al., 2004; Kontkanen et al., 2005; Schlosser et al., 2005; Vilanova y Soto, 2005; Goldner y Zamora, 2007; Culleré et al., 2008; Vilanova et al., 2008). Este análisis también ha sido utilizado para conocer el efecto de diversas prácticas vitícolas (Cortell et al., 2008; Tardaguilla et al., 2008), enológicas (McDaniel et al., 1987; Etiévant et al., 1989; Girard et al., 2001; Swiegers et al., 2009) y de conservación (Etiévant et al., 1989; De la Presa-Owens y Noble, 1997; González-Viñas et al., 1998; Sivertsen et al., 2001) sobre las características organolépticas de los vinos (Etaio, 2009: 49).

Asimismo, según George (2003: 3), existen principalmente cuatro factores que provocan que cada vino tenga un sabor característico de la región y de la bodega: la variedad de uva, el suelo, el clima y, finalmente, la acción del bodeguero, quien actúa, además, en calidad de factor internacional, frente al carácter local de los tres anteriores. Se debe tener en cuenta, de acuerdo con

George (*ibid.*), que determinadas variedades de uva, fruto que otorga gran parte del sabor al vino, se pueden adaptar a distintas regiones, frente a otras que son más sensibles a estos cambios, por lo que entra en juego el clima:

The weather must not be too hot or cold, nor too dry or wet, so there is a broad band of land with a suitable climate across Europe, roughly between latitudes 50°N and 35°N, between the Rhineland of Germany and the North African coast, and a similar band in the southern hemisphere that includes central Chile and Argentina, the Capelands of South Africa, a small part of Western Australia as well as the south-east corner of that vast continent, and most of New Zealand. There are of course exceptions to every rule, and consequently you can find vines in the most unlikely places. [...] grapes grown where the climate is less certain and the sunshine less constant, make wines that attain greater depth of flavour and heights of quality (George, 2003: 3-4).

En lo que respecta al tiempo meteorológico, George (*ibid.*) recuerda la importancia de este en algunas regiones como Burdeos, en la que existen diferencias notables entre un año y otro. A este respecto, considera de importancia la existencia de microclimas entre los distintos viñedos, lo cual afecta también a su calidad. Finalmente, este autor (*ibid.*) señala el papel que desempeña el productor, gracias al cual un vino puede diferenciarse de otros que se le puedan asemejar. En este sentido, expone el importante contraste entre Europa y América, ya que:

In the more traditional parts of Europe, the winemaker has to follow what the French *appellation* laws call '*les usages locaux, loyaux et constants*', which basically means that the local viticultural practices and traditions must be firmly adhered to. [...] Local winemaking practices may also feature in the appellation regulations. [...] But if you have a vineyard in New Zealand or Chile, there is nothing to stop you from planting exactly what you want to wherever you want to. The only constraint might be quarantine laws, which may mean that a particular grape variety is not yet available in your country (George, 2003: 5).

Sin embargo, a estos factores debemos añadirle, según Jackson (2009):

- 1) el macroclima, debido a las características regionales como la latitud, la proximidad al mar o a la montaña o a la masa continental;
- 2) el microclima;
- 3) las especies, variedad y clones de la uva;
- 4) el rizoma, puesto que, en su opinión (2009: 396-397) «rootstocks produce the root system of grafted vines [...]. They affect vine vigor (and thereby, the vine's potential to ripen its fruit), as well as influence vine nutritional and hormonal balance»;
- 5) la cosecha;
- 6) las técnicas empleadas para combinar la cosecha y la calidad (*training*), a las que define como: «techniques designed to position the fruit-bearing shoots to optimize both fruit yield and quality, consistent with long-term vine health» (2009: 400);
- 7) la nutrición e irrigación de la vid;
- 8) las enfermedades de esta;
- 9) la madurez del fruto;
- 10) el enólogo, a quien considera como una pieza clave pues, sin él no habría vino.

Por tanto, parece quedar claro que la calidad del vino depende de cuatro factores: tres factores naturales como el tipo de vino, la calidad de la uva y la variedad y un factor humano: el enólogo. Todo ello repercutirá en la calidad sensorial del producto, a la que Etayo Alonso (2009: 53) reconoce como un:

[...] tema un tanto controvertido. Muy frecuentemente, la calidad sensorial se asocia directamente a las preferencias de los consumidores. Según este planteamiento y de una forma un tanto generalista, un producto cuyas propiedades organolépticas tengan una alta aceptación por parte de los consumidores tendría una alta calidad sensorial. Desde otro enfoque, la evaluación de la calidad sensorial se basaría en la medida rigurosa de cómo el producto se ajusta a unas determinadas características predefinidas que le son propias, utilizando para ello

jueces expertos entrenados, sin recabar la opinión de los consumidores. Según el producto de que se trate predominará uno de estos dos enfoques, por lo demás complementarios en muchas ocasiones. Para el sector alimentario es de gran interés utilizar ambas fuentes de información (consumidores y paneles entrenados) para definir la calidad del producto.

Así, este académico, partiendo de los estudios de Ballester *et al.* (2005); Bertozzi (1995), Cayot (2007), Parr *et al.* (2007); y Monteleone y Bertuccioli (2005), señala que la calidad sensorial está ligada a factores como el origen, las materias primas, los procesos de elaboración y los aspectos culturales. No obstante, existen otros condicionantes que afectan a la degustación y a la valoración de un determinado vino. Madrid (2011: 265), por ejemplo, señala que las salas de cata deben presentar una serie de condiciones básicas en cuanto a la temperatura (entre 20 y 22° C), la humedad (entre el 60 y el 70%), la aireación, esto es, debe poseer sistemas para poder airearla para que no reciba olores de otras salas; la iluminación debe ser suave o con la luz del día sin exposición directa al sol; no debe haber ruidos fuertes que puedan desconcentrar a los catadores y, de preferencia, las paredes estarán pintadas de blanco o colores claros. Asimismo, Madrid (*ibid.*) señala que las sesiones de cata no deben ser excesivamente largas, bastando con una hora y media o dos horas para degustar de ocho a dieciséis muestras. Asimismo, de acuerdo con García Gallego (2008: 49-50), debemos considerar otros factores como:

- 1) la iluminación, dado que se prefiere la luz solar para realizar la cata visual; si bien se puede llevar a cabo con luz blanca;
- 2) el tipo de copa, ya que se debe tener en cuenta que existe un tipo de copa para realizar catas y responde a la Norma Internacional ISO 3591-1977²¹, cuyas principales características se resumen en el material (cristal transparente e incoloro, sin tallas ni dibujos, con una cantidad de plomo de entre el 9 % y el 12 %), el tamaño (155 mm de altura, diámetro de la

²¹ No obstante, algunos autores como Santoscoy Dueñas (2018) ponen de manifiesto que el principal problema de estas copas es su fragilidad, por lo que se prefieren las versiones de vidrio más gruesas y, en el caso de los vinos espumosos, las copas flauta altas y delgadas.

parte más ancha de la copa de 65 mm, diámetro en el borde de 46 mm, 100 mm en el cuerpo y con un diámetro de la base de 65 mm);

3) la temperatura, puesto que una temperatura ligeramente alta mejora el desprendimiento de los aromas y su percepción y una temperatura baja mejora la sensación de acidez y aumenta la percepción de salados y amargos;

4) el mantel de cata, que debe ser blanco mate para poder emplearse como fondo de contraste;

5) la ficha de cata en la que se recogen las valoraciones y comentarios del catador;

6) el orden de la cata, ya que se debe empezar a catar los vinos con menos contenido en alcohol hasta llegar a aquellos con más contenido, así como de los vinos más ligeros a los más duros y de los más secos a los más dulces; y, finalmente,

7) el catador, ya que determinados hábitos como el tabaquismo, o distintas acciones como tomar café o realizar comidas copiosas condicionan el proceso de cata.

Para Ratti (2000: 26) existen, además, una serie de reglas que deben ser tenidas en cuenta durante la cata, como:

- 1) iniciar la degustación por los vinos más ligeros y los más secos;
- 2) los vinos jóvenes deben ser catados antes que los viejos, con el fin de evaluar y captar las sensaciones producidas;
- 3) la cata debe ser realizada en función del tipo de vino degustado;
- 4) si se trata de vinos de una cierta edad, la cata debe realizarse inmediatamente después de la decantación.

1.3. Propuestas de clasificación de los tipos de cata de vino

Como indica Ratti (2000: 56), la apreciación de la calidad del vino es una problemática tanto para los catadores como para los productores, puesto que,

hasta hace unas décadas, esta se evaluaba con parámetros condicionados por las tendencias gastronómicas de las diferentes épocas, siendo, por tanto, totalmente subjetiva. Existen multitud de tipos de cata en la actualidad, ya que cada uno tiene una finalidad distinta. No obstante, presentaremos a continuación aquellos más relevantes en el mundo de la enología y de la sumillería entre los que podemos distinguir, de acuerdo con García Gallego (2008: 36):

1) cata vertical, en la que se degustan añadas consecutivas de un mismo vino, con el fin de conocer tanto su capacidad de envejecimiento como su evolución en el tiempo;

2) cata horizontal, en la que se degustan vinos de las mismas añadas o de añadas similares. En este tipo de degustación, la información sobre cada uno de ellos es visible. A modo de resumen de estos dos tipos de catas, debemos indicar que Meunier y Rosier (1998: 73), consideran que la cata horizontal representa el saber del viticultor o del vinificador y la cata vertical calibra el año de la cosecha;

3) cata a ciegas, en las que se ocultan las botellas y los catadores deben averiguar, mediante la degustación, toda la información necesaria sobre el vino catado;

4) cata hedonista, en la que se pretende disfrutar mediante la cata, comentando y valorando las características positivas y negativas del vino, y, de ser posible, reflejando estas percepciones en una ficha de cata. Se trata, según el autor (*ibid.*), de una cata útil para aprender a distinguir los perfiles de los vinos mediante el disfrute personal;

5) cata analítica, con la que se intenta descomponer las características organolépticas generales de un vino en elementos simples para obtener, de esta manera, información sobre viticultura, procesos de elaboración, fermentaciones, azúcares, etc.;

6) cata teórica, en la que se hace hincapié sobre aspectos como la fisiología del catador, en aras de reconocer los diferentes valores aromáticos, sápidos y gustativos de un vino, así como sus equilibrios e interrelaciones tomando como base su percepción por nuestro organismo;

7) cata profesional aplicada, que intenta describir un vino de forma exhaustiva, en busca de cualquier característica o alteración significativa y juzgando, en cada fase de la cata, los componentes del vino, su calidad, condiciones, evolución, etc.

Aquellas que más han atraído nuestra atención, precisamente por su gran valor para este proyecto, son la cata analítica, la teórica y la profesional aplicada. La primera es definida por López Alejandro (2005) como una degustación detallada, minuciosa y ordenada, la cual, según García Gallego (2008:36), proporciona información, entre otros aspectos, sobre la elaboración las fermentaciones y los azúcares.

Jackson (2002: 227-237), por su parte, plantea los posibles escenarios o situaciones en los que puede desarrollarse una cata:

- 1) Concursos de vinos, promovidos principalmente por una conciencia de mercado, esto es, conseguir difusión y llamar la atención del consumidor, ya que, si llegan a buen término, aumentan las ventas del vino y, por tanto, los beneficios para la bodega. En este contexto, distingue, a su vez, entre las competiciones públicas o estatales, que tienden a ser más profesionales, con procedimientos de cata adecuados y jueces seleccionados. No obstante, también señala la existencia de concursos regionales, que actúan como escaparate de los vinos locales. En lo concerniente a las competiciones privadas, estas pueden ser o no realizadas mediante los procedimientos aceptados. Sin embargo, como señala Jackson (2002: 228):

[...] aunque no son perfectos, los concursos de vinos son uno de los mejores medios por los cuales una bodega desconocida o una región poco conocida podrían lograr una atención pública. El reconocimiento obtenido puede afectar significativamente a la reputación de una bodega (y a las ventas) y, por reflejo, la región de donde proceden los vinos.

Con respecto a la metodología empleada en los concursos, Jackson (*ibid.*) indica que los vinos tienden a ser agrupados en

categorías para evitar efectos del ambiente en la cata, especialmente cuando se catan en poco tiempo vinos con unas características muy distintas. De hecho, señala que cuando las categorías cuentan con muchos representantes, suelen ser subdivididas en grupos de no más de 10 vinos, que son catados rápidamente para eliminar los vinos de baja o media calidad. Una vez descartado este tipo de vino, los vinos restantes se vuelven a probar más pausadamente.

- 2) Cata en una tienda, a las que considera como «el equivalente a las degustaciones de alimentos en los grandes almacenes», ya que, si están mal organizadas, se suele servir el vino en vasos de plástico por un personal que no informa de las características del producto a los catadores. Ahora bien, si se organizan adecuadamente, podrían aumentar la conciencia del consumidor, mejorar la imagen de la tienda y aumentar las ventas, aunque, para ello, deben realizarse por personal formado, que pueda describir las características de los vinos, en copas apropiadas y en una fecha y con una duración que deben corresponder al periodo en el que la clientela más seria frecuenta el establecimiento.
- 3) Cursos de apreciación del vino, los cuales pueden mostrar a los catadores matices que ignoraban anteriormente, ya que cubren temáticas como la percepción sensorial, la evaluación y la producción del vino, las principales regiones productoras, el almacenamiento del producto, el maridaje del vino y la gastronomía, etc. En ellos, las catas pueden complementar la teoría, ya que suelen ser tomados como un disfrute más que como algo educativo.
- 4) Catas en asociaciones o sociedades de vinos, que suelen estar más enfocadas en aspectos sociales que en realizar una evaluación de la calidad del vino, lo cual refleja que la mayoría de los amantes del vino están interesados en una valoración objetiva de la bebida (Jackson, 2002: 234). No obstante, este autor señala una serie de asociaciones que están más orientadas hacia la mejora del conocimiento y la experiencia relacionada con este producto, en las que se desarrollan catas a ciegas. También señala que, con el fin de aumentar el valor

educativo de las catas, cada una se relaciona con un tema particular, como diferenciar entre varias características de algunas variedades. Estas catas, para Jackson, actúan como una puesta al día para los catadores experimentados y como un entrenamiento para los degustadores noveles.

- 5) Las catas informales, en una casa particular, en las que se pueden realizar varias actividades, como juegos de identificación o comparaciones de vinos antes de una comida o con una comida, si bien Jackson (*ibid.*, 235) opta por una cata antes de una comida para que la cata informal pudiera acercarse a una evaluación crítica.

Ahora bien, entre los distintos métodos para evaluar profesionalmente un vino, Ratti (2000: 56-70) plantea la existencia de distintos modelos diseñados para degustar el vino de forma objetiva, ya que:

Todos los que estuvieron interesados en este asunto buscaron un sistema práctico de clasificación, utilizando puntuaciones y evaluando las impresiones que conciernen a la visión, al olfato, al gusto en proporción a su incidencia en el juicio final.

Entre los modelos que recoge Ratti (*ibid.*) destacamos la clasificación de Brunet, quien atribuye una nota sobre 100 puntos valorando el aspecto visual, las impresiones olfativas y las impresiones gustativas y la clasificación de Got, sobre 10 puntos, que evalúa el aspecto y el color, las impresiones olfativas, las impresiones gustativas y la ausencia de defectos. Entre otras clasificaciones, Ratti (2000) indica también aquellas de la estación federal de experimentación vitícola de Losana, o la Davis Score Card, la cual evalúa sobre 20 puntos la calidad del vino a partir del aspecto, el olfato, el gusto o los caracteres generales. No obstante, en Francia encontramos el método Vedel, adoptado por el Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), basado en cuatro fases de examen: fase visual, fase olfativa, fase gustativa y fase general, cada una de las cuales tiene coeficientes de penalización. Se trata, de acuerdo con Ratti (*ibid.*, 58) de un método que subraya los aspectos negativos del vino y, por tanto, una puntuación alta indica un vino de mala calidad.

1.4. Fases de la cata del vino

La mayoría de los expertos coinciden en que la cata del vino consta de tres fases: el examen visual, el olfativo y, finalmente, el examen gustativo. En la fase visual se produce la toma de contacto con el vino, donde se analizan, entre otras características, su color. Este elemento depende de la capacidad que tiene el producto en cuestión de absorber las radiaciones coloreadas que lo atraviesan (Peynaud y Blouin, 1996: 29). De esta manera, tal y como indican estos dos autores:

Un vino parece de color rojo (tinto) porque absorbe más las radiaciones correspondientes a otros colores que las que dan lugar al rojo; [...] Un vino blanco parece amarillo porque absorbe las radiaciones azules y violetas y no frena las radiaciones amarillas. Por lo tanto, se puede definir el color de un vino por la forma en que absorbe, es decir, apaga las radiaciones de las distintas longitudes de onda. Es lo que se llama un espectro de absorción (Peynaud y Blouin, 1996: 29).

Como señala Rodríguez Rodríguez (2011: 61), el color es una característica del vino que definirá su calidad y el primer elemento que será evaluado durante la cata, puesto que ofrece información sobre la calidad, el posible aroma, ciertas características gustativas y el estado de conservación del vino. Precisamente, Peynaud y Blouin (1996: 30) indican que «el color [...] es como la cara del vino. En él se leen su edad y su carácter». Para Yébenes Asensio (2013) la importancia de esta fase radica, entre otros aspectos, en que permite conocer el estado del vino, el proceso de elaboración, su edad, su crianza y evolución antes de probarlo. Para llevar a cabo el análisis, es conveniente mirar el vino a través del cristal de la copa, cerca de una fuente de luz y, preferiblemente, teniendo un fondo blanco tras este. En esta fase, además, el catador hace girar el producto dentro de la copa, con el fin de observar las «lágrimas», es decir, las huellas que este deja en el cristal.

Si bien se puede considerar esta fase como poco relevante, Peynaud y Blouin (*ibid.*) recuerdan que «se ha demostrado además que la vista tiene una

incidencia indirecta sobre la agudeza olfativa; los olores se perciben mejor cuando la iluminación es suficiente» y, además, que «el ojo, por tanto, es el punto de apoyo del catador [...]. La vista del vino guía y afianza, pero también puede inducir al catador a error condicionándole. El catador es un examinador influenciado [...]». Según Madrid (2011: 256), en esta fase, el catador analizará la intensidad del color, que puede ser débil, media, intensa, fuerte o muy fuerte, la formación de lágrimas en la pared de la copa, debida a la presencia de alcohol en el vino y la tonalidad. Para Madrid (*ibid.*) los vinos jóvenes suelen tener colores más vivos, mientras que los vinos envejecidos presentan tonos mates y más apagados. Se analizará, asimismo, la transparencia, la limpieza del vino, la brillantez, signo de que el vino ha sido bien filtrado, el color, que depende de la variedad de uva utilizada, el grado de madurez del fruto durante la vendimia, el proceso de elaboración y la edad del vino, y, finalmente, la turbidez.

Una vez analizados todos estos elementos, se procede a la fase olfativa, la cual tiene gran importancia en el proceso de la cata. Tal y como recogen Peynaud y Blouin (*ibid.*, 45), «el olfato reconoce y clasifica los productos volátiles de las moléculas y difundidas en el aire, a condición de que sean solubles en la mucosidad olfativa y estén dotadas de olor». Sin embargo, también se debe tener en cuenta que el olfato es uno de los sentidos menos desarrollados, aunque:

Nevertheless, we are all capable of making an olfactory evaluation of wine, as indeed we do about our food, usually subconsciously, at every meal. Scientific research has recently shown that some of us are endowed with a more than average number of tastebuds, while an unlucky few are quite deficient in them; the great majority of us have a decent number, which we can learn put to good use in the exercise of our critical faculties (George, 2003: 1).

De acuerdo con Madrid (2011: 258), el ser humano es capaz de percibir más de 4000 olores distintos gracias a las mucosas olfatorias y el nervio olfativo que los envía al cerebro, donde son interpretados y, pese a que palidece frente al de otros animales como los perros, es el sentido mejor desarrollado en el hombre.

Casanova Pérez y Cano López (2008) exponen la importancia de memorizar previamente olores y aromas cotidianos, de tal manera que, a la hora de catar un vino, podamos reconocerlos y evocarlos. Tal y como apuntan Peynaud y Blouin (*ibid.*, 49) «el entrenamiento confiere a la nariz de los perfumistas y de los catadores esa hipersensibilidad de detectores especializados que les hace capaces de catalogar varios centenares de olores diferentes», algo en lo que coincide con George (2003: 2), quien pone de manifiesto las asociaciones que crea el catador para describir los aromas y demás características que produce el vino en el ser humano y para las cuales no se poseen términos especializados. En este sentido, Peynaud y Blouin (1996: 17) consideran la cata del vino como «[...] la interpretación de una suma de sensaciones percibidas simultánea o sucesivamente. El número de estímulos y de caracteres organolépticos es en este caso muy grande y corresponde a varios centenares de sustancias». Cabe destacar que, según Casanova Pérez y Cano López (*ibid.*), el sentido del olfato pierde parte de su eficacia si se expone durante mucho tiempo al olor, ya que se fatiga y se acostumbra a este, algo con lo que también coinciden con Madrid (2011: 258) quien subraya que el cerebro deja de transmitir las percepciones ante un olor cuando se acostumbra a su presencia. Por lo cual, estos autores no recomiendan catar más de diez vinos en una misma sesión.

De acuerdo con Peynaud y Blouin (1996), los aromas se percibirán por dos vías: la vía nasal directa y la vía retronasal. Además, recogen los tres tipos de aromas que un catador deberá reconocer:

- 1) Aromas primarios procedentes de la variedad de la uva. Estos aromas, según *El Pequeño Larousse de los vinos* «expresan el carácter afrutado propio de las cepas de las que sale el vino [...] y desaparecen tras algunos años de botella». Asimismo, según García Ortiz *et al.* (2017: 102), «su intensidad dependerá principalmente de la variedad y del estado de madurez del fruto»;
- 2) Aromas secundarios procedentes de la fermentación, producidos por las levaduras y las bacterias lácticas si se trata de vinos tintos. De acuerdo con *El pequeño Larousse de los vinos* también se les conoce como «aromas de fermentación» y dependen, por tanto, de las levaduras y de

las formas de vinificación. Esta obra apunta, además, que estos aromas pertenecen a los olores químicos: amilícos, de fermentación y lechosos;

3) Aromas terciarios, también conocidos como *bouquet* o *buqué*, producidos por el envejecimiento del vino, debido según Mijares y Sáez Illobre (2007), a las sustancias sintetizadas o transformadas y a la evolución de los aromas primarios y secundarios. Precisamente, Peynaud y Blouin (1996: 55) consideran que el *bouquet* «se traduce por una fusión y extensión olfativa. Solo los vinos con clase son capaces de pasar del aroma al bouquet; de los otros vinos se dice que no envejecen, que carecen de bouquet». Según García Ortiz *et al.* (2017) este proceso se puede desarrollar en madera, al que denominan «proceso de oxidación» o en botella, conocido como «proceso de reducción».

En esta fase, el catador deberá, además, apreciar otras cuestiones como la intensidad del olor, la cual puede ser muy *fuerte, fuerte, media, baja, pobre, muy pobre* y *nula*; el tipo de olor percibido, cuya denominación dependerá de múltiples factores como el uso de una rueda de los aromas; la calidad del aroma u olor recibidos (Madrid, 2011). Para Ratti (2000: 40), además, la aspiración y espiración vendrán controladas por tres impresiones generales en el catador: 1) la franqueza, que representa una impresión en conjunto limpia, sin que surjan puntos inarmónicos o desagradables; 2) la finura, que se saca de la impresión recibida y 3) la intensidad, que expresa una impresión de fuerza o potencia olorosa. De esta manera, en lo que respecta a la intensidad, Ratti (2000: 40-42) señala tres grandes categorías olorosas:

- 1) El aroma, formado por sustancias olorosas procedentes directamente de la uva y es reconducible a las sensaciones encontradas en la uva que ha servido para producir el vino. El aroma aparece con más intensidad en los vinos que han sufrido un proceso de elaboración que ha preservado las características de frescura originales.
- 2) El olor, formado por sustancias volátiles que tienen su origen en la prefermentación y de las sustancias que se originan como productos secundarios de la fermentación del mosto y de la refermentación del vino. La primera sensación que se percibe es de afrutado, que recuerda a la uva fresca; la segunda es la sensación de olores

naturales que provienen de la uva pero que en el fruto no son perceptibles como tales. Son, en palabras del autor, unos olores que «se evidencian con la fermentación y son por tanto expresiones de las características varietales de la uva».

- 3) El perfume, provocado por las sustancias que se forman tras el proceso fermentativo y la transformación y evolución mediante una serie de procesos y mecanismos, como los fenómenos de esterificación de óxido-reducción. El perfume, según Ratti (2000), alcanza su punto más álgido en el momento de madurez del vino.

Asimismo, Casanova Pérez y Cano López recogen una lista con las distintas series que conforman los aromas del vino: serie frutal, floral, química, vegetal, balsámica, especiada y empireumática. No obstante, como apuntan Peynaud y Blouin (1996: 50) han sido numerosos los intentos que han tratado de clasificar el vino y que, dependiendo de la serie, puede estar compuesta por entre seis y catorce categorías. Estos autores proponen una clasificación de diez series a la que califican como «tan arbitraria como las otras, pero con el mérito de cubrir bastante bien la totalidad de los olores y, sobre todo, de clasificar los habitualmente encontrados en los vinos». Las series de dicha categoría son: animal, balsámico, de madera, químico, especiado, empireumático, ésteres, floral, afrutado y vegetal.

En esta línea, es importante destacar la rueda aromática o *Aroma Wheel* creada en la década de los ochenta por Ann Noble compuesta por 12 categorías distintas de olor y ordenadas en tres niveles, lo cual proporciona un total de 94 olores distinguibles. Multitud de expertos consideran esta rueda como de gran ayuda, especialmente a aquellos estudiantes o personas que se estén iniciando en el ámbito de la cata del vino. Sin embargo, existen diferencias entre las clasificaciones de Peynaud y Noble. Esto obedece a diferencias culturales, de acuerdo con Hills (2005: 34), quien afirma que:

La experiencia olfativa de los ciudadanos de los Estados Unidos es significativamente diferente a la de los europeos [...]. La mayoría de norteamericanos, en el transcurso de su vida diaria, están expuestos a un

espectro de aromas mucho más pequeño que sus pares en Europa y especialmente en Francia.

Asimismo, las limitaciones de esta rueda de aromas se deben, según este autor (*ibid.*) a «las restricciones de espacio impuestas por el dispositivo de la rueda [...]». En este sentido, Etaio Alonso (2009: 50), a propósito de la terminología y las referencias sensoriales empleadas en el análisis descriptivo, señala que:

A pesar de que en gran parte de los estudios el propio panel haya generado y seleccionado los términos para describir los vinos, se han realizado diversos intentos para definir y clasificar la terminología de olores/aromas, ya sea para un grupo de vinos en concreto (Cristovam et al., 2000; López et al., 2001; Aznar et al., 2006) o para un uso general a todo tipo de vinos (Noble et al., 1987; Jackson, 2000; Pfister et al., 2006). La rueda de los olores/aromas de Noble et al. (1987) es la que tiene una mayor difusión a nivel mundial. También se ha publicado una propuesta de terminología para las sensaciones trigeminales en vinos tintos (Gawel et al., 2000; Gawel et al., 2001). Las referencias sensoriales se desarrollan para simular las diversas sensaciones que originan los productos a analizar, con el objetivo principal de homogeneizar conceptos y entrenar a los miembros del panel en la identificación de cada descriptor. Gran parte de los estudios descriptivos referidos anteriormente incluyen la composición de las referencias utilizadas. En muchas ocasiones, éstas son preparadas sobre una matriz vínica, intentando reproducir lo mejor posible el contexto en que cada sensación será percibida en el vino.

Analizada la fase olfativa, procederemos con el análisis gustativo, que implica varios sentidos por la bifurcación aerodigestiva que conecta la boca con la nariz (Madrid, 2011: 261) y que implica, por tanto, las papilas gustativas, los receptores táctiles y térmicos en la boca, la mucosa olfativa y el oído. Casanova Pérez y Cano López (2008: 12) consideran el examen gustativo como: «[el] resultante de las sensaciones gustativas, la sensación retronasal (aromas de boca) y de las sensaciones de contacto». Precisamente, Peynaud y Blouin (*ibid.*) incluyen entre los estímulos que provoca el vino en el ser humano, a los de tipo sensorial, visual, olfativo, gustativos, así como aquellos de los receptores

táctiles, de los receptores térmicos de la cavidad bucal y de la sensibilidad química común.

Peynaud (*ibid.*, 74) señala, además, que los sabores son percibidos principalmente por la lengua, pero apunta que los labios, las mejillas, el velo del paladar y la epiglotis tienen impresiones de los dominantes térmicos o táctiles. Para Madrid (2011: 262), las sensaciones táctiles producidas en el paladar están provocadas por distintos factores como la temperatura del vino, el contenido alcohólico de la bebida y su contenido en taninos, cuyo exceso provoca una sensación astringente o áspera en la boca, el contenido en sustancias ácidas, que dan frescura al vino o el contenido en otras sustancias que puedan afectar al sabor del vino. De hecho, este autor también señala la importancia de la persistencia de estas sensaciones: una persistencia de menos de dos segundos implica que sea un vino «corto» o poco interesante; si dura entre dos a cinco segundos, será normal; las sensaciones de entre seis a ocho segundos se consideran largas, entre nueve a doce segundos se entienden como «muy largas» y las sensaciones de más de veinte segundos se consideran «excepcionales». Por su parte, Ratti (2000: 48) señala que las sensaciones táctiles producidas por el vino pueden ser:

- 1) el calor, producido por el alcohol y cuyo estímulo depende de la acidez. En este sentido, Ratti (*ibid.*) señala que si en la proporción entre alcohol y ácidos prevalece el alcohol, se producirá una sensación de calor, mientras que si prevalece la acidez, se percibirá una sensación de frescura;
- 2) la astringencia, una sensación provocada por la pérdida del poder lubricante de la saliva debido a la combinación de los taninos del vino con las proteínas de la saliva;
- 3) la rugosidad, percibida normalmente en la parte central de la lengua, procede de la oxidación de los taninos, siendo síntoma de la mala conservación del vino;
- 4) la sensación picante, proveniente del anhídrido carbónico del vino;
- 5) las sensaciones térmicas, que puede subdividirse en 5.1) sensación térmica de tipo químico, debidas a las reacciones de los receptores a

determinadas sustancias y 5.2) sensaciones térmicas de tipo físico, vinculadas a la temperatura del vino;

6) las sensaciones de equilibrio que provienen de la justa proporción de las sensaciones de acidez, ligereza, astringencia y calidez, las cuales, si están bien equilibradas, producen una impresión general de placer.

Asimismo, Ratti (*ibid.*) señala que, en los vinos blancos, se debe considerar tres componentes esenciales en la evaluación de equilibrio: acidez, suavidad y sensación de calor; en los vinos tintos se debe considerar la acidez, la suavidad, la astringencia y la sensación de calor.

Por su parte, Casanova Pérez y Cano López (2008: 12) apuntan que los pasos para realizar este examen consisten en: 1) Poner en boca siempre el mismo volumen de vino; 2) remover el vino con la lengua durante tres o cuatro segundos; 3) realizar un barboteo para resaltar aromas y defectos por vía retronasal y 4) escupir el vino o ingerirlo en caso de degustar pocas muestras.

De esta manera, el catador puede analizar e interpretar los sabores aportados por el vino. En este sentido, Peynaud y Blouin (1996: 75) consideran que este proceso comienza con el denominado «ataque», el cual dura entre dos o tres segundos y donde dominan los sabores dulces; seguidamente, tiene lugar la «evolución», con una duración de entre cinco a doce segundos, donde disminuyen progresivamente los sabores dulces y aumentan los sabores ácidos y, posteriormente, los amargos. Finalmente, se produce la «impresión», con una duración superior a los cinco segundos, donde predominan los sabores ácidos y los amargos. En este examen, Gallurt Pardini (2008) establece una clasificación de los vinos en función del placer gustativo: 1) vino corriente; 2) vino con defectos técnicos; 3) vino de calidad y 4) grandes vinos. Asimismo, este autor indica una cuarta fase: la fase posgustativa, que tiene lugar cuando se escupe el vino de la boca y se analizan las sensaciones que siguen perdurando. En ella se puede determinar la clase y la calidad del vino.

A modo de recapitulación, presentamos a continuación la tabla a partir de la cual Peynaud y Blouin (1996: 18) establecieron los órganos, sentidos y sensaciones, así como los caracteres percibidos a lo largo de la cata de un vino

y donde recogen términos como «flavor», al que definen como «el conjunto de sensaciones percibidas por la nariz o en la boca durante la cata».

Sentidos utilizados en la cata				
Órganos	Sentidos y sensaciones	Caracteres percibidos		
Ojo	<i>Visión</i>	Color, limpidez	Aspecto	
	Sensaciones visuales	Fluidez, efervescencia		
Nariz	<i>Olfato</i> (Vía nasal directa)	Aroma, <i>bouquet</i>	Olor	
	Sensaciones olfativas			
Boca	<i>Olfato</i> (vía retronasal)	Aroma de boca		
	Sensaciones olfativas			
	<i>Gusto</i>	Sabor o gusto propiamente dicho	Gusto	Flavor
	Sensaciones gustativas			
	Reacción de las mucosas	Astringencia, causticidad, burbujeo		
	Sensibilidad química			
	Sensaciones táctiles	Consistencia, liquidez, fluidez, untuosidad		
Sensación térmica	Temperatura	Tacto		

Tabla 1. Sentidos utilizados en la cata. Peynaud y Blouin (1996: 18)

CAPÍTULO 2: TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA, TRADUCCIÓN ESPECIALIZADA

2.1. La lengua de la vid y del vino, lengua de especialidad

2.1.1. Las lenguas de especialidad: denominación del concepto

El concepto de lenguajes especializados o lenguas de especialidad engloba una realidad propia del ámbito de la Terminología que se encuentra en debate desde hace décadas. En este capítulo abordaremos, en un primer lugar, la denominación de este concepto a tenor de la gran cantidad de nomenclaturas existentes, lo cual da cuenta de la falta de consenso en el ámbito académico. Posteriormente, trataremos de analizar las características de estos discursos especializados y su relación con la denominada «lengua general» con el objetivo de aplicar al discurso de la cata de vino los parámetros estudiados. De esta manera, se comprobará si esta lengua puede ser considerada como un discurso especializado o si, de lo contrario, debería ser considerado, siguiendo a Planelles Iváñez (2013), como un sociolecto²² que emplea la función poética del lenguaje, dado el uso reiterativo de metáforas y metonimias. Son muchos, como se podrá comprobar, los estudios que tratan de definir, establecer y caracterizar el concepto de «lengua de especialidad». Por tanto, nos encontramos ante un campo impreciso que ha generado una abundantísima bibliografía científica en la que no existe, en muchos aspectos, unanimidad. De hecho, estas divergencias han hecho, según Gómez de Enterría (2009), que algunos estudiosos en el campo de la investigación de las lenguas hayan puesto en entredicho tanto su naturaleza, como su existencia, lo cual ayudaría a explicar la variedad de términos que existen para denominarlas: lenguajes especializados, lenguas de

²² Este último concepto puede ser entendido, de acuerdo con Lewandowski (1982: 332) como el «lenguaje de grupo» y, particularmente como el «uso del sistema lingüístico supraindividual de carácter convencional característico de un grupo de individuos de una comunidad lingüística», el cual se caracteriza por la posesión de un léxico específico y sin condicionantes fundamentalmente geográficos. Asimismo, Lewandowski (1982) recuerda que, en la bibliografía científica al respecto, se recoge la existencia de una serie de rasgos «que dejan reconocer a un individuo como miembro de un grupo social» (*ibid.*) en el plano fonético. De esta manera, podemos entender el sociolecto como una variedad de la lengua cuyo principal rasgo definitorio es el léxico, en la que se presentan determinados rasgos fonéticos.

especialidad, lenguas con fines específicos, etc. y, en consecuencia, las dificultades que puede plantear su definición en el sentido más tradicional. Siguiendo esta línea, Jiménez Serrano (2002: 12-13) recopila las distintas denominaciones que han recibido en español las lenguas de especialidad a lo largo del tiempo:

Lenguajes especializados (Cabré: 1993, Jiménez Serrano: 1993), *lengua profesional y académica* (Alcaraz: 2000), *lenguas de especialidad* (Cabré: 1993, Lerat: 1997), *lenguas especiales* (Rodríguez Díez: 1979; Felber y Picht: 1984), *lenguajes para propósitos específicos* (Cabré: 1993), *lenguas especializadas* (Lerat: 1997), *lenguas profesionales* (Felber y Picht: 1984; Irazazábal, Álvarez, Zarco, y Abejón: 1991), *lenguajes con fines especiales* (Sager: 1993a), *lenguajes científico-técnicos* (Rodríguez Díez: 1979), *tecnolectos* (Arntz: 1992), *lenguaje técnico* (Irazazábal, Álvarez, Zarco y Abejón: 1991), *jergas* (Aguado de Cea: 1994), e incluso *LSP* (*language for specific purposes*) —tal cual se utiliza en inglés— (Franquesa y Puiggené: 1992).

En este sentido, Alcaraz Varó (2000) opta por los adjetivos «profesional y académico» en lugar de «especializado» o «específico»:

Nosotros, en cambio, utilizamos el nombre de IPA (inglés profesional y académico), porque coincidimos con Henry Widdowson cuando afirma que cualquier uso que hagamos del lenguaje siempre será «específico», dado que siempre servirá para un fin concreto. Por tanto, nos parece más transparente y concreto el nombre de inglés profesional y académico (Alcaraz Varó, 2000: 12).

De acuerdo con este autor (2007: 7), el adjetivo «académicas» se debe a que estas han sido enseñadas y aprendidas en la Universidad, al contrario que el apellido «profesionales», el cual procede de su uso en cada ambiente profesional. Así, nos encontramos con una doble vertiente que engloba comunidades epistemológicas distintas que hacen uso de una determinada lengua contextos diferentes. Aguado de Cea (2001: 2), por su parte, recuerda que, en el siglo XXI, los intercambios entre distintas comunidades a nivel internacional, así como la llegada de inmigrantes del este europeo o África ha

propiciado la necesidad de plantear las lenguas con las mismas finalidades laborales y comunicativas con las que se originó el inglés para fines específicos, siendo, por tanto, la instrumentalidad y la especificidad dos rasgos que determinan la enseñanza de la lengua, lo cual se ve potenciado por la dimensión funcional, comunicativa e interdisciplinar con la que se concibe, en la actualidad, el lenguaje. Este hecho, de acuerdo con Aguado (*ibid.*), ha llevado a que se tenga en cuenta la comunidad discursiva y los rasgos pragmáticos que caracterizan la lengua en cada campo del saber.

Por tanto, la variedad de denominaciones es un aspecto destacado en la bibliografía científica. Jiménez Serrano (2002), tras analizar las fuentes de las que provienen los términos, considera que los adjetivos «especial», «especializado», «de especialidad» y «específico» no son más que traducciones de los vocablos *special* y *specific*. Asimismo, critica (*ibid.*) algunas denominaciones como *lenguajes para propósitos específicos* planteada por Cabré (1993), ya que es un calco del vocablo inglés *purposes*, cuando el término más extendido en este caso es «fines específicos». López Ferrero (2002: 196) también resalta la gran cantidad de términos con los que los académicos se refieren a las lenguas de especialidad y, en su opinión, esta variedad es un reflejo de los cambios de enfoques y de las herramientas de análisis en el estudio de estas modalidades. Asimismo, también es un reflejo de una de las dificultades fundamentales de esta área de trabajo: la delimitación y el dar nombre a una realidad muy compleja y cambiante, de la cual, reconoce (*ibid.*) aún queda mucho por investigar. En esta línea, Cabré (2004) opina que los términos «lenguas especializadas», «lenguas de especialidad», en contraste con la expresión «lenguas para fines específicos» no son más que expresiones que, a nivel semántico, son equivalentes y que han sido creadas porque se ha conceptualizado el objeto de forma distinta, pese a que se trata del mismo. Asimismo, esta autora plantea si es preferible el uso del singular o del plural del concepto «lenguaje de especialidad», entendiendo «lenguaje» como sinónimo de «lengua», lo que remitiría, en este caso, a dos hipótesis: 1) el lenguaje de especialidad es un objeto común unificado, independiente de las lenguas y temáticas y 2) el análisis de los lenguajes de especialidad se lleva únicamente a

cabo en las realizaciones lingüísticas de los mismos. Por ello, esta autora (2004) considera que «por cuanto en el contexto concreto de la enseñanza y aprendizaje de lenguas de especialidad, creemos que solo la expresión en plural es relevante». La pertinencia del plural o del singular es una cuestión que Cabré (1993:142) ya había desarrollado previamente:

[...] No queremos [...] sino abrir un nuevo interrogante, todavía polémico, sobre si es legítimo hablar de lenguaje de especialidad en singular. A esta pregunta solo puede responderse afirmativamente si, mediante el análisis de los distintos lenguajes especializados por la temática, se llega a la conclusión de que todos ellos presentan unas características comunes suficientes y lo bastante convincentes como para constituir un tipo de discurso específico.

En lo que respecta a las expresiones «lenguas de especialidad», «lenguas para fines específico» o «lenguas para propósitos específicos», Cabré (2004) afirma que las primeras remiten al «conjunto de conocimientos morfológicos, léxicos, sintácticos y textuales que, según el tema, conforman el conjunto de recursos expresivos y comunicativos necesarios para desenvolverse adecuadamente en el contexto profesional de dicha especialidad». Sin embargo, estas últimas presuponen un énfasis en el uso efectivo de los citados recursos. Por tanto, como señala Cabré (2004), nos encontramos ante una cuestión de foco: el primer término se centra en el conocimiento de las particularidades de los recursos; el segundo en la adquisición de habilidades para su manejo.

Por otro lado, esta autora (2004) afirma que no existe un consenso en lo que respecta al contenido del adjetivo especializado, el cual, puede remitir a dos sentidos: a) el sentido de «diferente» frente a aquello que se puede considerar general en lo que respecta a factores comunicativos; b) el hecho de que se trate de un tema especializado, es decir, un tema que no se encuentra en el dominio común.

Siguiendo con lo expuesto, Cabré (*ibid.*) define los lenguajes de especialidad como «el conjunto de recursos que no coinciden con los que se utilizan en situaciones no profesionales y también el conjunto de recursos que permiten expresar una parcela de conocimiento delimitada por una temática especializada». Asimismo, la autora considera que la denominación lenguajes

especializados, tomada en sentido literal, y que ya en otras publicaciones consideró abusiva, se establecería como:

Un conjunto completo y autónomo de unidades y de reglas o condiciones que describen las producciones emitidas en una situación de uso. Partiendo, por tanto, del razonamiento de que un lenguaje o una lengua poseen siempre una gramática que los describen, y que esa gramática incluye una fonología, una morfología, una sintaxis y un léxico determinados, cabe preguntarse si «el análisis del conjunto de elementos y combinaciones usados en un determinado ámbito de especialidad realmente corresponde a lo que se denomina *lenguaje* (Cabré, 2004).

En lo que respecta a la idoneidad del término «lenguaje» o «lengua» para este concepto, Cabré y Gómez de Enterría (2006: 11) definen al primero como «la capacidad innata que tienen todos los seres humanos de devenir hablantes», mientras que Cabré (2004) había definido al segundo como «un conjunto completo y autónomo de unidades y de reglas o condiciones que describen las producciones emitidas en una situación de uso». Por todo ello, Jiménez Serrano (2002) propone reducir todas las opciones anteriores a dos: «lenguaje especializado» y «lengua profesional», ya que el primero alude al carácter especializado de ciertas partes de la lengua; mientras que el segundo se inclina por su vertiente profesional y utilitaria. No obstante, coincidimos con Cabré (2004) cuando afirma que lo más razonable sería denominar al concepto «lengua», ya que el «lenguaje» se entiende como la capacidad humana para poder hablar. Sin embargo, habida cuenta de la frecuencia de uso del término «lenguaje de especialidad», Cabré (2004) lamenta que: «[...] quizás esta sea una batalla perdida, ya que la tradición y el uso parecen ya haber consagrado una denominación bastante inadecuada porque induce a la ambigüedad y a la confusión conceptual».

2.1.2. Definición y caracterización de las lenguas de especialidad

Es destacable, en la literatura científica existente, la falta de consenso en la definición de las «lenguas de especialidad», ya que este concepto, como expone Blanco Canales (2010), es producto de la multiplicidad de perspectivas

y de enfoques desde los que se han estudiado, ya que abarcan desde el léxico hasta cuestiones pragmáticas y sociocognitivas. Por este motivo, encontramos diversas propuestas como la de Kocourek (1991: 12) quien define el concepto «lengua de especialidad» como «une sous-langue de la langue dite naturelle, enrichie d'éléments brachygraphiques, à savoir abrégatifs et idéographique, qui s'intègrent à elle en conformant à ses servitudes grammaticales». Asimismo, señala que «la langue de spécialité appartient, à la fois, à deux vastes ensembles signifiants qui se chevauchent : à la sémiotique de spécialité et à la langue naturelle». Alcaraz Varó (2007: 7), por su parte, considera las lenguas de especialidad como aquellas de las comunidades epistemológicas de los médicos, economistas, juristas, científicos, expertos en turismo, etc. en su comunicación diaria, congresos, libros de textos y revistas especializadas y afirma que estas lenguas tienen al menos seis características definitorias:

- 1) el léxico, ya que cada lengua de especialidad emplea un vocabulario singular, que forma el núcleo del lenguaje especializado, en el que se debe analizar la etiología y estilística, neología y ordenación particular;
- 2) morfosintaxis;
- 3) el discurso, con unas preferencias caracterizadas por determinados tipos de discurso (expositivo, descriptivo);
- 4) la comunicación mediante unas estrategias y técnicas comunicativas determinadas dentro de las destrezas comunicativas;
- 5) los textos profesionales;
- 6) el marco cultural diferenciado, caracterizado por unos rasgos determinados por la comunidad epistemológica y el fondo cultural.

Además, utiliza el término «jerga» para denominar a parte de las lenguas de especialidad, las cuales son definidas por Moreno Fernández (1999: 4) como «el conjunto de caracteres lingüísticos específicos de un grupo de hablantes dedicados a una actividad determinada» y plantea el uso de esta denominación para hacer referencia a los usos característicos que los grupos gremiales hacían del lenguaje, ya que, en su opinión, la comunicación puramente profesional no ha de tener una intención o carácter críptico.

Del mismo modo, Alcaraz Varó (2007) plantea una serie de rasgos lingüísticos comunes en las lenguas de especialidad, aunque reconoce que no todos los comparten de forma plena. Estos rasgos son:

- 1) las variedades especializadas sirven como instrumento de comunicación formal y funcional entre especialistas de una determinada materia;
- 2) desde un punto de vista lingüístico, se caracterizan por emplear, generalmente, la gramática de la lengua común, aunque, reconoce, matizada por ciertos usos que pueden destacar cualitativa o cuantitativamente (formas de tratamiento específicas, formas verbales determinadas, etc.);
- 3) desde el punto de vista estilístico, estos lenguajes se emplean en contextos formales, por lo que aparecen con un mayor grado de impersonalidad²³ y una menor implicación afectiva;
- 4) desde el punto de vista comunicativo, estos lenguajes subordinan lo estético y lo expresivo a lo objetivo y a la eficacia comunicativa, por ello recurren a recursos que expresen orden, claridad y concisión;
- 5) en lo que respecta al modo, los lenguajes de especialidad recurren esencialmente al discurso escrito.

No obstante, el propio autor reconoce que la caracterización que ofrece no está exenta de problemas, puesto que no es fácil distinguir cuándo estamos ante un rasgo lingüístico específico y cuándo estamos ante uno general. Asimismo, Pitch (1997) hace una distinción entre lenguajes científicos, empleando el término en plural, ya que existe un número considerable de estos lenguajes con unos rasgos particulares, y los lenguajes especializados, «si se definen los últimos como lenguajes que se emplean para la comunicación en los ámbitos de las diferentes aplicaciones de las ciencias teóricas». En esta línea, de acuerdo con Moreno Fernández (1999: 9):

²³ El concepto de «impersonal» ha sido definido por Raimondo Cardona (1991: 145) como una «[...] construcción que neutraliza la oposición entre personas en una no persona, la 3.^a del singular o del plural: *se dice que*, fr. *l'on fait*; los verbos *ii*. Se construyen habitualmente con la 3.^a del singular, pero pueden hacerlo también con la 3.^a del plural, perdiendo el valor *i*. en el plural (*llueve*, *nieva*, pero *llueven tortazos*, *multas*).

En este campo los grados de especificidad posibles son diversos, porque, junto a las formas que sólo pertenecen a la competencia de los especialistas en un ámbito específico, habría que incluir aquellas que pertenecen a la competencia de los especialistas y a la competencia pasiva de los demás hablantes, aquellas que son utilizadas en la lengua general y en la de especialidad, pero con acepciones funcionalmente bien diferenciadas, y aquellas que forman parte de la competencia de los especialistas y de los no especialistas, aunque su uso es mucho más frecuente en la esfera de los primeros.

Hoffmann (*apud* Cabré, 1993: 133) define el concepto de lenguajes de especialidad como: «A complete set of linguistic phenomena occurring within a definite sphere of communication and limited by specific subjects, intentions and conditions». No obstante, esta definición no está exenta de críticas: Cabré (1993: 134) señala que la posición de Hoffman no explica cuestiones como la forma en la que se determinan las fronteras o límites entre la lengua general y la especializada, ni el concepto que subyace en el término «lengua general» o si los fenómenos lingüísticos que diferencian a estos dos conceptos son lo suficientemente convincentes como para mantener esa separación. A pesar de estas críticas, Cabré reconoce que Hoffman deja claro que se debe recurrir a los elementos extralingüísticos y comunicativos para determinar la especificidad de los lenguajes de especialidad.

Por su parte, Cabré (1993: 139), define los lenguajes de especialidad o lenguajes especializados como: «subconjuntos del lenguaje general caracterizados pragmáticamente por tres variables: la temática, los usuarios y las situaciones de comunicación». Posteriormente, y para ampliar la definición propuesta, Cabré matiza que:

- 1) las temáticas especializadas no forman parte del conocimiento general de los hablantes de una lengua y son, por tanto, objeto de un aprendizaje especializado;
- 2) por ello, estos conocimientos son propios de los usuarios habituales de los lenguajes de especialidad, es decir, los especialistas. No obstante, se distinguen dos categorías dentro de los usuarios: los productores de comunicaciones especializadas, los cuales poseen conocimientos

específicos de una temática, y sus receptores, que pueden ser tanto especialistas del tema como público en general;

3) las situaciones comunicativas condicionan el carácter especializado, puesto que la comunicación en este ámbito es formal y se encuentra regulada por criterios profesionales o científicos;

4) los subconjuntos especializados presentan una serie de características de tipo lingüístico (unidades y reglas) y de tipo textual (tipo de textos y tipo de documentos);

5) un lenguaje de especialidad presenta variedades alternativas en función de los usos y de las circunstancias comunicativas;

6) los lenguajes de especialidad presentan una serie de características comunes entre sí (pragmáticas y lingüísticas) que hacen que podamos referirnos a ellos como un subconjunto de la lengua general.

Asimismo, esta autora (2002) considera que:

Desde este punto de vista, los lenguajes de especialidad o lenguajes especializados son registros funcionales caracterizados por una temática específica «tratada de determinada manera», o mejor aún, conceptualizada de forma específica. Y todo ello producido en situaciones de comunicación en las que el emisor o los emisores son específicos (personas que han adquirido conscientemente un conocimiento especializado, fundamentalmente los especialistas de una determinada materia), el tipo de situación también lo es (fundamentalmente profesional y siempre dentro de un nivel de formalidad, aunque esta formalidad admita grados distintos) y con una función comunicativa básica, la informativa. Todo ello sin menoscabo de que cada producción use estrategias discursivas distintas.

No obstante, anteriormente, Cabré (1993: 135) ya propuso una definición consensuada del concepto «lenguaje de especialidad», destacando los puntos comunes entre las corrientes teóricas: a) se trata de conjuntos «especializados», ya sea por la temática, la experiencia, el ámbito de uso o los usuarios; b) se presentan como un conjunto con características interrelacionadas, no como fenómenos aislados; c) mantienen la función comunicativa como predominante,

por encima de otras funciones complementarias, lo cual demuestra la novedad, en la década de los noventa del siglo pasado, de esta definición, ya que se tienen en cuenta elementos como la temática, los usuarios o el ámbito de uso, manteniendo la función comunicativa como la fundamental dentro de la interacción.

Por tanto, podemos observar que la temática no es el único factor determinante para distinguir si estamos ante un texto especializado o no. Cabré (*ibid.*) ofrece dos razones a este hecho: 1) las actividades cotidianas de la mayoría de individuos se desenvuelven en ámbitos especializados, cuya cotidianidad hacen que la especialización pase desapercibida y 2) existen procesos como la banalización, un concepto atribuido a Galisson, por el cual los términos especializados se emplean en la lengua general, y que se contrapone a la terminologización, por el cual una palabra de la lengua general pasa a formar parte de los ámbitos especializados.

Para García Izquierdo (2006: 150), además, las lenguas de especialidad presentan un carácter denotativo y la tendencia a la universalidad, dado que en ellas no se recurre a las funciones poética ni emotiva. Asimismo, según esta autora, el uso de estas lenguas pretende lograr la monorreferencialidad, dado que su objetivo fundamental es la concisión y la precisión y las define (*ibid.*) como «variedades diatópicas —funcionales— de las lenguas, empleadas para transmitir información en determinados campos del conocimiento». Por ello, defiende (*ibid.*) que «[...] podría afirmarse que el nivel léxico es el que de manera más significativa condiciona la caracterización de los textos que vehiculan los llamados lenguajes de especialidad». García Izquierdo (2006) apunta, asimismo, que autores como Sager, Cabré y Beaugrande han afirmado la existencia de reglas establecidas de forma voluntaria por los usuarios de estas lenguas de especialidad y se encuentran aceptadas a nivel internacional, lo cual facilita la comunicación entre los usuarios. Para Schifko (2001: 25), un aspecto importante de cara al establecimiento de una definición de las lenguas de especialidad es la flexibilidad, mediante el establecimiento de parámetros prototípicos que puedan variar dependiendo del grado de especialización. De esta manera, afirma (*ibid.*) que los aspectos más relevantes para definir la comunicación especializada son

tres: 1) el segmento del mundo que es el objeto de la especialidad, y el enfoque particular desde el que se aborda el fenómeno; 2) los interlocutores, considerados como expertos que requieren de conocimientos especiales de su campo; 3) la finalidad de la comunicación especializada, esto es, articular un discurso preciso y económico. De acuerdo con este autor (2001), estos aspectos que podrían ayudar a constituir una definición de lenguaje especializado son matizables y graduables, ya que las lenguas de especialidad son variantes específicas de la lengua común.

A modo de resumen, consideramos interesante la propuesta de Schifko (2001), quien plantea el establecimiento de una definición de los lenguajes de especialidad a partir de unos parámetros flexibles, que aúne los aspectos más relevantes de esta realidad y pueda acoger gran parte de las aportaciones propuestas, dada la falta de consenso en este ámbito de la terminología. No obstante, dicha definición debe recoger una serie de aspectos fundamentales como el tono formal característico de estos discursos, el emisor especialista o semiespecialista, el receptor (especialista, semiespecialista o lego), el contexto formal, el modo escrito u oral y la temática especializada, que suele desarrollarse en el ámbito profesional y académico, como ya destacó Alcaraz Varó (2007).

2.1.3. La relación entre la lengua general y las lenguas de especialidad

Una vez caracterizadas y presentadas las distintas definiciones de las lenguas de especialidad, procederemos a tratar de exponer las distintas relaciones que se establecen en la dicotomía «lengua general» y «lengua de especialidad», que hemos expuesto brevemente en el apartado anterior al introducir los términos *banalización* y *terminologización*. Si bien es cierto que, en un primer momento, la delimitación de ambos conceptos puede parecer sencilla y clara, los estudios actuales demuestran que la creación de una frontera nítida es una tarea prácticamente irrealizable.

De acuerdo con Ahmad *et al.* (1995), las distintas teorías en torno a la relación entre la lengua común y las lenguas de especialidad se pueden clasificar en tres teorías:

1) Aquellas según las cuales se puede establecer una línea clara y nítida entre lo general y lo específico/especializado. Estos autores, entre los que se incluye a Hoffmann (1998), afirman que las lenguas de especialidad son códigos lingüísticos, pero con unas unidades y reglas que los diferencian de la lengua general.

2) Aquellas teorías que consideran que las lenguas de especialidad son variantes de la lengua general. La relación entre ambos, de acuerdo con autores como Rondeau (1983) y Rey (1979), se limita al uso de un léxico distintivo.

3) Aquellas teorías que entienden las lenguas de especialidad son subconjuntos pragmáticos del lenguaje general. Estos autores (Sager, Dungworth y McDonald 1980; Pitch y Draskau 1985) consideran que existe una confluencia de parte de las características del lenguaje general y otra parte de características propias. Asimismo, estos subconjuntos tienen la característica de poder actualizarse en determinadas circunstancias comunicativas.

Con el fin de ejemplificar lo expuesto anteriormente, Ahmad *et al.* propone la siguiente ilustración, en la que muestra la relación entre la «lengua general» y lo que este autor denomina «*sub-language*»:

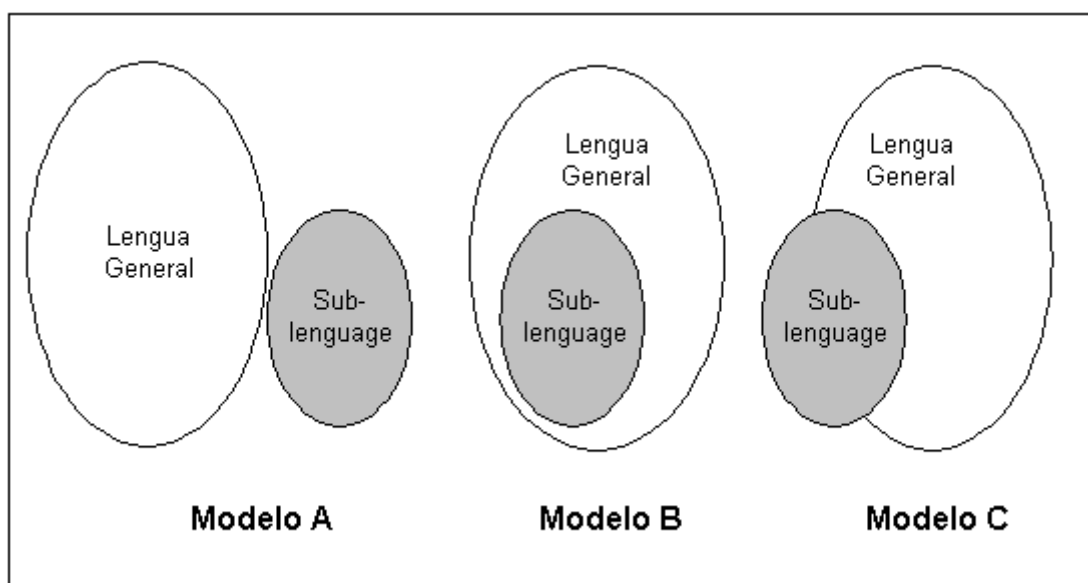


Figura 2. La relación entre los lenguajes de especialidad y la lengua general (Ahmad *et al.* 1995 *apud* Pérez Hernández 2002).

En lo que a estos modelos respecta, Blanco Canales (2010) afirma que existe consenso al señalar que las lenguas de especialidad forman parte de la lengua común, ya que emplean sus mismos recursos lingüísticos y comunicativos. Por ello, esta autora afirma que «se da una relación de complementariedad y no de oposición». En este sentido, Sager, Dungsworth y McDonald (1980: 17) señalan que:

The nature of language is such that general language and special languages can be accommodated within one natural language: the fundamental characteristics of language are manifested both in English and in the language of chemical engineering, both in French and in the language of physics. The difference between general and special languages is a difference of degree rather than kind: the degree to which the fundamental characteristics of language are maximized or minimized in special languages. Special languages are used more self-consciously than general language and the situations in which they are used intensify the user's concern with the language. It is therefore on the level of use that we look for more specific differentiating criteria.

Asimismo, Cabré (1993) explica que, a pesar de las diferencias entre los tres modelos, todos coinciden en que los lenguajes de especialidad generan producciones lingüísticas sobre temas relacionados con el saber descriptivo o procedural, o sobre parcelas específicas del conocimiento. Además, la autora (*ibid.*, 129), en lo referente al modelo C de la figura 2, alega que los lenguajes de especialidad se encuentran, al igual que la lengua general, incluidos en lo que denomina «lengua global». Dicha lengua abarca tanto las variedades marcadas como las no marcadas y la considera (*ibid.*) como «un conjunto de conjuntos, imbricados y relacionados desde muchos puntos de vista». Por tanto, la lengua general y las lenguas de especialidad se encuentran en una relación de intersección entre sí y con la lengua general, con la cual comparten características, donde se producen trasvases de unidades convenciones constantes, y en las que existe una zona compartida (Cabré, 1993: 140).

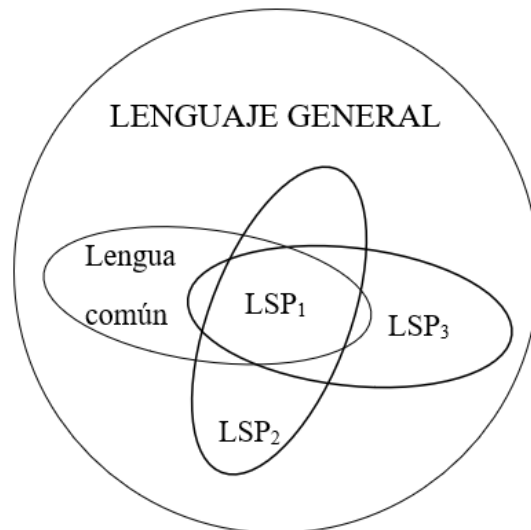


Figura 3. Relación entre lenguaje general, lengua común y lenguajes de especialidad (Cabré, 1993:140).

Llegados a este punto, es imprescindible aportar una definición de la denominada «lengua común» con el fin de contraponerla a la lengua de especialidad. De acuerdo con la propuesta de Cabré (1993:128), la lengua común es «el conjunto de reglas, unidades y restricciones que forma parte del conocimiento de la mayoría de los hablantes de una lengua [...] que representa un subconjunto de la lengua entendida en sentido global», la cual «comprende tanto las variedades marcadas como las no marcadas». La denominación de este concepto también varía, por lo que Jiménez Serrano (2002:16) señala que «conviene precisar que en España hemos recibido nuestra formación lingüística oyendo hablar de «lengua común», más que de «lengua general».

En este sentido, Cabré (1993: 151 y ss.) establece una serie de características comunes entre los textos pertenecientes a la lengua común y aquellos caracterizados por un lenguaje de especialidad;

- a) Ambos usan el mismo sistema gráfico, es decir, el mismo alfabeto;
- b) presentan el mismo sistema fonológico, por lo cual el oyente puede percibir los mismos fonemas en uno y otro caso;
- c) utilizan el mismo sistema morfológico en lo que concierne a la estructura interna de las palabras que aparecen en el texto;
- d) los sintagmas y las oraciones se forman aplicando las mismas reglas combinatorias;

e) presentan los mismos tipos de oraciones.

En esta misma línea, García Izquierdo (2006) opina que los lenguajes de especialidad comparten con la lengua general el uso de la variación lingüística, lo que hace que se puedan encontrar manifestaciones dialectales y de diversos registros. Esto ha hecho que algunos autores hablen de la existencia de un *continuum* entre la lengua general y la lengua de especialidad, dependiendo del grado de especialización del texto. Moreno Fernández (1999), por su parte, expone que las lenguas de especialidad emplean, por norma general, la gramática de la lengua común, pero matizada por ciertos usos que pueden destacar cualitativa o cuantitativamente. Por tanto, este autor reconoce que la base gramatical del lenguaje de especialidad, en la mayor parte de los casos, es la misma que la de la lengua general, al igual que la base fonético-fonológica y prosódica.

No obstante, como es evidente, los textos de ambos conceptos presentan una serie de divergencias que Cabré (*ibid.*) recoge:

1. En el nivel léxico, se produce una selección léxica. Por ello, afirma que se podría considerar el uso de un léxico específico como parte de una frontera entre la lengua común y el lenguaje especializado;
2. en los textos especializados se pueden encontrar estructuras y categorías que aparecen más frecuentemente que en los textos comunes;
3. determinadas unidades y estructuras del sistema lingüístico general (afijos, formas verbales, algunas formas pronominales, etc.) no se emplean en los textos especializados;
4. los aspectos pragmáticos permiten una mayor diferenciación de los lenguajes de especialidad frente a la lengua común. Considera, por tanto, que los textos especializados son específicos en tres puntos de vista: temática, usuarios y situación comunicativa. Es por ello, que opina que únicamente se pueden vehicular en lenguajes de especialidad temas de carácter científico, técnico o profesional;
5. finalmente, considera los aspectos funcionales como un punto fronterizo entre ambos elementos, dado que la función principal de los

lenguajes de especialidad es informar e intercambiar información objetiva sobre un tema especializado.

Esta autora (1993) plantea, a modo de resumen, la siguiente tabla en la que muestra las diferencias fundamentales entre la lengua general y la lengua de especialidad:

Lengua general	Lengua de especialidad
Función básica: conativa, emotiva, fática y otras.	Función básica: referencial
Temática: genérica	Temática: específica
Usuarios: generales	Usuarios: especializados
Situación comunicativa: menos formalizada	Situación comunicativa: más formalizada
Discurso: general	Discurso: profesional y científico.

Tabla 2. Diferencias entre la lengua general y la lengua de especialidad (Cabré, 1993).

En lo que respecta a los usuarios y a la función de los lenguajes de especialidad, Montero Martínez (2002: 1.2.2.), a partir de los postulados de Sager *et al.* (1980), opina que son sistemas semióticos complejos, lo que obliga al hablante a tener una formación especial que le permita emplearlo en la conceptualización, clasificación y comunicación dentro de un dominio determinado. Asimismo, García Izquierdo (2006) señala que multitud de autores (Sager, Cabré, Beaugrande, etc.) afirman que las lenguas de especialidad poseen unas reglas establecidas voluntariamente por los usuarios y aceptadas a nivel internacional, con la finalidad de facilitar la intercomprensión de las mismas. Así, Sager (1993: 321) opina que los lenguajes especializados usan los lenguajes artificiales definidos como «un lenguaje cuyas normas y lexicón están explícitamente establecidos *a priori* por un colectivo determinado». Los lenguajes de especialidad, por tanto, son «el resultado de una restricción máxima de las propiedades de la lengua general de acuerdo con unas reglas establecidas para regular dichas restricciones» (Montero Martínez, 2002). En lo que respecta a la finalidad, Martínez Egido (2011) considera su principal fin es lograr la precisión, lo cual facilita la comunicación entre sus usuarios. No obstante, apunta que «por

mucho que intentemos sistematizar el código lingüístico que utilizamos, la lengua siempre supera todos los intentos de univocidad, precisión y monosemia».

Como bien se puede observar, no existe un consenso en torno a las diferencias y la relación entre la lengua general y las lenguas de especialidad. Un elemento que dificulta aún más si cabe esta categorización es el trasvase de términos que se produce entre ambas realidades. Cabré (1993: 167-168) señala los trasvases de la lengua de especialidad a la lengua general, gracias a la extensión de los medios de comunicación, la democratización de la enseñanza, la divulgación de las materias especializadas y, por tanto, la difusión de la terminología. Ahmad *et al.* (1985: 10) establece tres tipos de trasvases distintos:

1. Trásvase de un término de la lengua de especialidad, que denomina *Language for Special Purposes* (LSP), a la lengua general o *Language for General Purposes* (LGP), donde, de acuerdo con Pérez Hernández (2002), se produce una pérdida de precisión del significado; se alcanza un mayor grupo de usuarios y, por tanto, es más difícil de delimitar y adquiere un comportamiento lingüístico distinto, que podría ser más flexible en aspectos como las colocaciones o las restricciones de selección semántica.
2. Trásvase de una unidad léxica de la LGP a la LSP, en el que el significado de la palabra adquiere mayor precisión, alcanza un menor grupo de usuarios y adquiere un comportamiento lingüístico más restringido (Pérez Hernández, 2002).
3. Trásvase de un término propio de un lenguaje de especialidad (LSP1) a otro lenguaje de especialidad (LSP2), por el cual se mantiene la precisión semántica, pese a que pueden producirse cambios de significado; los usuarios de dicho lenguaje varían y donde se produce un cambio del comportamiento lingüístico, ya que pueden variar las restricciones (Pérez, *ibid.*).

Moreno Fernández (1999) añade que, a la dificultad ya existente para fijar los límites entre estos dos lenguajes, se debe sumar la dificultad provocada por los tipos tan diferentes que existen en los lenguajes de especialidad. Este autor recuerda la clasificación de los textos según el grado de abstracción del lenguaje,

la artificiosidad, la sintaxis y los participantes en la comunicación especializada, lo que nos lleva a distinguir hasta cuatro clases de variedades de especialidad: 1) lenguajes profesionales, 2) lenguajes técnicos, 3) lenguajes científicos, 4) lenguajes simbólicos.

Por todo lo que hemos expuesto en este punto, coincidimos con Cabré (1993: 132) en que determinar las características que definen a los lenguajes de especialidad y la relación de estos con la lengua general es «una cuestión [...] todavía hoy bastante polémica y difusa» y concluimos esta parte con una cita de Cabré (*ibid.*: 168): «intentar establecer una frontera nítida entre las lenguas de especialidad y la lengua común es una tarea imposible».

2.1.4. El discurso vitivinícola, lengua de especialidad

El discurso vitivinícola se inscribe dentro del conjunto de lenguas de especialidad propias del ámbito agroalimentario. Se trata de un discurso histórico y, a la vez, altamente productivo (Ibáñez Rodríguez, 2017), que abarca una gran cantidad de profesiones y ámbitos profesionales como la enología, la enografía, la viticultura, la viticultura o la tonelería, esto es, los conocidos como *oficios del vino*²⁴. La caracterización del discurso vitivinícola como una lengua de especialidad dentro del conjunto agroalimentario y del científico-técnico parte las investigaciones de Cabré (1993: 103), para quien los lenguajes de especialidad son «los instrumentos básicos de comunicación entre los especialistas». En este caso, coincidimos con Kocourek (1991: 13) quien afirma que «afin de saisir la langue toute entière dans sa diversité, on a trouvé utile de la découper en sous-systèmes plus homogènes» y apunta (*ibid.*), además, que las lenguas de especialidad deben ser instrumentos de comunicación, dotados, pues, de una función comunicativa, que sirven para significar un contenido especializado (función cognitiva) y, además, deben conservar ese contenido a lo largo del

²⁴ Estas profesiones gozan de gran arraigo local en las culturas de la cuenca mediterránea. De hecho, la búsqueda en el *Atlas de Patrimonio Inmaterial de Andalucía* pone de manifiesto la protección de la actividad tonelera en Jerez de la Frontera, en Montilla y en Bollullos Par del Condado, así como la elaboración del vino en Jerez de la Frontera, en Montilla y la elaboración de esta bebida en Guadahortuna, Doña Mencía, la elaboración del vino dulce en Montalbán de Córdoba, y la vendimia en Mollina y en el área metropolitana de Málaga. De esta manera queda reconocida la labor de distintos profesionales que desempeñan uno u otro oficio del vino como el agrónomo, el viticultor, el recolector, el vinicultor, el enólogo o el bodeguero; si bien, aún falta el reconocimiento de otras profesiones como el catador o el sumiller.

tiempo, dado que «[...] la langue de spécialité est un sous-ensemble de la langue entière, elle est sujette à la variation linguistique, historique et géographique de celle-ci» (1991: 25).

Ibáñez Rodríguez (2017:20 y ss.) pone de manifiesto la existencia de una «lengua de la vid y el vino», a la que denomina como «expresión y portadora del saber vitivinícola e instrumento básico de comunicación entre los especialistas del sector (viticultores, enólogos, ingenieros, agrónomos, catadores, sumilleres, etc.) y entre estos y el público no especializado» y, por tanto, posee una función cognitiva y otra de índole comunicativa. La lengua de la vid y el vino, si bien es cierto que nosotros optamos por la denominación «lengua vitivinícola», goza de gran tradición en los países mediterráneos (francés, español e italiano) y en Portugal (Ibáñez Rodríguez, *ibid.*) y, por tanto, «[...] vehicula un conocimiento y una técnica y al tiempo una cultura compartida por los países del ámbito mediterráneo [...]» (Ibáñez Rodríguez, 2017: 50). Esta lengua cuenta con publicaciones, según este autor, que datan del siglo XVI como es el tratado de *Agricultura general* de Alonso de Herrera de 1513, cuyo segundo libro está dedicado al cultivo de la vid y la elaboración del vino. De acuerdo con Ibáñez Rodríguez (*ibid.*), nos encontramos ante el primer escrito en lengua española sobre esta materia, donde se observa un primer estadio del español del vino, «de carácter patrimonial y tradicional», puesto que de Herrera emplea los términos *hervir* y *cocer* para lo que posteriormente se conocería como *fermentar* (Ibáñez Rodríguez, 2017: 22). El surgimiento de las lenguas de especialidad en los siglos XVII y XVIII, los posteriores intentos de normalización y el auge de la ciencia enológica en Francia darán lugar a multitud de tratados, diccionarios y publicaciones relacionadas con la vid y el vino (Ibáñez Rodríguez, *ibid.*).

Para Ibáñez Rodríguez (2017), la lengua de la vid y del vino se caracteriza por la importancia de la variación diatópica, dada la gran cantidad de significantes que varían en función de la región dentro de una misma lengua; la existencia de formas populares que conviven con formas cultas, fenómeno que Durieux (1998) denomina *dédoublement du vocabulaire*; la gran cantidad de galicismos, debido a la influencia del francés y de Francia como cuna de la enología; el empleo de voces técnicas (neologismos) y, por tanto, la generación de arcaísmos. A lo largo de nuestra formación académica y doctoral hemos

podido constatar, además, que el discurso vitivinícola se caracteriza por la existencia de culturemas, esto es, en palabras de Molina Martínez (2001: 89) un «[...] elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta». El concepto de culturema ha sido ampliamente estudiado a lo largo de las últimas décadas, siendo Nida (1945) el primero en clasificar los problemas de traducción en cinco categorías:

- 1) ecología;
- 2) cultura material;
- 3) cultura social;
- 4) cultura religiosa
- 5) cultura lingüística.

El tratamiento de estos términos de índole cultural depende de multitud de factores, como, de acuerdo con Hurtado Albir (2001: 614-615):

- 1) el tipo de relación entre las dos culturas implicadas, la cual determina el grado de acercamiento,
- 2) la visión de una cultura sobre otra y el trasvase de elementos culturales,
- 3) el género textual y el ámbito donde se inserta el culturema;
- 4) la naturaleza de este (registro al que pertenece, grado de novedad, etc.),
- 5) las características del destinatario,
- 6) la finalidad de la traducción,
- 7) la función del culturema;
- 8) su relevancia en el conjunto del texto.

En el ámbito de la viticultura en el sur de España podemos destacar como cultuemas los términos «pasera»²⁵, frente a la variante «pasero»²⁶, que denomina otra realidad distinta en la zona de Málaga; el «sistema de criaderas y solera», un proceso de envejecimiento del vino empleado únicamente en Andalucía; el «albero», esto es, la tierra sobre la que reposa el sistema anteriormente citado y el «vino de tinaja», que debe su nombre a las grandes tinajas de barro semienterradas en el que fermenta este vino joven.

Así, consideramos que la lengua vitivinícola, o lengua de la vid y el vino en términos de Ibáñez Rodríguez (2017), está formada por 1) términos tradicionales y patrimoniales; 2) neologismos; 3) términos culturales; 4) términos de la botánica; 5) términos de la química; 6) términos de la cata del vino; 7) términos de los oficios del vino. Como se ha podido observar, se trata de un discurso altamente especializado, histórico e, incluso, humanista (Ibáñez Rodríguez, 2017), que da cuenta de la tradición de este sector en los países de la cuenca mediterránea.

2.1.5. *El discurso de la cata de vino, lengua de especialidad*

La literatura científica que versa sobre la consideración del discurso de la cata del vino como una de las lenguas de especialidad es extensa. Parece existir, tras la revisión bibliográfica realizada, cierto consenso en considerar este discurso como una lengua de especialidad; si bien dicha consideración sigue en debate. Por ejemplo, Fraile Vicente (2010: 141) afirma que se trata de «un lenguaje de especialidad subjetivo que depende de la ambigüedad de las percepciones sensoriales de cada catador». En esta línea, Rossi (2013: 366) señala, además, que este tipo de lengua de especialidad «présente, par rapport à d'autres langues de spécialité, quelques problèmes de définition et de statut».

De acuerdo con Felipe Boto y Fernández Antolín (2004) este discurso, al igual que otras lenguas de especialidad, presenta un carácter mixto, ya que está

²⁵ Grandes lonas de tela sobre las que se coloca la uva para someterla a un proceso de pasificación en el mes de septiembre y, así, obtener el vino Pedro Ximénez.

²⁶ De acuerdo con el Consejo Regulador de la D.O. Pasas de Málaga, se trata de una superficie con unas dimensiones de 10 a 12 m por 4 a 5,5 m, con una inclinación mínima del 8% y orientadas al mediodía cuyo fin es pasificar la uva. Asimismo, están provistas de toldo para evitar la lluvia y el rocío.

compuesto por tecnicismos difíciles de entender para el público general, creados por especialistas, y por palabras pertenecientes a la lengua general, utilizadas para aclarar, mediante recursos como los sinónimos o las metáforas, conceptos o sensaciones más abstractos (*apud* Fraile Vicente, 2010). A su vez, Rossi (2013: 366) también resalta este carácter mixto señalado por dichos autores:

Le langage autour du vin est un langage complexe, varié, qui se trouve au carrefour de diverses disciplines et secteurs professionnels ; loin d'être strictement délimité, comme les disciplines faisant partie des sciences « dures », il puise ses concepts et ses termes dans la botanique, dans la chimie, dans la physique, la météorologie, ce qui le rend hétérogène, mouvant et difficile à cerner [...].

Por lo tanto, nos encontramos ante un discurso que se nutre del vocabulario de otros ámbitos y en el que se produce, además, un fenómeno de terminologización, tal y como lo ha denominado Cabré (1993), debido a las lagunas terminológicas existentes, lo que permite que distintas palabras de uso común actúen como términos. Esta idea queda fácilmente demostrada si observamos el uso de palabras que han adquirido un nuevo significado, como «raza», «acogedor» o «amable». Asimismo, asistimos a un proceso no solo de trasvase, sino de creación léxica dentro de este ámbito. En este sentido, Eurrutia Cavero (2010: 196) expone los distintos términos en francés creados a partir de una base nominal, fruto de una comparación, a los que sigue el sufijo -é, como resultado de la economía lingüística. Como ejemplo de estos términos podemos encontrar: *boisé*, *charpenté* y *racé*. Asimismo, señala todos aquellos verbos creados mediante derivación a partir del nombre de una variedad de vid o de un vino cuyos aromas son típicos y fácilmente identificables, como *muscater* y *chardonner*, que proceden de *muscat* y de *chardon*, respectivamente. Además, cabe destacar, tal y como apunta Coutier (1994: 668), que la consideración de una de estas palabras como término favorece la terminologización de sus correlatos morfológicos y de sus antónimos.

Este trasvase y los distintos procedimientos empleados se pueden deber, entre otros aspectos, a que la terminología de la cata de vinos «naît donc comme

une ressource par une lacune terminologique, une sorte de langage poétique appliqué à la valeur éminemment subjective de la perception organoleptique» (Rossi 2010). Además, esta autora (2014: 366) pone de relieve que: «la terminologie de la dégustation souffre d'une ambiguïté de fond : les sensations organoleptiques sont essentiellement subjectives, difficiles à verbaliser, ineffables». Asimismo, Amoraritei (2002: 4-5) considera complejo el proceso de descripción de las sensaciones olfativas y gustativas debido a que los términos convencionales de los que dispone la lengua para realizar dichas descripciones son limitados. Brdej (2007: 138), por su parte, considera que los términos empleados para describir las percepciones del vino parten de las representaciones mentales que producen las reacciones químicas de este producto en el proceso de la cata y que, por tanto, nuestro cerebro analiza, interpreta y memoriza de acuerdo con el conocimiento del mundo del catador en el proceso de percepción. Ello lleva a afirmar a la autora (*ibid.*) que estas lagunas se deben a que el sistema perceptivo y el sistema lingüístico se basan en reglas de naturaleza diferente: el sistema perceptivo parte de las regularidades naturales y de un *continuum* natural, mientras que el sistema lingüístico, por su parte, está constituido por signos discretos que parten de convenciones arbitrarias y que no son capaces de expresar la infinidad y diversidad de sensaciones que produce el vino.

Asimismo, otra de las características propias de las lenguas de especialidad que se manifiesta en el discurso del vino, de acuerdo con Ibáñez Rodríguez (2006), es la variación histórica y lingüística, especialmente, la variación diatópica. Este autor recuerda que para Hatim y Mason (1990: 57), las diferencias que pueden existir son lingüística, semántica y pragmática, aunque Ibáñez Rodríguez opina que también pueden ser léxicas (2006: 107) y pone como ejemplo el término «tufera», utilizado en La Rioja, y cuyo equivalente en Ribera del Duero es «zarcera». Este autor expone, además, que dentro de una misma zona dialectal también pueden existir variantes. Asimismo, Ibáñez Rodríguez (2003) constata el ya nombrado «*dédoublement du vocabulaire*» de Durieux (1998), al hallar distintas voces, populares y especializadas, para denominar las distintas enfermedades de la vid. Estas diferencias terminológicas se ven acrecentadas cuando estudiamos dos idiomas distintos influidos por

diferentes culturas. En este sentido, encontramos los postulados de Brdej (2007: 138) quien, partiendo de la hipótesis relativista de Sapir-Whorf, expone la existencia en polaco del binomio *niebieski* y *granatowy* cuando en francés existe únicamente un equivalente, *bleu*. Dicha hipótesis etnolingüística expone, según Brdej (2007), que la percepción de un color, algo importante para la realización de la fase visual de la cata, depende de la existencia de un término que pueda designarlo y que la estructura del lenguaje determina y estructura, por tanto, la visión del mundo. Ello lleva a afirmar a esta autora (*ibid.*) que los catadores entienden la realidad en función de la zona lingüística en la que crecieron. No obstante, Brdej contrapone esta teoría a los resultados obtenidos por Berlin y Kay (*apud* Brdej, 200: 139), los cuales demostraron que la clasificación de los colores es universal para todas las lenguas, creando once categorías fundamentales de colores que la percepción humana puede distinguir.

Por otra parte, existen distintos estudios que pretenden caracterizar la tipología textual en la que puede aparecer el discurso de la cata. Armentia, Caminos y Marín (2005: 91), tras estudiar la crítica enológica en la prensa española, constataron que en ella existen dos aspectos distintos: una perspectiva literaria y otra técnica. Desde el enfoque literario, estos autores observaron el uso de un lenguaje que debe resultar atractivo al lector y, a la vez, calificar de forma adecuada el producto. Consideramos interesante este acercamiento, ya que se puede aplicar en multitud de casos a las notas de cata halladas en foros y distintas páginas web. Por ello, frente a las notas de cata esquemáticas, que Planelles Iváñez (2013: 207) describe como textos «breves, nominales, con escasez de verbos conjugados, con proliferación de adjetivos específicos y con ciertas expresiones y construcciones peculiares propias del lenguaje del vino», con unos verbos que suelen ser predicativos o transitivos; en la crítica enológica se recurre a multitud de recursos lingüísticos «para transmitir de una manera más o menos, informativa, explicativa, interpretativa y opinativa unos determinados contenidos. Sería esta la fase de elaboración lingüística del discurso, lo que la retórica clásica denominaba *elocutio*» (Armentia, Caminos y Marín, 2005: 92). Partiendo, además, de los postulados de Spang (1979: 68-79), estos autores apuntan a que en la *elocutio* el orador sigue los preceptos *ars recte*

dicente, los cuales garantizan la corrección gramática y, posteriormente, continúa con preceptos retóricos como *ars bene dicendi*, que garantizan la eficacia persuasiva y estética. De ahí que los textos de opinión, de acuerdo con Planelles Iváñez (*ibid.*), sean «más largos, con frases verbales, más elaborados y literarios, en los que proliferan las metáforas y las frases subordinadas». No obstante, esta autora señala diferentes características que la nota de cata y los textos de opinión tienen en común, como el autor, especializado en ambos casos; el receptor, especialista o conocedor del ámbito, y la tipología textual descriptiva. No obstante, también considera que estos textos son a la vez, descriptivos, analíticos, técnicos y valorativos (2013: 209), por lo cual presentan abundantes adjetivos descriptivos con los que se puedan explicar las percepciones relacionadas con el color, aroma y sabor. Asimismo, en ambos se pueden encontrar palabras técnicas y una evaluación final del emisor. Por este motivo, Suárez-Toste (2009: 79) ha considerado dichos textos como un género descriptivo-evaluativo.

Además, tal y como hemos reflejado en este estudio, existen lagunas terminológicas que se tratan de suplir mediante distintos procedimientos. Por ello, encontramos múltiples teorías que pretenden explicar el origen de los términos empleados en el discurso vitivinícola, lo cual nos ayudaría, además, a comprender las diferencias que podamos encontrar entre distintos idiomas, culturas o regiones. Para Balbuena Torezano (2015: 30), «el léxico vitivinícola es producto del patrimonio cultural, material e inmaterial, y del conocimiento tecnológico». En esta línea, Feu Guijarro, De Cuadra García y Sánchez Villalón (2003:54) opinan que, en esta lengua, además de las referencias a las características organolépticas, aroma, o sabor del vino, se mencionan los rasgos que identifican al vino, vinculados con la tradición, la cultura y la idiosincrasia.

Precisamente, estos autores establecen las distintas fuentes de las que bebe el discurso de la cata de vinos (*ibid.*, 58-59): 1) términos de la química y la botánica; 2) términos del proceso de elaboración; 3) términos del léxico primario o descripción de sensaciones organolépticas; 4) palabras que expresan la percepción y la evaluación; 5) términos culturales.

Asimismo, Stengel (2015: 91) afirma que:

Le discours du vin, en fonction des individus dégustateurs, peut tendre tout autant sur des fondements écologiques, économiques, sociologiques, mercatiques, sanitaires, psychologiques, anthropologiques, historiques, etc. ; [...] notre société est pluriculturelle et que le vin est encore reconnu par une grande part de cette communauté multiethnique, comme un élément patrimonial.

Dada la complejidad y ambigüedad de este discurso, autores como Moutanda (2010) afirman que «le vin et l'expression de ses qualités sensibles se trouvent au centre d'une problématique communicationnelle forte, essentiellement soulevée par son vocabulaire dont la nature fait débat». Parte de la complejidad de esta lengua se debe, ya no solo a los nuevos significados que han adquirido los términos, sino a las muchas licencias literarias, como la comparación, la personificación o las hipérbolas a las que se recurren en él (Falgueras, 2016). Asimismo, Rossi apunta que gran parte de los problemas comunicativos que surgen en el seno de la cata del vino se deben a la falta de normalización de este vocabulario:

Le vocabulaire de la dégustation est loin d'être un vocabulaire normalisé : pour des raisons historiques et économiques, l'harmonisation du vocabulaire de la dégustation est un objectif qui n'a jamais été atteint. Ce manque de normalisation engendre des incohérences au niveau de la segmentation conceptuelle et terminologique du domaine, ainsi que la présence de synonymies pléthoriques, de parasynonymies ambiguës, de polysémies qui ont contribué à une dévalorisation de la composante spécialisée dans la communication autour du vin [...] (Rossi, 2013: 366).

No obstante, desde el siglo XIX observamos distintos intentos por normalizar este tipo de lengua de especialidad. Tal y como apunta Eurrutia Cavero (2010: 198), los intentos de lexicalización han sido tardíos y el primer vocabulario enológico formado por términos del gusto apareció en 1816 de la mano de André Jullien. Esta obra, titulada *Vocabulaire des termes employés pour désigner les différentes qualités des Vins, placé en tête de la Topographie de tous les vignobles connus, contenant: leur position géographique, l'indication du*

genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargements et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux, les mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, suivie d'une classification générale des vins, que contaba con noventa entradas, de las cuales alrededor de cincuenta estaban dedicadas al gusto del vino.

Es, además, muy llamativo el hecho de que los propios catadores tengan problemas comunicativos, tal y como afirma Moutanda (2010: 121):

Ils [les dégustateurs] connaissent également des problèmes communicationnels au sein de leur profession : certains contenus sémantiques varient d'une région à l'autre, les termes employés sont souvent galvaudés, une entrée lexicale étant définie par une autre... Ce qui engendre des doutes sur le contenu sémantique des termes employés et de leur valeur ajoutée dans la pratique de la dégustation.

Algo que también apunta Rossi (2013: 367): «Les novices, mais aussi les amateurs, expriment souvent leur difficulté à sélectionner les termes appropriés, à trouver un accord universel sur le sens des termes et la délimitation des concepts, à s'exprimer par une terminologie correcte»; así como Armentia, Caminos y Marín (2005) quienes señalan, además, que «la sublimación del lenguaje del vino no siempre redundaba en una mejora de la utilidad del texto para el lector» y, por tanto, el lector no experto corre el riesgo de no comprender completamente el mensaje, hecho que provoca que se haya creado un vocabulario más o menos estandarizado. Habida cuenta de las dificultades de comprensión de esta lengua de especialidad tan característica, existen voces que reclaman una mayor homogeneización, como Normand (2002) que recuerda la «nécessité d'une acception unique, certaine et généralisée de chaque terme de ce vocabulaire» (*apud* Moutanda (2010: 121) en Ibáñez Rodríguez *et al.*).

Asimismo, Rossi (2010: 149) afirma que «la langue de la dégustation est une langue qui —comme toute langue spécialisée— tend à la précision et à l'univocité, dans la description des plus petites nuances de la perception». No obstante, señala (2013: 367) que estos términos no han sido impuestos por las

autoridades políticas o lingüísticas, sino que han surgido como fruto de las negociaciones entre los actores de este ámbito, por los especialistas del sector, gracias a procesos dinámicos e interactivos. Esta autora, partiendo de los postulados de la socioterminología, afirma que estos términos, nacidos del consenso social y de la negociación en el seno de una comunidad de actores, obtienen un estatus estable. En esta línea, Rossi (2010) observa que la terminología de la cata se encuentra «en voie de figement, qui commence à être couramment utilisée au niveau international, et qui commence à imposer son usage normalisé dans les répertoires officiels». Del mismo modo, su estudio confirma:

Une recherche d'homogénéité substantielle des dénominations dans ce domaine, ce qui prouve que le langage du vin ne se borne pas —ou plus exclusivement à son aspect poétique, expression lyrique de la joie de la dégustation, mais qu'il est en train de se constituer en véritable langue de spécialité, en d'autres mots en terminologie. (Rossi, 2010: 165).

Y, además, recuerda:

La nécessité de garantir à cette nouvelle terminologie un statut reconnu est bien évidente dans l'œuvre des linguistes et des spécialistes du secteur, et elle se manifeste dans la standardisation désormais accomplis au niveau lexicographique ou partiellement accomplie au niveau de la norme établie pour les pratiques de dégustation au niveau international. (Rossi, 2010: 165)

Precisamente, Coutier (1994) opina que los distintos niveles de terminología que existen de acuerdo con Peynaud (1980: 153) pueden variar si se trata de un experto, ya sea enólogo o catador, un aficionado que domine la cata de vinos o un cronista vinícola. Ante estas cuestiones, Feu Guijarro, De Cuadra García y Sánchez Villalón (2003: 58) expresan que «necesitamos un modelo que permita adaptar los diferentes significados de estas palabras y los inserte en esquemas de conocimiento que se asemejen a los que usan los propios usuarios». Debido a esta preocupación por la normalización de este discurso y por un estudio más concreto, ya están apareciendo diccionarios

especializados, bases de datos terminológicas, como E-Bacchus, y proyectos como Winetasting-Term o WeinApp.

Si tratamos de estudiar la clasificación de esta lengua y del ámbito de la vid y del vino, Balbuena Torezano (2015), destaca el esquema del dominio vitivinícola, un análisis terminológico propuesto por Ibáñez Rodríguez (2010: 257), aunque opina que este esquema se centra únicamente en la producción y comercialización del vino. Ibáñez Rodríguez, además, también estableció un esquema en el que mostró las interrelaciones del dominio vitivinícola con otros dominios: el dominio de la arquitectura, el jurídico, el médico y el turístico.



Figura 4. Red conceptual del dominio vitivinícola (Ibáñez Rodríguez, 2010).

Por su parte, Balbuena Torezano (2015: 23), partiendo del Modelo Lexemático Funcional desarrollado por Mingorance en la década de 1980, mediante el que se integran la Gramática Funcional de Dik (1978) y la Teoría Lexemática de Coseriu (1977), establece una clasificación que parte de un diseño «de abajo a arriba», lo cual permite, en su opinión estructurar «el significado de los lexemas de acuerdo con jerarquías internas y relacionales, dependiendo de la presencia de componentes semánticos comunes y diferenciales» (2015: 23). Por tanto, a partir del estudio del léxico vitivinícola, Balbuena Torezano determinó que este se puede clasificar en siete dominios: Cultivo, Producción, Comercialización, Regulación, Promoción, Enoturismo y Cultura, cada uno de los cuales se divide, a su vez, en distintos subdominios. La propuesta de esta académica es, a nuestro juicio, más completa, puesto que da cuenta de la influencia sociocultural que presenta el vino y de la versatilidad del vino en tanto en cuanto a su vertiente turística dando lugar al enoturismo. Por ejemplo, el dominio 7, centrado en la cultura es de especial novedad en este caso, ya que incluye entre sus subdominios la [literatura], [tradiciones y costumbres], [tratados], [prensa especializada], [otros textos humanísticos], [fraseología], [paremiología] y [metáforas y simbología], mientras que la cata del vino se encuentra en el dominio 3, formado por el [embotellado], [etiquetado], [cata], [comercialización]. El subdominio [cata], como se puede observar, es dividido en [fase visual], [fase olfativa] y [fase gustativa].

Dominio 3: Comercialización
Subdominio 3.1.: [Embotellado]
Subdominio 3.2.: [Etiquetado]
Subdominio 3.3.: [Cata]
Subdominio 3.3.1.: [Fase visual]
Subdominio 3.3.2.: [Fase olfativa]
Subdominio 3.3.3.: [Fase gustativa]
Subdominio 3.4.: [Comercialización]
Subdominio 3.4.1.: [Distribución]
Subdominio 3.4.2.: [Venta]
Subdominio 3.4.3.: [Administración]

Figura 5. *Dominio 3*, en el que se encuentra la cata del vino. Balbuena Torezano (2015: 27-28).

2.1.5.1. La metáfora en el discurso de la cata de vino

En el apartado anterior pudimos comprobar cómo los distintos autores consideran el discurso empleado en la cata del vino como una lengua de especialidad. No obstante, algunos lo consideran como una lengua de especialidad particular (Rossi, 2010 en Ibáñez Rodríguez *et al.*), con licencias literarias (Falgueras 2016), muy distinto a cualquier otro discurso de especialidad. Además, tal y como señalan Giaufret y Rossi (2013), los estudios en terminología dan cuenta, desde hace algunos años, de los fenómenos textuales y discursivos relacionados con la creación terminológica mediante la metáfora. Recogen, por ello, y citando a Oliveira (2009) y Vandaele (2004), que se está empezando a analizar las metáforas en su proceso de terminologización, y teniendo en cuenta su naturaleza semiótica (Prandi 2012, *apud* Giaufret y Rossi, 2013), y en su relación con los conceptos y los usuarios.

En este sentido, Falgueras (2016) recuerda que expresar las sensaciones producidas por un determinado vino es un proceso complejo, ya que se trata de algo subjetivo que se debe comunicar mediante una lengua que tiende a la objetividad. Precisamente, esta autora coincide con las lagunas terminológicas existentes para describir las percepciones producidas por el vino y que, pese a existir fórmulas químicas que puedan describir los aromas de los vinos, estas solo son empleadas por enólogos, químicos o perfumistas, mientras que los sumilleres o aficionados al vino deben recurrir a su bagaje personal. En esta misma idea coincide con Suárez-Toste (2009: 79), quien afirma que «cuando hablamos del vino nos damos cuenta de que prácticamente no existe —en ningún idioma— un vocabulario científico y riguroso para describir con fidelidad las impresiones sensoriales», algo que también afirmaba Coutier (1994: 664):

Les nombreuses recherches menées actuellement sur le goût par des spécialistes de disciplines diverses [...] mettent l'accent sur l'obstacle représenté par les lacunes du vocabulaire gustative. Les perceptions olfactives et gustatives sont par nature extraordinairement complexes, fugitives et subjectives, et reposent essentiellement sur la mémorisation des odeurs et des saveurs. Leur description

peur consister à établir des comparaisons avec le goût d'un aliment ou d'une chose dont on a gardé le souvenir [...] et être à la base de créations néologiques.

Además del bagaje al que hacía referencia Falgueras (2016), se recurren a figuras y al poder que tienen las palabras de la lengua común para evocar, de ahí que una gran parte de los términos que componen esta lengua sean de origen metafórico (Rossi, 2010). En esto coincide con Martínez Lanzán (2004, *apud* Fraile Vicente 2010):

Se trata de reflejar una realidad que [...], de alguna manera, no se puede materializar en términos concretos, sino que expresa impresiones personales generalmente subjetivas, de ahí que se recurra a la metáfora y la analogía para intentar hacer comprensible una sensación más que un concepto [...] resulta difícil encontrar los términos precisos que expliquen los procesos mentales y sensaciones del catador, y que además puedan ser compartidos por una comunidad de hablantes, expertos o entendidos en el tema.

La metáfora en la lengua del vino es un proceso complejo al que se recurre para crear nuevos términos especializados a partir de palabras de la lengua común que adquieren un nuevo significado en el discurso vitivinícola (Fraile Vicente, *ibid.*). De hecho, la procedencia de estos términos suele estar basada en figuras como la metáfora y la metonimia, ya que deben nombrar y describir una sensación producida en el catador, quien debe transmitirla a los oyentes (Martínez Lanzán, *apud* Fraile Vicente, *ibid.*). Precisamente, Suárez-Toste (2009: 78) considera que «mediante la metáfora se ha logrado alcanzar un grado de precisión aceptable» para poder transmitir todas estas sensaciones. Existen, además, otros procedimientos para poder expresar estas sensaciones. Normand (*apud* Brdej, 2007: 143), por ejemplo, considera que los olores se pueden expresar mediante tres formas distintas: por analogía, en la que el nombre del objeto acompañe al nombre del olor; por comparación, en la que se califica el olor evocando un olor similar; y por metáfora, en la que se evoca el olor a partir de una situación.

Precisamente, Coutier (1995: 673) considera que el origen de la metáfora se debe a:

Les lacunes de notre langue en matière de vocabulaire spécifique de l'expression du goût, la difficulté de trouver les termes adéquats et le caractère hédoniste de la dégustation favorisent le recours au processus métaphorique qui génère une variété considérable de vocables souvent considérés comme fantaisistes et superflus.

Falgueras (2009) sostiene que el discurso del vino no se puede concebir sin las figuras retóricas, ya que estas «establecen relaciones inéditas». Por tanto, la metáfora en la lengua de la cata no sirve como simple ornamento, sino que es la base de la misma y, por tanto, la base de la comunicación, ya que aporta una información adicional al receptor. En esta idea coincide con Negro Alousque (2013: 156), quien afirma que «la metáfora y la metonimia no son simples recursos estilísticos sino mecanismos cognitivos que estructuran el pensamiento, el lenguaje y la acción humanos». Así, los estudios de esta autora (*ibid.*) se fundamentan en los principios de la Teoría Cognitiva de la Metáfora de Lakoff (2006):

- 1) La metáfora es esencialmente un mecanismo conceptual;
- 2) la metáfora permite entender un dominio conceptual en términos de otro dominio;
- 3) la metáfora establece un conjunto de correspondencias entre un dominio fuente y un dominio meta;
- 4) toda metáfora lingüística es la expresión de una metáfora conceptual.

La figura de la metáfora y su concepción ha evolucionado a lo largo del tiempo en los estudios lingüísticos, como han puesto de manifiesto Giaufret y Rossi (2013):

Depuis le passage de la vision ornementale de la métaphore (Dumarsais 1730, Fontanier 1821) à la vision heuristique (notamment Richards 1936 et Black 1968), les linguistes comme les épistémologues reconnaissent tous le rôle fondamental de la métaphore non seulement dans la divulgation des notions scientifiques (Jacobi 1999), mais dans le processus même de théorisation. La métaphore serait

alors omniprésente dans le langage scientifique (Montuschi 1993 ; Boyd 1979; Hesse 1965; Kuhn 1979) en tant qu'outil de modélisation, à savoir à un niveau prédiscursif et cognitif.

No obstante, existen distintas posturas en torno al uso de estas figuras retóricas en una lengua de especialidad:

Les langages de spécialité sont communément décrits en termes de monosémie, bi-univocité, neutralité émotive (Jacobi 1987:60-64) ou bien précision, simplicité, clarté, objectivité (Hoffmann 1984:42 cité par Gotti). Ces exigences semblent exclure l'emploi du langage figuré de la communication entre les spécialistes. Celui-ci tend à être considéré prioritairement dans sa dimension esthétique et émotive, en vertu de son rattachement traditionnel à une rhétorique confinée au champ littéraire. Au pôle opposé se trouvent ceux qui voient dans l'effervescence métaphorique un moyen de remédier aux lacunes terminologiques (Black 1962 ; 1979 ; Gotti,1991) (Amoraritei, 2002: 4-5).

Amoraritei (2002), para demostrar el papel de la metáfora en las lenguas de especialidad, parte de los postulados de Black (1962) y Boyd (1993), quienes, mediante el análisis las metáforas desde la filosofía de la ciencia, demostraron la importancia del papel cognitivo y del valor heurístico de las metáforas en la elaboración y formulación de teorías científicas. Señala, además, que Black ya consideró a este tipo de metáforas como catacresis²⁷ y que es, asimismo, el tipo de metáfora al que se recurre en el discurso de la enología. Amoraritei (2002) recuerda, además, la postura de Gotti (1993) según la cual la metaforización de términos de la lengua general es uno de los procesos de los que se sirven las lenguas de especialidad para superar las lagunas denominativas que pudieran existir en ellas, junto a la especialización del sentido y al uso de neologismos. En este sentido, esta autora (2002: 6) apunta que:

A la différence des langages de l'économie, de l'informatique, de la médecine, etc., qui usent de tous ces procédés, celui de l'œnologie se sert presque exclusivement de la métaphorisation. Empruntés à la langue courante, ces termes ont l'avantage

²⁷ Raimondo Carmona (1991: 42) define este concepto como una «figura retórica por la que pasamos a denominar una cosa con la denominación de otra de significado parecido: *minutus* por *parvus*».

d'être transparents, synthétiques et concrets (Gotti 1991:47). Cela les rend parfaitement appropriés à l'œnologie, qui s'attache, dans la pratique de la dégustation, à cerner et à communiquer le vague d'une expérience sensorielle.

La metáfora, según Demaecker (2004, *apud* Fraile Vicente) es un fenómeno complejo, ya que se puede presentar casi bajo cualquier forma, sufre constantes modificaciones y es difícil de clasificar. Por tanto, esta autora considera que los diccionarios no son capaces ni de reproducir la riqueza de este recurso ni de delimitarlo, ya que, entre otros factores, vive un constante proceso de creación y de fosilización y, además, varían dado su carácter subjetivo. Rossi (2010) opina que podría existir «*continuum* entre le régime sémantique expressif et le régime sémantique cognitif», especialmente cuando los iniciados en el vino empiezan a convertirse en un grupo de especialistas, algo que les lleva a recurrir a una lengua común y lo más armonizada posible. En ese momento, según esta autora, «les mots devenant alors des termes et la métaphore acquérant un statut de régime sémantique cognitif». En este sentido Kocourek (1982 *apud* Rossi, 2010) hablan de una «métaphorisation au service des vocabulaires techniques». Asimismo, Rossi añade que esta terminología seguirá las mismas condiciones que el resto de terminologías: monoreferencialidad; falta de ambigüedad; precisión descriptiva del concepto y uninocionalidad.

Asimismo Kocourek (*apud* Rossi, *ibid.*) señala que «on remarquera que les métaphores lexicales sont parfois parallèles en plusieurs langues», lo que confirma para Rossi que «[les métaphores] se veulent des dénominations précises et universellement compréhensibles d'un concept donné, partagé par la communauté des dégustateurs». No obstante, distintos académicos, como Suárez-Toste (2009: 79) afirman que «las metáforas que conforman el lenguaje del vino no son universales. Lo que funciona en un idioma no es necesariamente válido en otro. Y no es por la lengua, es por la cultura». Por tanto, tal y como anticipábamos en el apartado anterior, estas metáforas se ven influidas por la cultura del catador. Si bien estos términos «permiten una comunicación razonablemente efectiva entre individuos (profesionales o aficionados) que conocen esta jerga y “juegan a un mismo juego”», la influencia cultural en los mismos permite observar que no todas las culturas los emplean de la misma

manera, ya que cada una de ellas ha seleccionado distintas metáforas para poder expresar los mismos conceptos (Suárez-Toste, 2009: 79).

Ello se puede comprobar perfectamente al comparar los distintos estudios que han pretendido categorizar las metáforas en las distintas lenguas: Negro Alousque (2013a, 2013b) considera que el discurso empleado en la cata en español se puede articular en cinco metáforas fundamentales: 1) EL VINO ES UN SER VIVO; 2) EL VINO ES UN OBJETO; 3) EL VINO ES UN TEJIDO; 4) EL VINO ES UN ALIMENTO; 5) EL VINO ES UN EDIFICIO. Además, esta autora (*ibid.*, 156) recoge en su artículo las metáforas que Caballero y Suárez-Toste (2008) propusieron para la lengua de la cata en inglés: 1) LOS VINOS SON SERES VIVOS; 2) LOS VINOS SON PRENDAS DE VESTIR; 3) LOS VINOS SON OBJETOS TRIDIMENSIONALES; 4) LOS VINOS SON EDIFICIOS y 5) LOS VINOS SON MADERA MOLDEABLE O MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN METÁLICO. Cabe señalar, además, que Suárez-Toste (2009: 83) ya indicó que «en España, y aún más en Andalucía, se exprime de una manera más acusada el potencial de las metáforas antropomórficas». En este sentido, Planelles Iváñez señala que:

En el uso de los adjetivos y de los sustantivos propios de la descripción del vino subyace una metáfora conceptual que demuestra que su elección no es arbitraria, sino que responde a una idea profundamente arraigada en la tradición vitivinícola y enológica, de considerar el vino como un ser vivo y sublime, incluso en ocasiones comparable al ser humano en todo su esplendor. Esta especie de convención subyacente, comúnmente aceptada por todos, convierte el lenguaje del vino en un sociolecto, solamente comprensible en su totalidad por los conocedores y especialistas en la materia. (Planelles Iváñez, 2013: 219).

En este aspecto coincide con Coutier (1994), quien indica que las metáforas antropomórficas conforman uno de los recursos más empleados a la hora de crear términos técnicos y que el vocabulario de las sensaciones gustativas sigue esta misma regla. Esta predilección por las metáforas antropomórficas se puede deber, según Suárez-Toste (2009: 81), a que:

La anatomía y la fisiología resultan muy útiles para describir al vino [...]. En materia de anatomía y fisiología concebir al vino como algo que conocemos tan bien como

a nosotros mismos nos cuenta lo íntimo de la relación histórica del hombre con el vino.

Coutier (1994: 667), por su parte, indica varios de los campos temáticos que han dado lugar a las metáforas en la lengua de la cata de vinos en francés. Entre ellos se encuentran: el ser humano (físico, mental y social), la realidad espacial (forma, volumen y dimensión), la realidad física (propiedades físicas y estado de la materia), el contacto, el movimiento, el desplazamiento, el tiempo (edad, duración y evolución), los sentidos (metáforas intersensoriales o sinestésicas), el tejido y la construcción.

Además, en su obra *Dictionnaire de la langue du vin* (2007: 473-474) propone la siguiente clasificación de las metáforas halladas a lo largo de su trabajo terminográfico:

- 1) Metáforas antropomórficas, divididas en:
 - a. el ser físico (cuerpo, salud y etapas de la vida);
 - b. el ser mental (carácter, comportamiento, sentimientos, la palabra, el erotismo, la vestimenta, el ornamento; la vida social (salud, riqueza, pobreza);
- 2) metáforas zoomórficas;
- 3) metáforas intersensoriales;
- 4) metáforas de propiedades de la materia;
- 5) metáforas temporales;
- 6) metáforas espaciales: extensión, forma, contorno y dimensión;
- 7) metáforas del movimiento;
- 8) metáforas de la cualidad;
- 9) metáforas del ámbito de la construcción y la arquitectura;
- 10) metáforas textiles;
- 11) metáforas de la estética y de las artes.

No obstante, Coutier (1994: 673) indica que, a pesar de las diferencias culturales, el número de campos temáticos a los que se recurre para crear metáforas es menor de diez y considera que el ser humano, como entidad física y mental, y la realidad espacial son los más empleados. Por lo tanto, podemos

afirmar que la metáfora se postula como una herramienta en la creación de términos en la lengua vitivinícola y no como un elemento ornamental. La metáfora se ha convertido en un fenómeno indispensable para la creación de términos, aunque, como hemos podido observar, a pesar de la subjetividad inherente a ella, ya existen procesos que tienden a normalizarla y homogeneizarla, obteniendo términos de origen metafórico que son comprensibles a nivel internacional y que pueden ser compartidas entre las distintas comunidades de catadores. No obstante, dada la influencia que ejerce la cultura en el catador, el bagaje creado con el paso de los años y en la propia lengua, Suárez-Toste (2009: 83) considera que en la mayoría de casos, la nota de cata no debería traducirse, dado que el marco referencial del receptor español, francés o inglés es distinto y, por tanto, es una cuestión de índole cultural.

Sin embargo, son muchos quienes reclaman una mayor homogeneización y la creación de equivalentes más o menos precisos en distintos idiomas. Coutier (1994: 670) observa esta preocupación al señalar que: «on peut y voir un souci d'éviter un vocabulaire jugé trop imprécis peut-être, mais certainement aussi un souci de se démarquer précisément d'un public plus amateur que dégustateur, ainsi qu'une tendance à l'intellectualisation et à la sophistication du discours dégustatif». Asimismo, distintos expertos han destacado la falta de una ficha universal que sirva como modelo para todos los catadores, aunque, como afirma Stengel (2015: 85), en los concursos internacionales, la ficha de cata más empleada es aquella creada por la Union Internationale des Œnologues.

La cuestión que debemos abordar, llegados a este punto, es si el discurso de la cata del vino puede considerarse como una lengua de especialidad —partiendo de la hipótesis de que existe este tipo de lenguas de comunicación especializada, pese a los argumentos en contra de distintos académicos— o si, por el contrario, solo consiste en un sociolecto que emplea la función poética del lenguaje, dado el uso reiterativo de metáforas y metonimias.

Si planteamos, en un primer momento, si este discurso forma parte de la lengua especializada o únicamente de la lengua general, podemos ver, tal y como plantea Cabré (1993: 152 y ss.) que ambos usan el mismo sistema gráfico, es decir, el mismo alfabeto, poseen el mismo sistema fonológico y, por lo tanto,

si leemos una nota de cata o articulamos la descripción de un vino en el discurso, el oyente podrá percibir los mismos fonemas que la lengua general del español o del francés; utilizan el mismo sistema morfológico en lo concerniente a la estructura interna de las palabras, pero consideramos que existen cambios en este nivel con respecto a la lengua general, debido a la existencia de construcciones particulares en las que se omiten, por ejemplo, los determinantes artículos determinados, como sería el caso de las construcciones metonímicas «en boca», «en nariz» o «en bodega»; los sintagmas y las oraciones se forman aplicando las mismas reglas combinatorias, es decir, aquellas que sean propias del idioma en el que se articule el discurso o se redacte el texto especializado; y, finalmente, presentan los mismos tipos de oraciones, aunque destacan, a nuestro parecer, las oraciones enunciativas, dada la finalidad de transmisión objetiva de información. En este sentido, Moreno Fernández (1999) también añade en esta clasificación la prosodia: las lenguas de especialidad emplean la misma base prosódica, generalmente, que la existente en la lengua general.

Si planteamos dibujar una frontera entre esta posible lengua de especialidad y la lengua general, Moreno Fernández (*ibid.*) considera que en los textos especializados se encuentran estructuras y categorías que aparecen con mayor frecuencia que en los textos comunes. Esta condición se cumple en este caso en concreto, ya que las notas de cata suelen aparecer, por regla general con una introducción, aunque es facultativa, seguida de las distintas fases realizadas: fase visual, olfativa y gustativa, que deben aparecer necesariamente, dado que en ellas se encuentra el grueso de la información que se debe transmitir. Finalmente, y de manera también opcional, es frecuente que el catador, especialmente en las notas de cata de foros, de blogs o de páginas web, aporte una conclusión o una opinión final del producto degustado. Este autor aboga, además, porque existen determinadas unidades y estructuras del sistema lingüístico general que no se emplean en los textos especializados, condición que cumplen las notas de cata, en las que raramente aparecen verbos conjugados en primera o segunda persona del singular o pronombres en estas personas gramaticales, mientras que sí se emplean otros recursos gramaticales como el sufijo «-é» en francés, a partir del cual se crean nuevos adjetivos en esta lengua como *boisé* o *charpenté*, recurso que a menudo se observa en español

con el sufijo «-oso», como *almendroso* y *maderoso*. Además, hemos observado un proceso de derivación de verbos a partir de los nombres de estos vinos, como es el caso de *amontillar*, el cual ha aparecido en el corpus y que formaría parte de la misma familia léxica que *amontillado*. Este último, como se puede observar, se ha creado mediante una terminación propia de los participios en español.

Partiendo de los aspectos pragmáticos, Moreno Fernández considera que los textos especializados son específicos desde el punto de vista temático y en materia de usuarios y de la situación comunicativa. En el primer punto, consideramos que la temática de la cata del vino es especializada, ya que los catadores deben haber recibido formación específica para llevarla a cabo y deben, además, practicar constantemente catando productos y memorizando colores, aromas y sabores, lo cual permite la creación del bagaje personal del que hablábamos anteriormente. Si planteamos la consideración de los usuarios, podemos clasificarlos en varios tipos, adaptando, para ello, la clasificación de Durán Muñoz y del Moral Álvarez (2014: 48-49):

1) comunicación experto-experto (*expert-expert communication*), entre catadores y enólogos en este caso. Estos autores (2014: 48) consideran esta comunicación altamente especializada, con un vocabulario preciso y concreto, conocido por los participantes y con una gran cantidad léxica. En este caso, no es frecuente que se realicen explicaciones de los términos, salvo si se acuña una nueva palabra o, en el caso de la cata, si algún catador necesita una matización de alguno de los términos empleados. Los géneros textuales más frecuentes, tomando como referencia los propuestos por los autores (2014), dentro de esta comunicación son los manuales o revistas especializadas, conferencias —así como toda aquella documentación especializada que pudiera generar—, fichas técnicas y notas de cata;

2) la comunicación entre experto e iniciado (*expert to initiate*), que se encuentra dirigida a destinatarios con un conocimiento inferior al emisor sobre el área que se está tratando, como, por ejemplo, estudiantes en la disciplina o degustadores noveles. La consideran como una comunicación caracterizada por el empleo de términos especializados acompañados, frecuentemente, por explicaciones, especialmente aquellos que el experto

considere complejos o desconocidos. Entre los géneros textuales más frecuentes, podemos señalar los manuales de iniciación a la degustación, los diccionarios monolingües, las revistas de divulgación, las notas de cata que aparecen en las etiquetas de las botellas de vino, etc.;

3) la comunicación entre (semi)experto y lego (*relative-expert to the uninitiated*), en la que no se puede presuponer un conocimiento especializado por parte de los interlocutores. En este caso, el uso de términos especializados es más restringido y es, en ocasiones, empleado de manera imprecisa (Durán Muñoz y del Moral Álvarez, 2014: 47). Estas situaciones tienen lugar, por ejemplo, en los cursos de iniciación a las catas de vino o en los foros virtuales, en los que los distintos catadores legos exponen sus notas de cata y, en ocasiones, se abren hilos de conversaciones en los que se trata de llegar a un acuerdo en el empleo de distintas expresiones o términos, especialmente en aquellos no consolidados o normalizados. En este sentido, coincidimos con Durán Muñoz (2012), quien afirma que a medida que aumente la competencia de los interlocutores, mayor será la especialización del discurso y del texto, como mayor será la frecuencia de unidades terminológicas.

Por tanto, consideramos, a partir de los estudios de Durán Muñoz y Del Moral Álvarez, que se podría clasificar este discurso como una lengua de especialidad ya que, como tal, presenta unos niveles de especialización de acuerdo con la situación comunicativa en la que se desarrolla y, además, coincidimos con Cabré (1993) cuando señala que, dentro de las características pragmáticas de las lenguas de especialidad, no es posible vehicular cualquier tema de la vida cotidiana con este tipo de discurso especializado, sino únicamente aquellos temas de carácter científico, técnico o profesional.

Por otro lado, si tratamos de definir el discurso de la cata como una lengua de especialidad, podemos partir de los postulados de Alcaraz Varó (2007: 7) quien considera seis rasgos definitorios que hay que tener en cuenta para poder caracterizar una lengua de especialidad. En primer lugar, recordamos que este autor considera las lenguas de especialidad como aquellas de las comunidades epistemológicas, criterio que se puede aplicar en este caso, ya que se hace uso

de este discurso en la comunidad de catadores y enólogos en su comunicación diaria, así como en congresos, manuales especializados, notas de cata, etc. Los rasgos definitorios de Alcaraz Varó se articulan en torno a:

- 1) el léxico, cuestión que abordaremos más adelante;
- 2) la morfosintaxis, esto es, las tendencias estilísticas y sintácticas. Este caso, como hemos podido estudiar anteriormente, parte de la gramática de la lengua general, pero con usos concretos y particulares, como es el caso de las construcciones metonímicas o el empleo de la yuxtaposición en el caso de las notas de cata publicadas en las páginas web de las bodegas;
- 3) el tipo de discurso, pese a su aspecto retórico o poético, es expositivo y descriptivo, ya que su función es transmitir información objetiva a partir de un proceso totalmente subjetivo. Concretamente, la parte más objetiva de la cata del vino es la fase visual, mientras que los resultados de las diferentes etapas dependerán de múltiples factores como la experiencia del catador, el número de vinos catados, si es fumador, el bagaje personal creado a lo largo de los años y su cultura;
- 4) la comunicación, es decir, el uso de unas estrategias y técnicas comunicativas determinadas dentro de las destrezas comunicativas, que dependerá, de nuevo, del nivel de especialización de los usuarios (experto-experto, (semi)experto-lego, lego-lego) y del contexto comunicativo;
- 5) los textos profesionales, los cuales, como hemos podido ver, son especializados, y pueden ser de distinto tipo dependiendo del grado de especialización del lector;
- 6) el marco cultural diferenciado, caracterizado por unos rasgos determinados por la comunidad epistemológica y el fondo cultural. Como se ha podido ver a lo largo de este proyecto, existen comunidades epistemológicas de catadores y enólogos, como también existen diferencias perceptivas, por ejemplo, entre los catadores estadounidenses y los europeos, lo cual tendrá repercusiones en las notas de cata que se redacten. Asimismo, ya planteamos anteriormente que la cultura tendrá una influencia capital en la manifestación y creación de metáforas,

intrínsecamente relacionada con la metaforización terminológica de las palabras de la lengua general que, a partir de un proceso de terminologización, darán lugar a términos concretos y con un nuevo significado. Si bien es cierto que existe una serie de metáforas compartidas por gran parte de los seres humanos, como pudiera ser el caso de aquellas que toman el cuerpo humano como dominio meta —ya que consideramos que conocemos nuestro cuerpo lo suficiente como para poder comprender otros conceptos abstractos en términos de este—, su manifestación quedará limitada a la cultura en cuestión: del mismo modo que los habitantes una civilización que resida en un terreno sin accidentes geográficos no dirán que caen en *depresión*, existen una serie de elementos culturales que se manifiestan en el discurso de la cata, como términos del tipo *janséniste*, como recoge Coutier (2007), a partir del teólogo y obispo Cornelio Jansenio, cuya influencia es más marcada en los países francófonos que en los países hispanohablantes. Por tanto, estas diferencias lingüísticas y culturales también ocurren en el seno de una misma comunidad lingüística, no siendo necesario comparar comunidades que hablen distintos idiomas, como lo ha puesto de manifiesto Ibáñez Rodríguez (2006: 107), en un ejemplo que mostramos anteriormente, como es el caso del término «tufera», utilizado en La Rioja, y cuyo equivalente en Ribera del Duero es «zarcera», si bien este caso es propio de la terminología vitícola, ya Moutanda puso de manifiesto los problemas comunicativos en el seno de la cata debido a las variaciones semánticas que existen de una región geográfica a otra dentro de un mismo país. Precisamente, la existencia de manifestaciones dialectales y de diversos registros dentro de las lenguas de especialidad, como señala García Izquierdo (2006), puede deberse a que estas lenguas comparten el uso de la variación lingüística con la lengua general, lo que lleva a hablar a los académicos de la existencia de un *continuum* entre ambas, que depende del grado de especialización del texto.

Asimismo, Alcaraz Varó (*ibid.*) plantea una serie de rasgos lingüísticos comunes en las lenguas de especialidad, si bien es cierto y coincidimos con este académico con que no todos se ajustarán a estos rasgos:

1) las variedades especializadas sirven como instrumento de comunicación formal y funcional entre especialistas de una determinada materia. Este rasgo se cumple en el discurso de la cata del vino, ya que su función, como establecíamos anteriormente, es transmitir información objetiva a partir de la enunciación y describir las sensaciones olfativas y gustativas que producen al catador de forma también objetiva, para lo cual, dada la falta de términos o de tecnicismos en este ámbito de la lengua, se debe recurrir a términos metafóricos, que son, de nuevo, términos objetivos con un nuevo significado que prescinden de la función retórica o poética atribuidas tradicionalmente a la metáfora, a la metonimia o a la sinécdoque;

2) desde el punto de vista lingüístico, emplean la gramática de la lengua común, cuestión que ya hemos abordado y que se cumple en este caso;

3) desde el punto de vista estilístico, según Alcaraz Varó (2007), estas lenguas se emplean en contextos formales, por lo que aparecen con un mayor grado de impersonalidad y una menor implicación afectiva. En este sentido, sí existen divergencias: es cierto que la impersonalidad es un rasgo que se aprecia en las notas de cata analizadas, aunque aparecen personificaciones del vino y numerosas formas verbales poco frecuentes en los textos especializados (*ofrecer, invitar, etc.*) en las que el sujeto es el producto catado y que podrían juzgarse como elementos de implicación afectiva. Es cierto, además, que por la propia idiosincrasia de las páginas de internet en las que hemos descargado los documentos, encontraremos conclusiones con un mayor o menor grado afectivo; si bien esta cuestión dependerá del catador, de su nivel de especialización como usuario de la lengua y del contexto comunicativo. La implicación afectiva de una nota de cata redactada por un enólogo experto será mucho menor que aquella publicada en un blog para aficionados al vino por un catador semiexperto o aficionado;

4) desde el punto de vista comunicativo, las lenguas de especialidad deben subordinar lo estético y lo expresivo a lo objetivo y a la eficacia comunicativa. En este caso, una de las críticas más generalizadas al discurso de la cata se debe al empleo de un lenguaje literario y de una

serie de palabras de carácter poético con la finalidad de embellecer dicho discurso. A tenor de los resultados y de su posterior análisis, podemos decir que, salvo contadas excepciones, el discurso de la cata no busca el embellecimiento ni una cuidada estética, sino transmitir la mayor cantidad de información posible al receptor, ya sea del discurso oral como del lector de la nota. De esta manera, encontramos recursos que tratan de aportar orden dentro de esta comunicación como la estructura:

Introducción (facultativa)

Fase visual + Fase olfativa + Fase gustativa

Conclusión (facultativa, pero altamente recomendable)

así como el empleo de oraciones yuxtapuestas mediante la recurrencia, por ejemplo, de punto y seguido, en detrimento de otros recursos como los conectores del discurso, pero que aportan claridad y concisión tanto a los textos como al discurso del catador;

5) en lo que respecta al modo, Alcaraz Varó señala que los lenguajes de especialidad recurren esencialmente al discurso escrito, pero como hemos ido argumentando a lo largo de este apartado, en este caso en concreto es posible articular un discurso especializado en una cata entre varios degustadores que tiene lugar *in situ*.

Por otro lado, si partimos de los estudios de Cabré (1993: 139 y ss.), esta autora considera que:

1) Las temáticas especializadas no forman parte del conocimiento general de los hablantes de una lengua y son, por tanto, objeto de un aprendizaje especializado, hecho que se cumple en el caso de la cata del vino, pues los catadores requieren de formación inicial, en un primer momento, y, posteriormente, especializada, así como práctica constante con el fin de constituir un bagaje de aromas y sabores;

2) por tanto, estos conocimientos serán propios de los usuarios habituales del discurso de la cata, es decir, de los especialistas en la materia;

- 3) las situaciones comunicativas condicionan el carácter especializado y se encuentran reguladas por criterios profesionales, elemento que también se cumple en el caso de la degustación;
- 4) los subconjuntos especializados presentan una serie de características de tipo lingüístico (terminología y reglas propias, por ejemplo) y de tipo textual (como los tipos de textos y de documentos que genera esta comunicación especializada);
- 5) los lenguajes de especialidad pueden presentar variedades dependiendo de los usos y de las circunstancias comunicativas, condición que también se cumple tal y como se ha analizado anteriormente;
- 6) teniendo en cuenta que Cabré aboga por considerar las lenguas de especialidad como un subconjunto de la lengua general, considera que estas poseen una serie de características pragmáticas y lingüísticas comunes entre sí.

Por tanto, partiendo de los puntos comunes que destaca Cabré (1993: 135) entre las distintas corrientes teóricas, podemos considerar que el discurso de la cata es un conjunto especializado por su temática, la experiencia, el ámbito de uso y sus usuarios; las lenguas de especialidad, para esta autora, son un conjunto con características interrelacionadas, como se ha visto anteriormente, y no como un fenómeno aislado. Por último, coincidimos que existen en estas lenguas, al igual que ocurre en el discurso de los catadores, distintas funciones complementarias, siendo la función comunicativa la principal y más fundamental.

Los criterios de Schifko (2001: 25, *apud* García Izquierdo) también son aplicables al discurso de la cata del vino, ya que:

- 1) Abarcan un segmento del mundo, esto es, su objeto de especialidad, como es la degustación dentro de, por ejemplo, los siete dominios planteados por Balbuena Torezano (2015);
- 2) los interlocutores se consideran expertos y requieren de conocimientos especiales dentro de su campo;
- 3) la finalidad de la comunicación especializada es articular un discurso preciso y económico.

Como se puede ver, estos tres aspectos, que el mismo Schifko (2001) considera como matizables y graduables, también se cumplen en el discurso de los catadores. Por tanto, parece que las principales variables para poder considerar el discurso de la degustación como una lengua de especialidad se cumplen; pero aún queda por abordar la problemática del léxico. Los principales autores consultados plantean la importancia de este elemento a la hora de considerar un discurso determinado como una lengua de especialidad. Cabré (2004) considera que estas construcciones presentan un léxico más restringido y menos variable que la lengua común y, en publicaciones anteriores (1993: 152 y ss.), plantea que el uso de un léxico específico puede formar parte de la frontera entre la lengua de especialidad y la lengua general. En este sentido, y dentro del ámbito técnico, Franco Aixelá (2013), siguiendo los postulados de Newmark (1988) recuerda que en un texto técnico prototípico la presencia de terminología raramente supera el 10-20 %, mientras que el grueso de un texto técnico o científico está constituido por lenguaje general, normalmente de tenor formal. Por lo cual, según este autor, la presencia de terminología constituye la espina dorsal léxica de un texto científico-técnico, pero no es condición suficiente para caracterizar este tipo de textos, ya que existen otras variables, como las condiciones de tipo lingüístico, cognitivo y pragmático que plantea Cabré (2004: 102-103). Otros autores como Rondeau (1983) y Rey (1979) consideran que las lenguas de especialidad son variantes del lenguaje general y cuya relación se reduce al uso de un léxico distintivo. Cabré y Estopà (2005), plantean la existencia de *Unidades de Conocimiento Especializadas*, vinculadas a cuestiones formales y cognitivas y de distinto nivel descriptivo que constituyen los nudos de conocimiento de un texto o, al menos, forman parte de estos. En este sentido, estas autoras afirman:

En el nivel léxico [...] se observa una selección del léxico dependiente de dominio, ya sea formal y semánticamente o sólo semánticamente. Formal y semánticamente, porque existen vocablos que solo aparecen en el discurso de una determinada especialidad. Solo semánticamente porque, aunque se trate de vocablos utilizados también en otras materias o en la comunicación general, estos adquieren un sentido específico [...] (Cabré y Estopà, 2005: 75).

Por tanto, ambas consideran que la diferencia fundamental entre el discurso especializado y el no especializado se encuentra en los niveles léxico y textual. Asimismo, García Izquierdo (2006) considera que el nivel léxico es aquel que condiciona de forma más significativa la caracterización de los textos que vehicula una determinada lengua de especialidad.

Por todo lo expuesto, podemos determinar que el léxico es un factor relevante en la consideración de un discurso como una lengua de especialidad, pero no determinante. Sin embargo, en el contexto de la cata del vino, pese a lo que se ha pensado hasta hace pocas décadas, nos encontramos ante términos especializados y no ante meras palabras de origen metafórico en unos textos donde coexisten la función informativa y la función poética del lenguaje. Fundamentamos esta afirmación, además, en todos los cambios acaecidos a lo largo de estos últimos años en el ámbito de la Lingüística y de la Terminología. En la Lingüística, el punto de inflexión más importante en el estudio de las metáforas lo marca la obra *Metáforas de la vida cotidiana* de Lakoff y Johnson, donde se postulan las principales líneas y características de la Teoría de la Metáfora Cognitiva, a partir de la cual estos autores, mediante una serie de ejemplos extraídos de expresiones empleadas en el lenguaje de uso común, afirman que el sistema conceptual humano es de naturaleza metafórica y que, por tanto, la manera en la que los humanos perciben y comprenden el mundo también se rige por esta naturaleza. Tras estos estudios, distintos autores como Gibbs (1999), Johnson (1987), Lakoff y Turner (1989) y Sweetser (1990) han tratado de estudiar los diferentes procesos que subyacen en las metáforas, proporcionando, cada uno de ellos, sus enfoques desde la lingüística cognitiva (Kövecses, 2013). Este nuevo paradigma en el estudio de la metáfora ha permitido postular que dicha figura tiene otras funciones en el lenguaje humano más allá de la función poética y ornamental.

Por su parte y como señala Rossi (2014), los estudios en Terminología, a partir de las aportaciones de Assal (1994), Schlanger (1991), Fauconnier y Turner (1994) y Chamizo Domínguez (1998) ponen de relieve la función de la metáfora dentro de las ciencias y las lenguas de especialidad, a pesar de la resistencia de las mismas a aceptar el papel cognoscitivo de la metáfora, tal y como señala este último autor. Asimismo, desde la terminología, como ciencia

en constante evolución, se ha planteado en las últimas décadas nuevas perspectivas de estudio: Rossi (2014) destaca la evolución de esta ciencia hacia un modelo más textual y sociolingüístico con las aportaciones de Cabré (1999), Gaudin (2003), Temmerman (2000), y Diki-Kidiri (2000).

La evolución de la terminología ha sido motivada por la gran cantidad de cambios y de nuevos enfoques surgidos en las últimas décadas. Cabré (2009), señala aquellos de índole social, económica y tecnológica. Entre estos cambios, en Cabré *et al.* (1998: 2-3), se indican, por ejemplo, la globalización del mercado, el crecimiento geográfico y social de la ciencia y la técnica, así como la explosión que han vivido la técnica y la información. Ello obedece, tal y como ya se apuntaba en Cabré *et al.* (*ibid.*) en la década de los noventa, a un acceso a la información cada vez más fácil, cómodo y barato, así como a los cambios en el ámbito de la Lingüística, los cuales no son recogidos por la Teoría General de la Terminología debido a:

[...] un aumento del intercambio entre lenguas. Así, de una situación de comunicación plurilingüe entre unas pocas lenguas de países cultural y tecnológicamente próximos —situación en la que fue diseñada la TGT—, hemos pasado a una situación de intercambio mucho más diversificado [...]. Y al lado de la tendencia a usar un número muy reducido de lenguas [...] para las comunicaciones internacionales, convive la tendencia aparentemente opuesta de defender las distintas lenguas nacionales con el fin de capacitarlas para cualquier tipo de comunicación, ya sea internacional o no, especializada o no (Cabré *et al.*, 1998: 2).

Por lo tanto, en Cabré *et al.* (1998: 4), se perfilaba un nuevo paradigma terminológico que fuese capaz de integrar distintos elementos, entre otros:

- 1) la variación entendida como un fenómeno normal e inherente al lenguaje, que debiera ser contemplada y descrita;
- 2) la especialización de los conceptos por criterios temáticos o pragmáticos;
- 3) el trasfondo sociocultural y lingüístico de una comunidad contemplado como un factor que influye en los conceptos y los canales comunicativos a partir de los cuales circulan y se difunden.

Teniendo en cuenta esta necesidad de adaptación, Cabré (2003) propone el denominado *Modelo de las puertas*, el cual, según esta autora «inserta la terminología en un marco de entrada multiacceso que permite la descripción de las unidades terminológicas como unidades lingüísticas, cognitivas y sociales». A raíz de ello, considera el término como un elemento poliédrico al estar compuesto por componentes de naturaleza cognitiva, lingüística y social.

De esta manera, se observa una reconsideración en el ámbito de la Terminología en cuanto a la naturaleza de los términos y a su tratamiento, dos cuestiones que generan gran discusión en el ámbito académico, siendo muchos los autores que han tratado de caracterizarlos. Pérez Hernández (2002), tomando como base los postulados de Hoffman (1985), Godman y Payne (1981) y Yang (1986), propone una síntesis de la división tripartita a partir de la cual se pueden clasificar los términos:

- 1) Términos específicos (*subject-specific terms o technical terms*), usados en un dominio de conocimiento, con un significado altamente especializado y un solo referente conceptual.
- 2) Términos no-específicos (*non-subject specific terms, nontechnical o subtechnical terms*), usados en más de un dominio, que constituyen, a su vez, un fondo terminológico general y común a varias ciencias.
- 3) El vocabulario general, compuesto por unidades léxicas de la lengua general y que, por tanto, no pertenecen a ningún ámbito científico; si bien se apunta a que en ocasiones pueden convertirse en términos al adquirir un significado específico y al ser usadas en un dominio restringido.

Asimismo, debemos considerar los estudios recientes de Cabré (2015: xv) relativos a la nueva concepción de la terminología, a la que considera una ciencia encargada de estudiar y recoger las unidades que denominan los conceptos de especialidad y demuestra, a su vez, una concepción menos restrictiva del objeto de estudio, al afirmar que dicha labor se realiza:

[...] Tanto si se trata de conceptos que componen materias de gran innovación y fuertemente internacionalizadas, como si representan campos de actividad de tradición oral y alcance muy localizado. También en estos casos es legítimo

considerar términos a las unidades que usan los expertos artesanos para representar y transmitir su conocimiento.

Por todo ello, todo aquel léxico especializado de distintos ámbitos tradicionales como el aceite de oliva o el vino se encuentra bajo el paraguas de la Terminología, la cual recoge sus términos y facilita su estudio. Estos replanteamientos nos permiten considerar el discurso de la cata no como un sociolecto con una gran preeminencia de la función poética, sino como una lengua de especialidad, en la que los catadores, consciente e inconscientemente, estructuran su discurso en torno a una serie de metáforas, algunas de las cuales son comunes y compartidas entre varias lenguas, como EL VINO ES UN SER HUMANO. No obstante, para poder comenzar a considerar estos términos como tales, se debía dejar atrás distintas concepciones de los postulados wüsterianos, como afirmaba Oliveira (2009), tales como el principio de univocidad, puesto en tela de juicio por Nkwenti-Azeh (1994), Daille *et al.* (1996) y Bowker (1997; 1998), ya que la metáfora y la metonimia, como recursos fundamentales para la creación de neologismos y de términos especializados en este ámbito, contravienen estos postulados que las consideraba como elementos sin rigor científico y portadoras de ambigüedad.

Los recursos como la metáfora y la metonimia no aportan, a nuestro parecer ambigüedad en el discurso de la cata. La principal dificultad de esta lengua, como apunta Rossi (2013) es a la falta de normalización de este vocabulario por razones históricas y económicas, pese a que se tienen registros del uso de esta lengua en la sociedad de la Antigua Roma, tal y como apunta Eurrutia Cavero (2010: 197):

Les Romains disaient à propos du vin qu'il avait un « goût honnête », « estimable », *probabilis gustus*. La parole d'un vin sert à exprimer le degré d'intensité aromatique avec une série de qualificatifs allant de *secret*, *timide*, *boudeur*, *replié sur lui-même*, *introverti*, *muet à parleur*, *bavard* et *exubérant* en passant par *extroverti*.

Y el propio abate Rozier (1800: 363):

Pline admet quatre nuances dans la couleur des vins, *album, fulvum, sanguineum, nigrum* ; mais il seroit aussi minutieux qu'inutile de multiplier les nuances, qui pourroient devenir infinies en les étendant depuis le noir jusqu'au blanc.

Y cuyos intentos de normalización se pueden remontar hasta el siglo XIX, fecha en la que Eurrutia Cavero (*ibid.* 198-199), concretamente en 1816, fija la publicación del glosario *Vocabulaire des termes employés pour désigner les différentes qualités des Vins, placé en tête de la Topographie de tous les vignobles connus, contenant: leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargements et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux, les mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, suivie d'une classification générale des vins* de André Jullien, que consta de seis páginas y alrededor de 90 entradas, de las cuales, aproximadamente 50 son términos gustativos y que forma parte de la obra *Topographie de tous les vignobles connus*.

Asimismo, como apunta Sager (1993: 321) los lenguajes especializados usan los lenguajes artificiales definidos como «un lenguaje cuyas normas y lexicón están explícitamente establecidos *a priori* por un colectivo determinado». En el caso de la cata del vino, pese a su falta de normalización, que ha perdurado hasta hace pocas décadas, encontramos una serie de medidas normalizadoras, como la creación de listados de vocabulario, en ocasiones multilingües, con un conjunto limitado de términos para asegurar la monosemia y precisión dentro de la comunidad de catadores, tanto dentro de un mismo idioma, como en la traducción de los discursos y textos especializados.

No estamos, pues, ante construcciones poéticas o literarias, sino ante una característica más de las lenguas de especialidad: su interacción con la lengua general y otras lenguas de especialidad, dado el trasvase de la lengua general a la lengua especializada que tiene lugar con términos como *generoso, raza, seductor*, por el cual modifican su significado y comienzan a formar parte de la lengua de especialidad de la cata. Asimismo, hallamos trasvases entre esta lengua de especialidad con otras lenguas de estas características. Recordemos,

por ello, las fuentes de las que bebe el discurso de la cata del vino según Feu Guijarro, De Cuadra García y Sánchez Villalón (2003:58-59):

- 1) términos de la química y la botánica;
- 2) términos del proceso de elaboración;
- 3) términos del léxico primario o descripción de sensaciones organolépticas;
- 4) palabras que expresan la percepción y la evaluación;
- 5) términos culturales.

Por tanto, se puede concluir que el discurso de la cata del vino cumple con los principales parámetros para poder ser considerado como una lengua de especialidad. El uso de la metáfora en esta lengua no obedece a razones ornamentales ni poéticas, sino a un medio de suplir las lagunas terminológicas que existen en este campo en concreto del lenguaje humano. Consideramos que las lenguas de especialidad, como creación humana con fines comunicativos, emplearán de una forma u otra —y al igual que ocurre en el lenguaje humano cotidiano—, la metáfora para la creación de términos y para lograr la comprensión de realidades y de conceptos abstractos, especialmente en ámbitos caracterizados por la existencia de lagunas terminológicas, ya que el sistema conceptual humano es de naturaleza metafórica, como afirman Lakoff y Johnson (1985). El uso de la metáfora no es, por tanto, una razón de peso para afirmar que el léxico de un discurso no sea especializado y que dicho discurso no pueda ser una lengua de especialidad.

2.2. La traducción vitivinícola, traducción especializada

2.2.1. La dicotomía traducción general y traducción especializada

La dicotomía entre los conceptos de «traducción general» y «traducción especializada» ha generado un amplio debate en el seno de los Estudios de Traducción. Si bien es cierto que, como se podrá comprobar, la bibliografía científica en torno al concepto de «traducción especializada» es muy abundante, no ocurre lo mismo en lo concerniente a la «traducción general», pese a que se

ha planteado como una asignatura obligatoria en numerosos currículums académicos de los grados de Traducción e Interpretación en España.

La traducción especializada, de acuerdo con Suau Jiménez (2010: 12), se puede entender como aquella encargada de traducir textos que no sean de ficción o literarios y que respondan a las necesidades comunicativas de profesionales en un ámbito laboral o académico. Por tanto, para esta autora, dicha actividad está siempre ligada al mundo académico y profesional y, asimismo, a las lenguas de especialidad. Ello se debe a que estas comunidades, cuya actividad gira en torno a un ámbito determinado, se comunican de forma oral y escrita a partir de textos tipificados y restringidos (Suau, 2010). No obstante, es destacable la cantidad de voces que se oponen a que un área de la traducción reciba la calificación de «especializada». Entre ellos, Hurtado Albir (2001: 59) quien considera que toda traducción es especializada, «en el sentido que requiere unos conocimientos y habilidades especiales». No obstante, esta autora (*ibid.*) establece dos categorías de textos: aquellos «especializados», donde incluye la traducción de textos técnicos, científicos, jurídicos, económicos, etc., y otra para los «textos no especializados», que abarca la traducción de textos literarios, publicitarios, periodísticos, textos cotidianos, etc. En esta línea, Gamero Pérez (1999) considera que:

Se objeta, por una parte, que toda traducción es especializada, puesto que siempre entran en juego conocimientos especiales; por ejemplo, en la traducción literaria es necesario disponer de amplia información sobre el autor de la obra, la época en la que ésta se desarrolla, etc. Por otro lado, el hecho de hablar de traducción especializada presupone la existencia de una «traducción general», que sin embargo está completamente ausente de la práctica profesional, por mucho que se utilice con fines didácticos.

Siguiendo esta misma línea, encontramos a Mayoral Asensio (2007), quien afirma que:

They [denominations] are the result of attempts to classify the activity of translation (classifications, typologies or categorizations) and, as such, they should make thinking, communicating and acting on translation easier. My opinion is that, at this moment in time, they are hindering rather than facilitating our task. [...] Even when translation is frequently divided into scientific, technical, economic and legal types, fuzzy boundaries among them are evident.

Así, Mayoral Asensio (2007) considera que el concepto de traducción especializada es una consecuencia del apropiamiento de la disciplina de conceptos anteriores como lengua o lenguajes de especialidad o especializados, lengua general y lengua común o lengua para fines específicos (LSP), ya que el enfoque textual ha extendido estas categorías de los lenguajes a los textos, lo cual ha derivado en los textos especializados («textos jurídicos», «textos científicos», etc.). Para Mayoral Asensio (*ibid.*), las categorizaciones o clasificaciones son un intento por racionalizar la realidad, por dividirla para comprenderla mejor y para facilitar la comunicación sobre ella. Así, Mayoral Asensio (2007) afirma que las categorizaciones pueden ser 1) populares, 2) originadas en la práctica profesional o 3) fruto de la reflexión de teóricos y estudiosos. Asimismo, opina (2007) que las categorizaciones teóricas no reflejan fielmente la realidad, puesto que aquellas procedentes de los estudios descriptivos no tienen por qué ser aplicables a los estudios comunicativos y profesionales. Finalmente, de acuerdo con Mayoral Asensio (2007), se debe contemplar que la reificación de los constructos mentales y teóricos puede no ser una buena guía para la acción práctica y profesional.

Hurtado Albir (1996: 31), por su parte, recuerda que la denominación «traducción general» puede llevar a pensar en una vertiente de la traducción que aborda el trasvase de «textos de carácter informativo-divulgativo no marcados por los llamados lenguajes de especialidad o por la vertiente expresiva». Asimismo, el término «texto general», según Hurtado Albir (1996:31):

[...] entra en conflicto con el funcionamiento real de los textos, es decir, su carácter no neutro y siempre marcado en mayor o menor grado; por otro lado, si se contemplan únicamente textos informativo-divulgativos se restringe abundantemente

[sic] los problemas de traducción a que hay que enfrentar a los estudiantes, ya que estos textos no son representativos del abanico de problemas de traducción a los que, a mi modo de ver, conviene enfrentar a los estudiantes antes de la «traducción especializada».

Por otro lado, Vega (1999: 250) plantea una de las escasas definiciones aportadas del concepto de *traducción general*, a la que considera como: «una iniciación a la traducción que se practica con textos de contenidos fácilmente asimilables por personas de una cultura general media». En este sentido, Orozco (2003) considera que el término «traducción general» es empleado tanto por agencias de traducción como por clientes para pagar menos al traductor, argumentando que el texto no es especializado. Orozco (*ibid.*) propone eliminar la denominación «traducción general» de los planes de estudios y sustituirla por «introducción a la traducción». En este sentido, Hurtado Albir (1996: 31) plantea que la consideración de la traducción general debe plantearse por el espacio didáctico que representa en el aula, en el que el estudiante debe comprender los principios que rigen el proceso translativo antes de iniciar la traducción especializada de un dominio concreto. De esta manera, para Hurtado Albir (*ibid.*):

Esto implica, al mismo tiempo, una concepción de la «traducción especializada» como la traducción realmente profesional, en la que se «especializa» el traductor, y, por consiguiente, no restringida a la traducción de los llamados textos especializados (técnicos, científicos, jurídicos, administrativos, económicos), sino que integra también la traducción audiovisual (doblaje y subtitulación) y la traducción «de libros» (ensayo, literatura) [...].

Así, Hurtado Albir (2001: 59) considera que:

Preferimos no utilizar la categoría *traducción general* por la ambigüedad que genera esta especie de zona de nadie, que agruparía a textos de muy diversa índole pertenecientes a diversos campos (textos divulgativos, no marcados por los lenguajes de especialidad ni por la vertiente expresiva). Ahora bien, conviene tener presente que dentro de cada ámbito de géneros marcados por el campo [...] existe una gradación en su especialización (de los más especializados, dirigidos a especialistas, a los menos especializados, dirigidos a un público general) y que

algunos de estos ámbitos se encuentran en la frontera de la lengua general [...]. De ahí que la división entre géneros especializados y no especializados no puede entenderse de modo rígido.

Parece claro, a la luz de los resultados, que el concepto de traducción general puede ser útil en la didáctica de la traducción como un medio de iniciar al alumnado en la traducción de textos especializados, como ha puesto de relieve Hurtado Albir (1996, 2001). No obstante, no existe consenso en qué tipo de textos pueden ser considerados «generales», lo cual puede ser fuente de confusión y de dificultades en el ámbito profesional, particularmente en los egresados universitarios.

2.2.2. La traducción científico-técnica: delimitación y clasificación

La traducción científico-técnica es, actualmente, una de las principales ramas de la traducción dado su innegable potencial económico. Asimismo, no se debe olvidar el papel que ha tenido este tipo de traducción especializada en el desarrollo de las ciencias en general a lo largo de la historia, particularmente en el proceso de creación de un cuerpo común de conocimiento y en la puesta de manifiesto de las diferencias de discursos existentes en la comunidad científica internacional (Sánchez Trigo, 2002). Sin embargo, la rapidez de los avances que se dan en algunas distintas áreas como la genética y, por tanto, la breve fecha de caducidad de los resultados obtenidos obliga a que las publicaciones generadas en torno al ámbito científico se difundan únicamente en inglés, dada la imposibilidad de acometer su traducción y la difusión científica en otros idiomas (Sánchez Trigo, 2005).

No obstante, a pesar de su potencial económico actual y de la extensa bibliografía científica generada en torno a este tipo de traducción en el último siglo, Franco Aixelá (2013) reconoce que los textos científico-técnicos y su traducción han sido «la cenicienta de la investigación tradicional tanto en lingüística como en traducción», ya que apenas despertaron el interés académico en el pasado. Esto se debe, según este autor, a la creencia de que el tipo de lenguaje utilizado era escasamente creativo, previsible y artificial y, por lo tanto, de poco interés para los investigadores. Así, Schleiermacher (1813 *apud*

Franco, 2013), uno de los principales pensadores de la teoría de la traducción del siglo XIX, calificaba a la traducción de textos científico-técnicos como una actividad mecánica que ni merece el nombre de traducción, ya que la consideraba como una mera transferencia léxica. Ortega y Gasset (1937 *apud* Franco Aixelá, 2013) mantuvo los mismos postulados que Schleiermacher (1813) y la excluyó de la imposibilidad general de traducción, ya que emplea una pseudolengua compuesta por términos técnicos lingüísticamente artificiosos. Por ello, Franco Aixelá (2013) opina que la primera y fundamental aportación de los Estudios de Traducción a los textos científico-técnicos fue su dignificación como objeto de estudio y como una actividad más rica y compleja de lo que se opinaba anteriormente.

En lo que se refiere a la denominación de este tipo de traducción, Gamero Pérez (2005) afirma que siempre se la ha considerado como una unidad, ya que las fronteras entre la ciencia y la técnica no son siempre nítidas y un mismo objeto de estudio puede ser estudiado al mismo tiempo desde disciplinas científicas y tecnológicas. Por otro lado, Gamero Pérez (*ibid.*) señala que para algunos autores existen categorías intermedias entre la ciencia y la técnica, como pueda ser el caso de las ciencias aplicadas, como la medicina. No obstante, a pesar de que la traducción científico-técnica se entiende como un conjunto o unidad, Gamero Pérez (2005) ofrece una definición de los dos conceptos que forman el binomio objeto de estudio:

Por definición, la ciencia es un conjunto de saberes teóricos, y la técnica, la aplicación de esos conocimientos a la explotación industrial (ciencias tecnológicas) o a la explotación del suelo (ciencias agronómicas).

Por su parte, para definir «ciencia» y «técnica», Sevilla y Sevilla (2003: 23) recurren al *Vocabulario Científico y Técnico* de la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (1996):

Ciencia: Descripción y correlación de aspectos de lo real obtenidas mediante la observación, la abstracción y la lógica.

Capítulo 2. Traducción vitivinícola, traducción especializada

Tecnología: Utilización sistemática del conjunto de conocimientos científicos y empíricos para alcanzar un resultado práctico: un producto, un proceso de fabricación, una técnica, un servicio, una metodología. Por su extensión, se divide en múltiples ramas: mecánica, eléctrica, química, etc.

Sevilla y Sevilla (2003) llegan a la conclusión de que «la ciencia se ocupa de la exploración de la naturaleza y de la comprensión de los fenómenos naturales, mientras que la tecnología aplica los conocimientos científicos con fines prácticos. En este sentido, Policastro Ponce (2017) apunta que:

Aunque en muchas ocasiones las fronteras entre la ciencia y la técnica no están del todo claras, conviene matizar que no son términos intercambiables; si bien, es cierto que casi siempre se ha considerado el lenguaje científico-técnico como una unidad, ocurriendo lo mismo con el tipo de traducción científico-técnica. Las diversas disciplinas de la ciencia tienen en común el lenguaje científico y el lenguaje técnico; pese a ello, consideramos que existe una diferencia entre ambos lenguajes basada en su finalidad. Mientras que el lenguaje científico hace referencia a la transmisión de conocimientos, el lenguaje técnico es específico de una particular materia científica y se emplea con una finalidad práctica inmediata, basada en la transmisión de datos concretos. Esto nos lleva afirmar que el lenguaje técnico se considera más cercano al hablante común, sin perder su carácter de lengua de especialidad, y, por su parte, el lenguaje científico se refiere a conceptos más abstractos.

Asimismo, Policastro Ponce (2017) corrobora sus afirmaciones a partir del análisis de los términos «técnico» y «científico» normalizados en el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española, que recogemos a continuación:

técnico, -ca	científico, -ca
Del lat. mod. <i>technicus</i> , y este del gr. τεχνικός <i>technikós</i> , der. De τέχνη <i>téchnē</i> 'arte'.	Del lat. <i>scientificus</i> .
1. adj. Perteneciente o relativo a las aplicaciones de las ciencias y las artes.	1. adj. Perteneciente o relativo a la ciencia

2. adj. Dicho de una palabra o de una expresión: Empleada exclusivamente, y con sentido distinto del vulgar, en el lenguaje propio de un arte, ciencia, oficio, etc.	2. adj. Que se dedica a una o más ciencias. Apl. a pers., u. t. c. s. En la expedición se incluyen varios científicos.
3. m. y f. Persona que posee los conocimientos especiales de una ciencia o arte.	3. adj. Que tiene que ver con las exigencias de precisión y objetividad propias de la metodología de las ciencias
4. m. Méx. Miembro del cuerpo de Policía.	
5. f. Conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte.	
6. f. Pericia o habilidad para usar una técnica	
7. f. Habilidad para ejecutar cualquier cosa, o para conseguir algo.	

Tabla 3. Definición de los conceptos «técnico» y «científico» según el *Diccionario de la lengua española* (2014 *apud* Policastro Ponce, 2017).

Por ello, aunque esta definición parezca clara y estos dos conceptos parezcan estar bien diferenciados, Sánchez Trigo (2005) recuerda que la traducción científico-técnica se centra en un campo del conocimiento muy amplio, como se puede observar en las 24 áreas generales para los campos de la Ciencia y la Tecnología que se recogen en la Nomenclatura Internacional de la UNESCO. Gamero Pérez (2005) también recurre a esta Nomenclatura, ya que considera que su ámbito es estrictamente científico y técnico y, además, es obra de un organismo de reconocido prestigio internacional.

Lógica	Ciencias médicas	Lingüística
Matemáticas	Ciencias tecnológicas	Pedagogía
Astronomía y Astrofísica	Antropología	Ciencia política
Física	Demografía	Psicología
Química	Ciencias económicas	Ciencias de las artes y las letras
Ciencias de la vida	Geografía	Sociología
Ciencias de la tierra y el espacio	Historia	Ética
Ciencias agrarias	Ciencias jurídicas y Derecho	Filosofía

Tabla 4. Las 24 áreas generales en la Nomenclatura Internacional de la UNESCO para los campos de la Ciencia y la Tecnología (*apud* Sánchez Trigo, 2005).

33. Ciencias de la ingeniería	31. Ciencias agronómicas
3301 Ingeniería y tecnología aeronáutica	3101 Química de la agricultura
3302 Tecnología bioquímica	3102 Ingeniería agrícola
3303 Ingeniería y tecnología química	3103 Agronomía
3304 Tecnología de computadores	3104 Animales domésticos
3305 Tecnología de la construcción	3105 Peces y animales salvajes
3306 Ingeniería y tecnología eléctrica	3106 Florestas
3307 Tecnología electrónica	3107 Horticultura
3308 Ingeniería y tecnología ambiental	3108 Fitopatología
3309 Tecnología de alimentos	3109 Ciencias veterinarias
33010 Tecnología industrial	
33011 Tecnología de instrumentos	
33012 Tecnología de materiales	
33013 Ingeniería y tecnología mecánica	
33014 Tecnología médica	
33015 Tecnología metalúrgica	
33016 Tecnología de productos metálicos	
33017 Tecnología automotriz	
33018 Tecnología minera	
33019 Tecnología naval	
33020 Tecnología nuclear	
33021 Tecnología del petróleo y del carbón	
33022 Tecnología de potencia	
33023 Tecnología ferroviaria	
33024 Tecnología espacial	
33025 Tecnología de telecomunicaciones	
33026 Tecnología textil	
33027 Tecnología de sistemas de transporte	
33028 Tecnología de operaciones unitarias	
33029 Planificación urbana	

Figura 6. Clasificación de la UNESCO: nomenclatura para las ramas de los campos de la ciencia y la tecnología (*apud* Gamero Pérez, 2005).

Por tanto, Gamero Pérez (2005) afirma que cualquier texto cuya temática esté encuadrada en una de las áreas que aparecen se tratará de un texto técnico, independientemente de su grado de especialización, mientras que la traducción científica tiene por objeto textos pertenecientes a cualquiera de los demás epígrafes de la nomenclatura de la UNESCO.

2.2.3. Definición, caracterización y delimitación de la traducción vitivinícola

La traducción vitivinícola es un tipo de traducción enmarcada en la traducción agroalimentaria y, de forma más general, en la científico-técnica y que parece estar generando especial interés desde los estudios en Terminología y Traducción, teniendo en cuenta el peso del sector vitivinícola y agroalimentario en España. No en vano, las conclusiones de Medina Reguera y Álvarez García (2014), tras realizar una serie de encuestas a empresas del sector agroalimentario, llegaron a la conclusión de que:

Las empresas no dan el valor preciso a los servicios profesionales de mediación lingüística, pues, aun cuando reconocen su importancia, no aplican estrategias activas en esta materia, situando las acciones de mediación cultural y lingüística en un segundo plano de prioridades frente a otras estrategias.

Asimismo, dichas autoras exponen varios de los motivos por los que la traducción con fines comerciales es «un ámbito tremendamente inexplorado en España», entre ellos:

- 1) la tradición de España por comerciar con países de su entorno geográfico o cultural, como puedan ser Francia, Portugal e Hispanoamérica, lugares en los que la comunicación se ha podido producir en español;
- 2) los conocimientos de inglés, ya que, a pesar de las posibles deficiencias de los agentes comerciales, se ha producido un mínimo de comunicación en las operaciones de compraventa.

3) Del mismo modo, señalan que la falta del *know-how* en la técnica del comercio exterior, así como la falta de idiomas son los grandes problemas que numerosas instancias españolas han señalado en las últimas décadas.

El estudio de Medina Reguera y de Álvarez García demostró, además, que una amplia mayoría de las empresas no recurren nunca a los servicios de traducción o de interpretación. Asimismo, refleja la imagen de las propias empresas que configuran el sector, lo que permite caracterizar la industria agroalimentaria española como un tipo de empresa familiar, en expansión exterior creciente y en proceso de mayor cualificación. Del mismo modo, los altos porcentajes de uso del inglés demuestran el desconocimiento de las empresas en lo que respecta a las ventajas de emplear la lengua materna en las relaciones comerciales internacionales frente al empleo del inglés como *lingua franca*. Además, los datos de la encuesta a las empresas agroalimentarias andaluzas constatan el uso del inglés de manera generalizada como lengua vehicular frente a la utilización de mediadores profesionales que empleen la o las lenguas maternas de los intervinientes en la negociación. Este dato se encuentra estrechamente relacionado con que, para la mayoría de las empresas encuestadas, los conocimientos técnicos del sector son más importantes que los conocimientos lingüísticos (Medina y de Álvarez, 2014).

Se destaca, de esta manera, la necesidad de profundizar en la traducción agroalimentaria y vitivinícola; si bien es cierto que tratar de definir estos conceptos resulta una tarea bastante compleja dada la amplia gama de ámbitos que puede llegar a abarcar. Según Moreno Paz y Rodríguez Tapia (2015), los textos agroalimentarios:

[...] incluyen la nutrición, las tecnologías de los alimentos, la salud pública, la restauración, la seguridad alimentaria, el procesado de alimentos, la gestión y control de calidad de procesos y productos, la legislación alimentaria, la gestión cultural, la tecnología culinaria, la publicidad, el turismo, la literatura, la comercialización y mercadotecnia, el comercio exterior, el desarrollo rural [...].

No obstante, Durán Muñoz y del Moral Álvarez (2014) optan por diferenciar los dos subsectores que conforman el sector agroalimentario:

En términos generales, cuando nos referimos al sector agroalimentario debemos tener en cuenta los dos subsectores que lo engloban: por una parte, el sector primario, es decir, el conjunto de actividades formado por la agricultura, la ganadería, la silvicultura y la pesca; y por otro lado, la llamada agroindustria o industria agroalimentaria, en la que se incluyen aquellas empresas o actividades en las que se produce una transformación de las materias primas del subsector anterior, más allá de la mera distribución, incorporando en el proceso un valor añadido y dando lugar a productos elaborados o semielaborados.

Como se puede observar, intentar caracterizar un tipo traducción y de lenguaje como el agroalimentario, que abarca tantos ámbitos, disciplinas y áreas del saber humano parece realmente complejo. Por ello, coincidimos con Moreno Paz y Rodríguez Tapia cuando afirman (2015) que «cercar o definir los límites de un ámbito o sector concreto resulta con frecuencia una tarea muy complicada», más aún en el caso de este tipo de traducción, dada la gama de ámbitos y textos que abarca.

En lo que respecta al lenguaje empleado en el ámbito agroalimentario, Durán Muñoz y Del Moral Álvarez (2014: 47) opinan que «se considera un discurso de especialidad y, como tal, presenta unos niveles de especialización de acuerdo con cada situación comunicativa en la que se desarrolla». El hecho de que consideren que se trata de un discurso de especialidad se debe a que este tipo de traducción se enmarca dentro de la traducción científico-técnica. No obstante, Durán Muñoz (2012), afirma que, «a medida que aumente la competencia de los interlocutores de un texto, mayor será tanto la especialización de este, como mayor será la frecuencia de unidades terminológicas». Según Durán Muñoz y del Moral Álvarez, siguiendo la propuesta de Durán Muñoz (2013) se distinguen tres casos de discurso especializado:

- 1) La comunicación entre expertos, altamente especializada y de temática muy especializada dentro del sector agroalimentario. Su

vocabulario es preciso y muy concreto, conocido por los participantes y con gran densidad léxica. No suelen incluir explicaciones sobre el significado de los términos (salvo si se acuña un término nuevo). Entre los géneros textuales más frecuentes, destacan los manuales especializados, revistas especializadas, ponencias de conferencias, comunicaciones dirigidas a especialistas y la documentación que acompaña a los productos destinados a su exportación.

- 2) La comunicación entre experto e iniciado, dirigida a destinatarios con un conocimiento inferior al emisor sobre el área que se está tratando. Los posibles destinatarios son estudiantes de las disciplinas. Se caracteriza por el uso de términos especializados y, a menudo, por la inclusión del significado de los que se consideran complejos o desconocidos. Entre los géneros textuales, los autores señalan los manuales de textos de orientación pedagógica, revistas de divulgación científica, conferencias, debates y discusiones entre especialistas del mismo u otro campo, los textos legales (Reglamentos comunitarios, Reales Decretos, Libros Blancos, etc.) y el etiquetado obligatorio y facultativo, indicaciones nutricionales, etc.
- 3) Finalmente, destacan la comunicación entre (semi)experto y lego, en la que no se presupone un conocimiento especializado por parte de los interlocutores. En este caso, el uso de términos especializados es escaso y se suele explicar su significado en el caso de que se empleen, en ocasiones, de manera imprecisa. Entre los textos de este tipo de comunicación, resaltan los folletos informativos, material promocional, textos publicitarios, etc.

En este contexto, el traductor de textos agroalimentarios debe tener muy presente cada uno de estos niveles de especialización para realizar una traducción óptima según las necesidades y características de cada situación comunicativa. Además, para Moreno Paz y Rodríguez Tapia (2015: 137), la característica principal que define a un texto agroalimentario es su temática, ya que esta «[...] es un rasgo transversal al modo de traducción, [...] a la función que pueda adquirir [...], o al formato [...]».

Asimismo, Bailini (2014) considera que la terminología de este sector se nutre de múltiples fuentes y establece cuatro ámbitos claramente identificables:

1. Jurídico, puesto que se suelen hacer referencias a leyes y a normativas en materia agrícola y ganadera;
2. técnico, ya que aparecen instrucciones relativas al funcionamiento y mantenimiento de aparatos, explicaciones e informes sobre técnicas agrícolas y ganaderas;
3. médico, puesto que aparece información y recomendaciones sobre análisis o tratamiento de enfermedades, prevención del riesgo de productos para la salud humana, etc.;
4. químico, dado que se ofrecen descripciones de los componentes químicos de productos agroalimentarios y ganaderos, información sobre la tipología de pruebas, etc.

Analizado un marco general en el que encuadrar la traducción vitivinícola, procederemos a analizar las características de este tipo de traducción. Para ello, debemos remitirnos, en primer lugar, a las clasificaciones estudiadas por Hurtado Albir (2001: 44), dejando atrás las categorizaciones tradicionales temáticas en las que la traducción se dividía entre traducción religiosa vs. traducción profana y traducción científica vs. traducción literaria. Esta autora (*ibid.*: 45) realiza una categorización de las propuestas para la clasificación de la traducción en las teorías modernas formada por distintas parcelas según el elemento a que se atiende principalmente:

- 1) por cambio de código, donde incluye aquellas clasificaciones «que amplían el término *traducción* a cualquier proceso de transformación entre códigos distintos con mantenimiento de una invariable»;
- 2) por grado de traducibilidad, que puede ser según Neubert (1968 *apud* Hurtado Albir, 2001: 46) una traducción relativa, parcial u óptima que dependerá del texto original. Asimismo, House (1977 *apud* Hurtado Albir *ibid.*) considera que existen dos tipos de traducciones según el criterio propuesto: la *traducción encubierta* (*covert translation*) y la *traducción patente* (*overt translation*). La primera se caracteriza por el mantenimiento de la función del texto original y la consideración de la traducción como

texto original, ya que no está ligado al contexto sociocultural de partida, por su parte, la traducción patente no posee esta consideración de texto original ya que necesita un segundo nivel funcional para mantener dicha función, pues está vinculado al contexto sociocultural;

3) por diferencias metodológicas, entre las que distingue esta autora las propuestas dicotómicas, esto es, las clasificaciones polarizadas como la traducción literal y la traducción libre, o la traducción semántica frente a la traducción comunicativa de Newmark (1981, 1988, 1991, 1993, 1998 *apud* Hurtado Albir, 2001) y, por otro lado, las propuestas plurales, las cuales establecen una clasificación metodológica múltiple, que dependen de distintos elementos como el grado de transferencia lingüística;

4) por *áreas convencionales*, esto es, las distintas clasificaciones que se han realizado de la traducción en función del tipo de texto: traducción literaria, general o científico-técnica. En este sentido, Snell-Hornby (1988) plantea un acercamiento integrado a los distintos tipos de traducción. En el diagrama, Snell-Hornby (1988: 31 y ss.) crea un sistema de relaciones que se establecen entre los textos básicos o prototípicos y los aspectos más relevantes de la traducción. En el plano horizontal su diagrama, como lo describe Hurtado Albir (2001: 47), representa un espectro de textos sin divisiones, caracterizado por una transición gradual. En el plano vertical, el diagrama presenta un modelo estratificado (*stratificational model*), que parte del nivel más general o macronivel (A) hasta el nivel más particular (F) o micronivel. El nivel A representa «the conventional áreas os translation which up to now have been kept all too separate» y abarca desde la traducción literaria hasta la traducción especializada caracterizada por las lenguas de especialidad, mientras que el nivel B (*ibid.* 33) representa, según Hurtado Albir (2001), una prototipología de textos básicos, que discurre desde la Biblia, pasando por el teatro y el cine, la poesía lírica, la literatura moderna, la prensa y textos de información general, el lenguaje publicitario, el lenguaje jurídico, el lenguaje de economía, la medicina y llegando, finalmente, al discurso de la ciencia y la tecnología. No obstante, como señala Hurtado Albir (2001: 47), esta clasificación presenta ciertas objeciones, ya que «la

traducción cinematográfica se ubica en la traducción literaria sin tener en cuenta su especificidad de *medio* y *modo*; además, no se incluye a traducción oral y la clasificación de la traducción especializada es meramente temática», aunque, posteriormente, argumenta que «[...] la autora insiste en la transición gradual entre esos textos básicos y señala que hay variedades que no introduce, indicando que su propuesta es sólo un intento de abordar todo el ámbito».

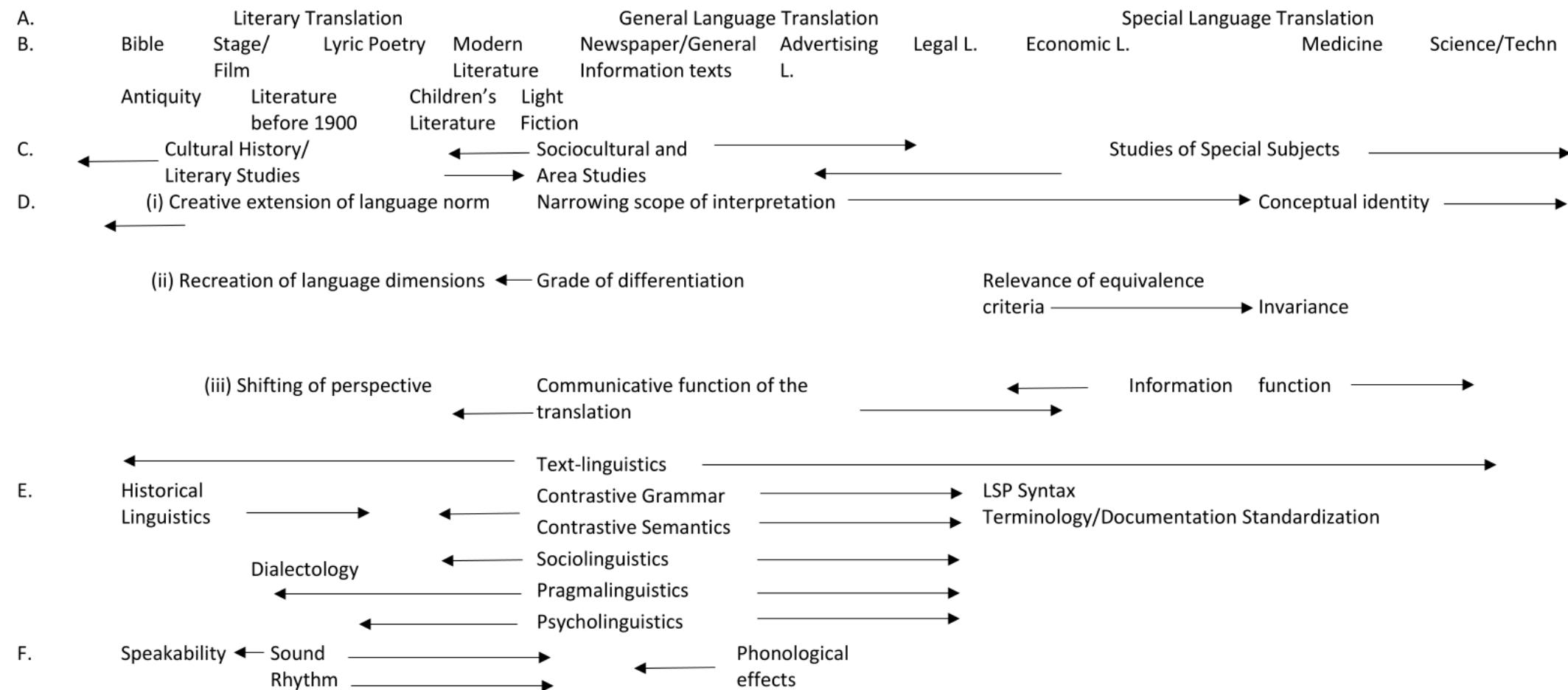


Figura 7. Tipología textual y criterios relevantes para la traducción según Snell-Hornby (1988: 32).

5) por diferencias de tipología textual, que incluye «clasificaciones de la traducción en función de la adscripción tipológica del texto original» (Hurtado Albir, 2001: 49), entre las que destaca aquellas de Reiss (1971, 1976), quien establece una tipología tripartita y monofuncional:

- a) textos con predominio de la función expresiva (literarios);
- b) textos con predominio del contenido (científicos y técnicos);
- c) textos con predominio de la función conativa (publicitarios), a los que añadir los *textos subsidiarios*, con soporte no verbal (traducción cinematográfica);

6) por diferencias de *medio* (sonido, grafía e imagen) y *modo*, es decir, «la variación del uso de la lengua según el medio material (escrito para ser leído en voz baja o alta, oral espontáneo o no espontáneo)» (Hurtado Albir, *ibid.*). Rabadán (1991: 99), por su parte, distingue tres clases de medio material que darán lugar a modos textuales primarios y a modos textuales secundarios en función de las relaciones que se establecen entre ellos. La división básica comprende los medios «sonido», «grafía» e «imagen» que dan lugar a los modos primarios «textos orales inmediatos», «textos escritos» y «textos icónicos» respectivamente. Las tres variedades primarias darán lugar a tres tipos diferentes de actuación lingüística: los textos orales son objeto de trabajo de la *interpretación*, y, por ello, parten de métodos y estrategias distintas de los textos escritos; los textos icónicos presentan un lenguaje universal que no precisa de traducción; si bien es cierto que reconoce que rara vez se dan en estado puro, pues suelen incorporar textos escritos o hablados, como en el caso de los carteles publicitarios o en el doblaje y cuya característica fundamental es «la existencia, previa o simultánea de un TO del que derivan y con el que mantienen una relación de equivalencia».

De acuerdo con Rabadán, los medios y modos se clasifican de la siguiente manera:

Medio/Modo	Sonido	Grafía	Imagen
Modo primario	Textos orales inmediatos	Textos escritos	Textos icónicos
Modo complejo	Textos de recepción oral mediata	Textos de recepción oral mediata	
	Textos cinematográficos		

Tabla 5. Medio y modos textuales según Rabadán (1991: 101).

Los textos de la traducción vitivinícola parten de varios de estos medios y modos. Los textos orales inmediatos del modo primario, en el que se puede enmarcar el discurso de la cata de vino, se caracterizan por ser públicos, directos y espontáneos, como señala esta autora (*ibid.*: 100). Así, frente al marco de negociabilidad público y directo de los textos orales, los textos escritos obedecen a un comportamiento lingüístico pensado, en un marco de negociabilidad privado y, por tanto, carecen de espontaneidad, mientras que los textos de recepción visual inmediata, en los que incluye los carteles publicitarios o jeroglíficos, se caracterizan por un marco de negociabilidad privado en un espacio público y presentan unas características específicas en cuanto a audiencia y aceptación (Rabadán, 1991: 100-101).

Por otro lado, si seguimos la clasificación de Hurtado Albir (2001: 54 y ss.) podemos distinguir varios tipos de traducción. El sustantivo «tipo» clasifica la traducción según los ámbitos socio-profesionales en los que se efectúa y su relación con los géneros textuales. Hurtado Albir (*ibid.*) contempla tres modalidades de traducción:

- 1) modalidad de traducción escrita, dentro de la que incluye la traducción literaria, la traducción general y la traducción especializada;
- 2) las modalidades de traducción oral, en las que comprende la interpretación de conferencias, la interpretación de tribunales o la interpretación social;
- 3) la traducción audiovisual.

En esta clasificación cobra importancia la categoría de *campo*, a la que define como «la variación lingüística según el marco profesional o social (por ejemplo, científico, técnico, legal, etc.) [...]» (Hurtado Albir, 2001: 59) y gracias

al cual los textos se pueden dividir en textos *especializados*, al pertenecer a ámbitos marcados por el campo, y textos *no especializados*, por inscribirse en ámbitos no marcados por el campo, como los géneros literarios, publicitarios o periodísticos. Coincidimos con esta autora (*ibid.*) que no puede entenderse una división de géneros especializados y no especializados rígida y, además, al afirmar que debe tomarse con cautela el término «traducción especializada» ya que, estrictamente hablando, toda traducción es especializada, pues requiere unos conocimientos y habilidades especiales. Debemos recordar, a este respecto, la clasificación creada por Gamero Pérez (1998) en lo concerniente a las características de la traducción de textos especializados, si bien es verdad que esta autora, en un primer momento, la creó refiriéndose a la traducción escrita de textos técnico-científicos:

Características de funcionamiento textual	Competencias requeridas del traductor	
Importancia del campo temático	Conocimientos temáticos	Capacidad para documentarse
Terminología específica	Conocimiento de terminología	
Géneros característicos	Conocimiento de los géneros característicos	

Tabla 6. Características de la traducción de textos especializados (Gamero Pérez, 1998: 100).

Como se puede observar, la importancia del campo es capital en la traducción especializada, así como de la terminología y de las convenciones estilísticas y textuales propias del género que se está traduciendo.

Finalmente, debemos distinguir la clasificación tipológica de Jakobson (1959 *apud* Hurtado Albir, 2001:26) quien señala que hay tres formas distintas de interpretar un signo verbal y, por consiguiente, de traducirlo:

- 1) traducirlo a otro signo de la misma lengua (traducción intralingüística o reformulación);
- 2) interpretar el signo verbal mediante otra lengua (traducción interlingüística o traducción);

3) traducirlo a otro sistema no verbal de símbolos (traducción intersemiótica o transmutación).

Consideramos que estos criterios son perfectamente aplicables a la lengua de especialidad vitivinícola. Como bien señala Ibáñez Rodríguez (2017), el principal tipo de traducción del que requerirá será de la traducción interlingüística, mediante el que se interpretarán los signos de una LO a una LM; no obstante, como recoge este autor, es posible que, ante la fuerte variación diatópica que caracteriza este discurso y, además, debido a la gran presencia de culturemas y al desdoblamiento del vocabulario, en determinadas ocasiones y contextos se deberá realizar una traducción intralingüística en aras de permitir la comprensión del texto en LO al receptor. Como bien apunta Ibáñez Rodríguez (2017: 53) «[...] el español del vino peninsular presenta variantes con relación al de Hispanoamérica, que a su vez cambia de un país a otro» puesto que «[...] la posibilidad de la traducción intralingüística es de mayor dimensión en español del vino que la que pudiera darse en otras lenguas como el italiano, francés o portugués también ricas en terminología vitivinícola» y, apunta a la idea de crear un español del vino neutro, lo que implicaría la necesidad de la traducción intralingüística y alcanzar acuerdos para seleccionar una denominación y neutralizar las posibles variantes diatópicas. En este sentido, afirma que, en caso de crearse un manual de enología panhispánico, debería determinarse qué tecnicismos deberían emplearse.

Por otro lado, el grado de traducibilidad dependerá, efectivamente, del tipo de texto, del contexto y del género al que pertenece. El marcado carácter cultural de la traducción vitivinícola hará que, en algunos casos, la traducción sea patente (House, 1977) puesto que el TO está anclado al contexto sociocultural de partida, como puede darse en el caso de algunos textos relacionados con la vinificación del vino en el que se empleen técnicas propias de una región o en el ámbito de la cata. Asimismo, la clasificación por áreas convencionales de Snell-Hornby (1988) resulta de gran interés para categorizar la traducción vitivinícola. Debemos tener en cuenta que los niveles verticales que gozan de importancia en esta investigación son el nivel A y B, puesto que los demás obedecen a la historia cultural y a los estudios literarios, socioculturales o específicos, a la Lingüística histórica o a la gramática contrastiva, a la facultad de habla, entre

otros. La traducción vitivinícola da cuenta de una marcada transversalidad en tanto en cuanto a su presencia e importancia en las tres áreas convencionales que Snell-Hornby establece en el nivel A: traducción literaria, traducción general y traducción especializada. Asimismo, su prototipología en el nivel B comprende dos subniveles: el primero, en el que incluye el cine y el teatro, la poesía lírica, la literatura moderna, la prensa y los textos de información general, el lenguaje publicitario, el lenguaje jurídico, la medicina y la ciencia y la tecnología, y, en el segundo nivel los períodos a los que define como antigüedad, literatura previa a 1900, literatura infantil y paraliteratura. Existen investigaciones que analizan el papel y la relevancia del vino en la literatura, un ejemplo de ello es el análisis de la terminología del vino en los *Fabliaux* que realiza Álvarez Jurado (2015), el cual se puede inscribir en la traducción literaria (nivel A), en la poesía (nivel B, primer subnivel) y en la literatura previa a 1900 (nivel B, segundo subnivel). La importancia de estos textos históricos literarios reside, en palabras de Álvarez Jurado (2015: 6) en su capacidad de dar testimonio de la vida y costumbres del pasado, y del uso y abuso del vino por el hombre en la Edad Media, y cuya terminología facilita conocer la trayectoria del vino en esta época de la Historia de la Humanidad, que abarca tanto su transporte, como su venta, distribución, propaganda y consumo.

Siguiendo la clasificación de Snell-Hornby (*ibid.*), el discurso vitivinícola también puede aparecer en la prensa, para lo que nos remitimos a los estudios de Armentia, Caminos y Marín (2005), y en los textos de información general, emitidos por empresas y/o instituciones u organismos como los consejos reguladores, con el fin de informar sobre determinados aspectos vitivinícolas. El discurso vitivinícola también puede presentar un lenguaje publicitario, como apuntan los estudios de Negro Alousque (2013) y Sánchez Nieto (2006), quien aborda las presentaciones de bodegas españolas y alemanas; así como un lenguaje jurídico e institucional, como es el caso de los documentos emitidos por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) como ha estudiado Castellano Martínez (2018), las directivas y reglamentos aprobados por la Unión Europea, la legislación nacional, regional y autonómica, etc., un tipo de traducción de textos híbridos que Balbuena Torezano (2018) denomina como jurídico-enológicos, que podrían englobarse en los textos agrojurídicos, una

categoría creada por Cobos López (2018). En lo concerniente a la relación entre el vino y el lenguaje médico o biosanitario, consideramos que el vino y la medicina mantuvieron unos lazos más estrechos en siglos posteriores que en la actualidad. Es innegable las propiedades medicinales que se ha otorgado al mosto de uva fermentado a lo largo de la historia, como ponen de manifiesto académicos como Álvarez Jurado (2015: 5), quien apunta a los numerosos usos medicinales y propiedades curativas que se le atribuían al vino en numerosos tratados, como la obra *Gart der Gesundheit* (1485) de Johann Wonnecke von Caub, traducida a latín en 1491 como *Hortus sanitatis*, en el que se presenta una completa relación de virtudes terapéuticas del vino, o la obra *Compendio de la Humana Salud* de Iohannes de Kethan. Asimismo, entre los estudios de terminología médica y gastronómica y enológica, destacan los estudios de Laurieux (2006) y Gaulin (1984). No obstante, la lengua de especialidad vitivinícola se integra perfectamente, a nuestro parecer, en la categoría de Ciencia/Técnica establecida por Snell-Hornby, especialmente si tenemos en cuenta que, en la clasificación de la UNESCO para los campos de las ciencias y las tecnologías, en el epígrafe 33, denominado «Ciencias Tecnológicas, aparece recogido, en el subepígrafe 3309 el apartado Tecnología de los alimentos, dentro del cual aparece la categoría de Vino (subepígrafe 330929), en la categoría de Química (2300) aparece recogido, en la subcategoría de Bioquímica (2302) y en el subepígrafe 230212, la categoría de Fermentación. El vino engloba, pues, distintas ciencias como la enología y enografía y distintos conjuntos de técnicas como la viticultura, cuya producción científica se manifiesta en distintos modos y medios, según la clasificación de Rabadán (1991): un ejemplo de textos orales inmediatos sería, por ejemplo, una descripción del vino a lo largo de una sesión de degustación, en la que el catador exprese las principales características visuales, olfativas y gustativas del producto, mientras que una nota de cata redactada perderá esta marca de [+espontaneidad], ya que prescinde de este rasgo. Dentro del modo complejo *textos de recepción oral mediata*, deberíamos incluir, como señala Rabadán (1991: 101), las conferencias centradas en el vino en congresos enológicos y los distintos discursos centrados en esta temática; mientras que los *textos de recepción visual mediata* incluirían los carteles publicitarios en los que se promociona un determinado vino, los cuales, como

señala esta autora (*ibid.*: 102) poseen «una imagen atrayente y seductora y una leyenda alusiva que suele contener algún juego de palabras», mientras que en los *textos cinematográficos* podrían abarcar los documentales centrados en el proceso de cultivo, producción, crianza, embotellado o degustación del vino. Esto demuestra, pues, la transversalidad de la temática vitivinícola en los diferentes tipos de traducción, por lo que coincidimos con Moreno Paz y Rodríguez Tapia (2015: 137) cuando afirman que «[...] la temática es un rasgo transversal al modo de traducción [...], a la función que pueda adquirir (un texto que publicite un nuevo producto alimenticio) o al formato que pueda adoptar (un artículo periodístico sobre nuevas técnicas de cultivo)». Estos rasgos son perfectamente aplicables a la traducción vitivinícola, a los que debemos sumar, como bien indican estos autores que «sin embargo, este criterio transversal no excluye que la traducción agroalimentaria pueda definirse como otro tipo de texto según otro paradigma de clasificación, es decir, que podamos clasificar un texto como subordinado, publicitario y agroalimentario al mismo tiempo».

Así, nos encontramos ante un tipo de traducción especializada enmarcada en la traducción agroalimentaria y, a su vez, en la traducción científico-técnica. Se trata, como se ha podido observar, de una traducción histórica y con arraigo local, particularmente en las culturas del ámbito mediterráneo, con publicaciones de más de quinientos años como el *Tratado de Agricultura* de Alonso de Herrera de 1513 (Ibáñez Rodríguez, 2017).

2.2.4. La nota de cata como texto científico y técnico

El análisis de la nota de cata y su consideración en tanto que texto científico-técnico requiere de una revisión de la bibliografía existente. En este sentido, procederemos a definir y a caracterizar la naturaleza de los textos científico-técnicos y, posteriormente, estudiaremos la nota de cata como un género textual propio de la traducción vitivinícola, inscrita, a su vez, en la traducción agroalimentaria y científico-técnica.

Si tratamos de definir el texto científico y técnico, encontramos que Gamero Pérez (2001: 38) caracteriza este género como:

[...] un acto concreto de comunicación en el que los emisores son ingenieros, técnicos o profesionales: los receptores son otros ingenieros, técnicos, especialistas en formación o público general; la situación comunicativa está relacionada con la industria, la explotación agrícola, la fabricación de productos o la oferta de servicios; el foco predominante es la exposición o la exhortación; el modo es generalmente escrito; el campo es de carácter exclusivamente técnico, de acuerdo con los epígrafes 31 y 33 de la Nomenclatura Internacional de la UNESCO; presenta escasa variedad en cuanto a dialectos temporales, geográficos e idiolectos; y sus rasgos intratextuales son muy variados y están determinados fundamentalmente por las convenciones del género como categoría semiótica.

De esta manera, considera los receptores y emisores como especialistas y profesionales de un ámbito concreto, propio de un carácter técnico de acuerdo con los epígrafes 31 y 33 de la Nomenclatura Internacional de la UNESCO y con unos rasgos textuales muy restringidos. Otros autores como Franco Aixelá (2015) consideran que conviene ser consciente de que la realidad es más compleja que los recintos en los que los seres humanos pretenden encuadrarla. Este autor afirma que la categorización de textos científico-técnicos es muy útil para caracterizar a los traductores desde un punto de vista profesional y para elaborar programas didácticos coherentes. No obstante, el universo textual que se intenta categorizar se define por su enorme capacidad de solapamiento y por la porosidad de sus fronteras. En esta misma línea encontramos a Jiménez Serrano (2002), quien considera que no pueden establecerse distinciones consistentes en el ámbito de la ciencia y la técnica más allá de las meramente terminológicas. Por ello, afirma (*ibid.*) que a duras penas se pueden encontrar estudios sobre el lenguaje especializado de una sola disciplina que puedan justificar su consideración independiente con argumentos distintos de los terminológicos.

Por tanto, en este sentido volvemos a encontrar, de acuerdo con Franco Aixelá (2013: 3), un debate abierto puesto que, por un lado, existen autores como Gamero Pérez (2001) o Byrne (2006), que pretenden establecer una frontera

nítida entre lo científico y lo técnico, mientras que la mayoría de académicos amalgaman ambos conceptos hasta cierto punto, con la intención de englobar de la mejor manera una realidad textual híbrida. De esta manera, para este autor (2013), los textos científico-técnicos no pueden ser descritos en una definición simple, dada la enorme variedad temática y tipológica que existe. No obstante, considera que un texto científico es de carácter teórico y especulativo, mientras que uno técnico es de carácter aplicado e instrumental, centrado en aprender a hacer cosas o resolver problemas concretos. Sin embargo, Gamero Pérez (2001, 2005) afirma que existen situaciones comunicativas compartidas entre estos dos tipos de textos: ambos se pueden emplear para transmitir el conjunto de saberes que son propios de una disciplina a los especialistas que se encuentran en proceso de formación o, para divulgar unos conocimientos básicos entre el público general. Asimismo, esta autora considera una primera diferencia entre ambos textos: aquellos de ámbitos científicos tienen la función de difundir el conocimiento, mientras que aquellos técnicos no se escriben para difundir conocimientos aplicados.

Para Franco Aixelá (2013), la temática y la terminología son los dos rasgos más visibles y que constituyen los marcadores intuitivos por los que se reconoce un texto científico-técnico. No obstante, el propio autor (2013: 39) reconoce las lagunas que presenta esta categorización:

[...] Un discurso político de la ministra de sanidad sobre sus proyectos de gestión en atención primaria tendría un tema claramente médico, pero ninguno de nosotros diríamos que constituye un TCT. Igualmente, una novela de ciencia ficción típica contendrá probablemente más términos especializados, reales o inventados, que un artículo de revista científica y tampoco nadie diría que se trata de un TCT.

A pesar de ello, Franco (2013: 59) propone una serie de características compartidas en textos científico-técnicos:

- 1) presentan una combinación de rasgos, como, por ejemplo, una disciplina asentada que sirva como marco comunicativo;
- 2) el autor es un especialista;
- 3) poseen una estructuración rígida;

- 4) la progresión temática es sistemática;
- 5) existe una presencia visible de terminología especializada;
- 6) tienden a la simplificación sintáctica;
- 7) presentan un tenor claramente formal.

Para este autor, la diferencia entre ambos textos es, esencialmente, pragmática o intencional, aunque, recuerda que la frontera entre ambos dista mucho de ser nítida y con cierta frecuencia nos encontramos con textos en los que ambas intencionalidades se solapan. Por su parte, Newmark (1988: 209) considera que los rasgos fundamentales de los textos científico-técnicos son:

- 1) la terminología, aunque, por lo general, solo constituye del 5 al 10% de un texto;
- 2) las características gramaticales, como el empleo de oraciones con *se*, pasivas analíticas, nominalizaciones, presente atemporal, plural de modestia, verbos copulativos, que combinan con otras variedades lingüísticas;
- 3) el estilo técnico, carente de componentes emotivos, de connotaciones, efectos sonoros, metáforas originales.

Asimismo, Newmark (*ibid.*, 210) considera, a partir del vocabulario médico, tres variedades del estilo técnico:

- a) nivel académico, formado por palabras grecolatinas transferidas asociadas con artículos académicos;
- b) nivel profesional, compuesto de términos formales usados por expertos;
- c) nivel popular, basado en el vocabulario del lego en la materia que puede incluir variantes léxicas del habla familiar.

No obstante, reconoce lagunas en dicha clasificación (*ibid.*, 211) dado que «se trata de categorías generales a las que resulta muchas veces arbitrario asignar uno u otro término».

Para Franco Aixelá (2013), el tipo textual por antonomasia de los textos científicos viene representado por el artículo de investigación, que pretende investigar la realidad, cuestionar el conocimiento adquirido hasta ese momento

y/o trascenderlo, ofreciendo nuevas perspectivas para entender el mundo que nos rodea, mientras que el tipo textual por antonomasia de los textos técnicos es el manual de instrucciones, en el que se enseña algo concreto como pueda ser manejar un aparato o solucionar un problema de orden tecnológico. Por tanto, de acuerdo con este autor, los textos científico-técnicos son textos esencialmente referenciales, cuyos objetivos se pueden sintetizar en la transmisión de información con claridad y precisión, junto con la voluntad de persuadir del acierto y la conveniencia de los planteamientos del texto. En esta misma línea, Gamero Pérez (1998) señala que la especificidad del uso, y diferencias de tipo textual son un rasgo de diferenciación: en los textos científicos prima la argumentación y la descripción, mientras que en los textos técnicos prevalece la descripción y la exhortación.

Por otro lado, parece ser que la terminología propia de estos textos no es un rasgo tan distintivo ni definitorio. Franco Aixelá, siguiendo los datos aportados por Newmark (1988) ya citados, recuerda que en un texto técnico prototípico la presencia de terminología raramente supera el 10-20 %, mientras que el grueso de un texto técnico o científico está constituido por lenguaje general, normalmente de tenor formal. Por lo cual, según este autor, la presencia de terminología constituye la espina dorsal léxica de un texto científico-técnico, pero no es condición suficiente para caracterizar este tipo de textos. En este aspecto coincide con Gamero Pérez (2005), quien opina que el campo temático del texto determina su nivel de dificultad, más que su carga terminológica. Esta autora defiende que los textos que presentan a simple vista una temática especializada pueden devenir en textos no especializados, dependiendo de factores como puedan ser la intencionalidad del emisor, lo cual nos lleva a pensar que una misma temática puede aparecer tanto en un texto especializado como no especializado. Por su parte, Franco Aixelá (2013), siguiendo los planteamientos de Cabré (2004: 102-3), afirma que en este tipo de textos influyen tanto condiciones de tipo cognitivo, lingüístico y pragmático, las cuales son totalmente necesarias para que un texto científico-técnico sea considerado como tal.

En primer lugar, el criterio cognitivo indica que el conocimiento o la temática ha sido concebido de forma especializada dentro de un marco científico o técnico previo al propio texto, lo que implica la existencia de una disciplina

asentada y específica con su propio esquema conceptual. En segundo lugar, el autor subdivide el criterio lingüístico en cuatro planos:

- 1) el plano textual, con una estructuración rígida y una presentación sistemática de la información;
- 2) el plano léxico, con importante presencia de terminología especializada, más opaca para el lego en la materia cuanto más especializado sea el campo;
- 3) el plano sintáctico, el cual presenta una tendencia a la simplificación y a la repetición de estructuras gramaticales, un menor grado de subordinación que en el lenguaje general y una recurrencia a los mecanismos para marcar la impersonalidad, como la pasiva refleja y a las formas impersonales;
- 4) el tenor formal, para aumentar la sensación de objetividad. Por último, encontramos el criterio pragmático, que indica que el emisor es un especialista, con destinatarios que pueden ser a su vez especialistas formados, en formación, o también legos o simples interesados en la materia.

Por su parte, Jiménez Serrano (2002: 113-119) también realiza una caracterización de los textos científico-técnicos de acuerdo con los rasgos léxicos, semánticos y estilísticos, el plano léxico-semántico, el plano morfosintáctico y el plano retórico-estilístico. En primer lugar, en lo que respecta al léxico, el autor recuerda que se suele destacar el uso frecuente de internacionalismos y de cierto tipo de colocaciones en algunos campos determinados; la existencia de ciertas reglas de formación de términos, o la escasez de definiciones, etc. En lo concerniente a la sintaxis, los textos científico-técnicos se diferencian de la lengua común en el registro de una frecuencia elevada de construcciones pasivas, la omisión de determinadas referencias pronominales y la existencia frecuente de nominalizaciones. Finalmente, en este apartado destaca el estilo, caracterizado por la poca abundancia o incluso la ausencia total de repeticiones, paráfrasis y resúmenes dentro del texto, la práctica inexistencia de información adicional, así como la exhibición de un estilo impersonal y objetivo. No obstante, el autor (*ibid.*) recomienda ser cuidadoso con

estos datos, ya que no han sido hasta ahora contrastados con ejemplos textuales cuya consistencia despeje de forma satisfactoria las dudas en lo que respecta a su consideración como características genéricas.

Asimismo, destaca en el plano léxico-semántico una terminología propia, puesto que en estos tipos de textos son abundantes los tecnicismos y, por ello, considera necesario señalar los mecanismos de formación y creación de términos que ha desarrollado este tipo de lenguaje. Según el autor, la acronimia y la creación de neologismos son los mecanismos predominantes en la nueva acuñación, derivación, sufijación adaptación de términos, frente al uso de helenismos y latinismos.

En el plano morfosintáctico, Jiménez Serrano (2002: 116 y ss.) destaca que «en realidad, solo un número escaso de autores llega a superar en este sentido las generalizaciones vagas, si bien en algunas ocasiones se aportan clasificaciones algo más precisas, que, permítaseme la reiteración, es conveniente contrastar». En este sentido, señala las denominadas «preferencias en las construcciones sintácticas» aportadas por Criado Pérez (1984:19 *apud* Jiménez, 2002):

- 1) Uso de complementos circunstanciales;
- 2) uso de oraciones subordinadas que expresen condiciones límites, iniciales o cualquier clase de hipótesis que condicionan la ocurrencia de un fenómeno;
- 3) uso de construcciones impersonales con «se»;
- 4) uso de imperativos que evitan apelación a una persona determinada;
- 5) sustitución de expresiones verbales por verbo-nominales para evitar la referencia directa al agente de la acción y generalizar de forma abstracta las acciones y los procesos.

Además, otros autores como Martín, Ruiz, Santaella y Escáñez (1996: 120-123) destacan unas determinadas peculiaridades morfosintácticas:

- 1) la escasez de artículos;
- 2) la abundancia de sustantivos, especialmente los abstractos;
- 3) la adjetivación eminentemente específica;

- 4) el predominio de los verbos descriptivos en general y del presente en el caso de las definiciones,
- 5) la presencia de conectores como elementos de primer orden, tanto en la oración como en el párrafo;
- 6) el carácter enunciativo y objetivo de la modalidad.

Asimismo, para estos autores (*ibid.*), las oraciones simples presentan un uso frecuente del verbo «ser» en las fórmulas, el cual suele perder su predominio a favor del verbo «estar» cuando se indican cualidades transitorias del objeto y observan una relevancia importante de las construcciones copulativas. En lo que respecta a la oración compuesta, destacan las construcciones de relación causativa, especialmente las oraciones causales, condicionales y consecutivas, así como todo tipo de subordinadas, repeticiones, aclaraciones, o paréntesis. Finalmente, señalan (*ibid.*) una propensión a evitar la frase inacabada o la elipsis.

En lo concerniente al plano retórico-estilístico, Jiménez Serrano (2002) opina que los textos técnicos muestran características propias que no consisten únicamente en el uso de figuras, sino también en la presentación estilística de un campo concreto por medio de diferentes mecanismos lingüísticos. Si se pretende evaluar el estilo de esta modalidad, este autor destaca la contribución de la escuela americana de Washington, con Trimble al frente, con la creación del concepto de «técnicas retóricas», a las que define (2002) como «cualidades inherentes a los textos y obligatorias para realizar una presentación adecuada de la información, a fin de favorecer una comunicación óptima entre especialistas».

Jiménez Serrano (2002) afirma, pues, que ciertas disciplinas son más proclives a las posibilidades estilísticas de la lengua que otras. Evidentemente, unas se desenvuelven en un código restringido, como las solicitudes de patentes, mientras que otras, debido a que tienen menos restricciones, gozan de una mayor libertad de acción. Asimismo, el autor señala la importancia del uso simbólico y figurado del lenguaje en este tipo de textos, debido a que estos suelen ser considerados como poco humanos o asequibles. Esto ha provocado que, en ocasiones, se intente adornar su estilo con el fin de hacerlos más fáciles de entender y de recordar. En esta línea, el autor afirma que el uso de metáforas

y de otras figuras del lenguaje se halla bastante extendido, ya que simplifica la percepción, hace que sea más fácil de recordar el contenido y es, a menudo, una alternativa a una terminología poco asequible y meramente académica.

Por otro lado, ante la cantidad de divergencias que existen en lo que respecta a la caracterización de los textos científico-técnicos, así como los criterios que se deben seguir para realizar una categorización de estos, Sevilla y Sevilla (2003) proponen, partiendo de la definición de este tipo de texto propuesta por Gutiérrez Rodilla (1998: 20), seis tipos de texto dependiendo del código, de la temática, el destinatario, la intencionalidad, el género y el canal.

En lo que respecta al primer apartado, se parte del concepto de lenguaje científico de Gutiérrez Rodilla (*ibid.*), al que entiende como:

Todo mecanismo utilizado para la comunicación, cuyo universo se sitúa en cualquier ámbito de la ciencia, ya se produzca esta comunicación exclusivamente entre especialistas, o entre ellos y el gran público, sea cual sea la situación comunicativa y el canal elegido para establecerla.

Destacan en este registro científico-técnico la importancia de elementos gráficos, por lo que se pueden encontrar mecanismos gráficos usados para la comunicación, que difieren del mecanismo verbal, empleados con independencia el uno del otro o combinados (Sevilla y Sevilla, 2003: 25). Concluyen, en este punto, que se puede clasificar un conjunto de discursos en función de los mecanismos que existen en ellos para realizar un acto comunicativo. En segundo lugar, señalan que los discursos se pueden clasificar en función de la temática (2003: 26). Estos autores indican que el discurso científico-técnico, dada la gran variedad de ámbitos que abarca, presenta una serie de diferencias, ya que ni el objeto de estudio, los supuestos de los que se parte ni los aspectos que se ponen de relieve son los mismos. Aquí encontramos, según los autores, la primera diferencia entre ciencia y tecnología. En tercer lugar, señalan los textos en función del destinatario (2003: 27). Partiendo de la idea expuesta por Bhatia (1993), según la cual el autor, en el proceso de producción de un texto dado, piensa en un receptor hipotético, por lo cual anticipa sus reacciones y ajusta el discurso para facilitar la comunicación. Por tanto,

Sevilla y Sevilla señalan dos tipos de receptores: el especialista y no especialista, determinados por el grado de conocimiento del tema tratado, lo cual da lugar a dos tipos de discursos, uno especializado y otro divulgativo. Además, el texto especializado se dirige a especialistas, por lo cual ofrece una gran información sobre el tema tratado y puede obviar aspectos que ya se dan por conocidos en el destinatario. En este caso, el emisor hace uso de los recursos estilísticos del texto científico-técnico (tecnicismos), lo que le permite exponer mejor las ideas e incluir información más detallada. Así, los autores aclaran que no es necesario que el especialista sea de la misma rama del conocimiento que el receptor, aunque, en este caso, se puede dar una gradación de las propiedades del texto. El texto divulgativo, por su parte, se dirige a no especialistas, esto es, personas que no poseen unos conocimientos profundos, incluso puede que ninguno, del tema tratado (2003: 27). Por ello, estas limitaciones hacen que el emisor produzca su discurso de forma distinta al discurso especializado, por lo cual, se realizará una exposición de manera que pueda ser comprendido, mediante una serie de recursos como: no tratar tema en profundidad, un menor uso de recursos específicos del registro científico-técnico, recurrir a explicaciones si se emplean términos específicos, etc. (Sevilla y Sevilla, 2003: 28). Los receptores no especializados son, de acuerdo con estos autores (*ibid.*), un grupo más amplio y heterogéneo que el de especialistas en lo que respecta a conocimientos sobre la materia. Por ello, se llevará a cabo una gradación del discurso divulgativo en función de sus conocimientos, lo que provoca que las características del discurso científico-técnico se diluyan a medida que disminuyen los conocimientos y se adoptan recursos de registros con los que el receptor está más especializado. Del mismo modo, Sevilla y Sevilla (2003) proponen clasificar los textos en función de su intencionalidad, esto es, su finalidad. Sevilla y Sevilla (*ibid.*, 30) afirman que en el discurso científico-técnico la función predominante suele ser la representativa o ideativa, puesto que pretende transmitir y comunicar información.

Asimismo, en la categoría de textos función del género y siguiendo, de nuevo, los postulados de Bhatia (1993: 13-15), estos autores afirman que la naturaleza y construcción de los géneros están determinados por el propósito comunicativo. Aunque existen otros factores, como el contenido, la estructura, el

destinatario y el canal que influyen, estos no son determinantes. Por tanto, afirman (2003: 31) que un cambio en el propósito comunicativo tiene como resultado un género diferente. Por ello, exponen que los miembros de una comunidad académica o profesional están familiarizados con los objetivos comunicativos de su comunidad y con la estructura de los géneros que se emplean. Esta experiencia dentro de la comunidad se convierte en una convención sobre la estructura interna de un género, lo cual otorga a los autores libertad lingüística siempre y cuando se ajusten al modelo aceptado, especialmente si poseen un elevado conocimiento de la estructura, uso y convenciones (Sevilla y Sevilla, 2003: 31). Las restricciones que, según Sevilla y Sevilla (*ibid.*) pueden existir, son, entre otras, el uso de ciertos recursos léxico-gramaticales, la posición de algunos elementos retóricos y el uso de determinadas expresiones; no obstante, los autores pueden utilizar todos los recursos disponibles para lograr efectividad y originalidad sin violar las restricciones establecidas. Finalmente, Sevilla y Sevilla afirman que los textos científico-técnicos se pueden agrupar según su propósito, pero desde el punto de vista formal se encuentra una mayor variedad de tipos: uno por cada propósito comunicativo).

Por último, señalan los tipos de textos en función del canal. A partir de la definición de canal aportada por Bachman (1995, 125-126), establecen cinco comunicaciones según el canal:

- 1) Comunicación percibida por el canal visual, donde incluyen los gestos y señales de tráfico;
- 2) la comunicación percibida por el canal auditivo: palabras habladas o, por ejemplo, el claxon de un coche, puesto que son signos empleados para transmitir mensajes;
- 3) la comunicación percibida por el canal táctil, como el sistema Braille;
- 4) la comunicación percibida por el canal olfativo, como el «olor a butano»;
- 5) la comunicación percibida por el canal gustativo, ya que consideran que existe un código instintivo y universal de gustos según el cual se acepta el sabor dulce y se rechaza el amargo, el ácido y el salado.

A pesar de los esfuerzos de Sevilla y Sevilla, ambos autores (2003: 35) reconocen que ninguno de los seis criterios permite un ordenamiento absoluto en el que todos los textos de cada grupo presenten las mismas características. Opinan que los signos y códigos son dependientes de la temática, la cual, a su vez, es independiente del destinatario, a quien sí se tendrá en cuenta para la formulación del discurso y para el efecto que se quiera conseguir en él (intencionalidad) y de la convención establecida en una situación comunicativa (género). En opinión de los autores, el género puede caracterizar mejor a este tipo de textos, puesto que permite establecer una tipología más amplia de casos más concretos y más fácilmente reconocibles. No obstante, reconocen que en cada género se hallarán distintos tipos de textos en función de la intencionalidad, el destinatario y la temática. Estos tres aspectos tienen un peso importante en la producción textual, mientras que el canal y los códigos vienen determinados por los demás factores. Por todo lo expuesto, afirman (2003: 25) que el género y el destinatario son las características que permiten una mejor clasificación del texto científico-técnico en cuanto a discurso producido en un registro específico.

Así pues, podemos considerar la nota de cata como un texto técnico que describe un producto, el vino, recogido en el subepígrafe 2209.29 de la Nomenclatura Internacional de la UNESCO, e incluido en el subepígrafe 3309 «Tecnología de los alimentos».

Contempladas todas estas cuestiones y tomando como referencia los postulados de Franco Aixelá (2013) y Gamero Pérez (2001), afirmamos que:

- 1) la cata de vino y la sumillería son dos disciplinas asentadas que sirven como marco comunicativo del texto;
- 2) el autor, salvo en los casos determinados foros o páginas web, es un especialista (enólogo, catador, sumiller);
- 3) posee una estructura rígida, compuesta por una evaluación de los tres exámenes realizados: fase visual, fase olfativa y fase gustativa. No obstante, presenta una introducción, facultativa, donde se presenta el vino y al productor y en la que, como señala Ibáñez Rodríguez (2017), se suelen aportar datos sobre la denominación de origen, la añada, las variedades, los suelos y el proceso de vinificación empleado. Asimismo, finaliza la nota de cata con una conclusión facultativa, pero altamente

recomendable, donde se aporta una valoración global del vino y de sus elementos, que sirve para ayudar a decidir al consumidor si adquirir el vino o no. Además, es frecuente, como indica Ibáñez Rodríguez (*ibid.*) que se aporten propuestas de maridaje y la temperatura de servicio recomendada. De esta manera, podemos afirmar que la nota de cata responde a una necesidad informativa, pero, en función del caso, también publicitaria;

4) existe una presencia visible de terminología especializada, aunque, como hemos observado, son términos de la lengua general que han sufrido un proceso de terminologización y de metaforización terminológica mediante los que han devenido en términos más o menos compartidos por la comunidad de catadores.

5) el foco principal es la exposición y la valoración;

6) el modo es escrito;

7) el tenor es formal;

8) es un tipo de texto en el que se reflejan las variedades dialectales y diatópicas de la lengua. De hecho, como indica Moutanda (2010: 121), los catadores sufren problemas comunicativos intralingüísticos dada la gran variación presente en este discurso;

9) existe una tendencia a la simplificación sintáctica. Este discurso, al igual que el resto de las lenguas de especialidad, parte de la gramática de la lengua general, pero con usos particulares, como es el caso de las construcciones metonímicas sin el artículo determinado (en boca, en nariz) o la recurrencia a la yuxtaposición;

Tomando como referencia a Sevilla y Sevilla (2003), añadimos a nuestra caracterización de la nota de cata como texto especializado que:

1) la nota de cata es un mecanismo que permite la comunicación en la comunidad de catadores y está formada por signos. Al igual que la lengua general —como indica Cabré (1993)—, emplea el mismo sistema gráfico;

2) su temática es especializada, ya que abarca un campo del saber concreto y técnico, como es el análisis del vino;

3) existen dos tipos de emisores y de receptores. Los emisores pueden ser tanto especializados (enólogos y catadores profesionales), como no especializados (legos o semiexpertos, es decir, catadores aficionados). El destinatario podrá ser especialista o no especialista (consumidores aficionados que adquieren vino en las bodegas o supermercados, usuarios de foros virtuales o aprendientes en cursos de cata de vino o de sumillería). Así pues, es un discurso que se puede articular de distintas maneras en función del grado de especialización requerido;

4) su intencionalidad consiste en la transmisión de información objetiva a partir de una serie de exámenes altamente subjetivos que dependen, como hemos señalado, de factores externos e internos. Dada esta intención, la función predominante será la representativa. Sin embargo, habida cuenta de que la nota de cata también se emplea con fines comerciales, será posible hallar elementos connotativos. En este sentido, destacamos los estudios de Armentia, Caminos y Marín (2005: 91) quienes, tras estudiar la crítica enológica en la prensa española, constataron que en ella existen dos vertientes distintas: una perspectiva literaria y otra técnica. Desde el enfoque literario, estos autores observaron el uso de un lenguaje que debe resultar atractivo al lector y, a la vez, calificar de forma adecuada el producto. Por ello, frente a las notas de cata esquemáticas, que Planelles Iváñez (2013: 207) describe como textos «breves, nominales, con escasez de verbos conjugados, con proliferación de adjetivos específicos y con ciertas expresiones y construcciones peculiares propias del lenguaje del vino», con unos verbos que suelen ser predicativos o transitivos; en la crítica enológica se recurre a multitud de recursos lingüísticos con el fin de transmitir de forma explicativa y opinativa una serie de características (Armentia, Caminos y Marín, 2005: 92). Asimismo, estos autores apuntan a que, en la *elocutio*, el orador sigue los preceptos *ars recte dicente*, los cuales garantizan la corrección gramática y, posteriormente, continúa con preceptos retóricos como *ars bene dicendi*, que garantizan la eficacia persuasiva y estética. De ahí que los textos de opinión, de acuerdo con Planelles Iváñez (ibid.), sean «más largos, con frases

verbales, más elaborados y literarios, en los que proliferan las metáforas y las frases subordinadas»;

5) la nota de cata puede ser considerada como un género textual, ya que posee una serie de objetivos comunicativos y de convenciones y una estructura compartidas por la comunidad epistemológica. Abordaremos esta cuestión con más detenimiento más adelante.

6) Se trata de una comunicación que puede percibirse por el canal visual, en el caso de ser un texto, o el canal auditivo, si se trata de una evaluación organoléptica *in situ* y realizada de viva voz.

2.2.5. La nota de cata como género textual

El género textual se ha estudiado desde diferentes perspectivas, aunque su interés en el ámbito de las ciencias del lenguaje se encuentra en el estudio de la Textología Contrastiva alemana y del Inglés para Fines Específicos (Cobos López, 2012: 77). Como afirma esta autora (*ibid.*: 78), el concepto de «género» comenzó a estudiarse en la época de Aristóteles y posee una larga tradición en los estudios literarios, dado que:

La tipología más tradicional es la que propuso Aristóteles en “La Retórica” para los discursos públicos, distinguiendo entre discursos forenses (jurídicos, pronunciamientos ante el juez), deliberativos (políticos, pronunciados frente a la asamblea) y epidícticos (valorativos, pronunciados frente al espectador). En la “Poética” (como Platón en la República), dejó también una tipología de textos literarios que está en la base de la teoría de los géneros: líricos, narrativos y dramáticos. En este sentido existen autores que afirman que el concepto de género surge de los estudios literarios (Cobos López, 2012: 78).

Posteriormente, la retórica se desarrolló en el ámbito literario y el concepto de género comenzó a estudiarse en el ámbito de la crítica literaria por su utilidad en la identificación de las diferentes modalidades de representación de la realidad y de sus convenciones (Calvi, 2010: 12). Así, los géneros textuales han sido un objeto de estudio de múltiples disciplinas, pese a la confusión terminológica que pueden producir (García Izquierdo, 2012). Su naturaleza ha

sido también definida por Hatim y Mason (1990), quienes lo consideran como «‘conventionalised forms of texts’ which reflect the functions and goals involved in a particular social occasion as well as the purposes of the participants in them». García Izquierdo (2002: 15) opta por definirlo como una «forma convencionalizada de texto que posee una función específica en la cultura en la que se inscribe y refleja un propósito del emisor previsible por parte del receptor», mientras que Hurtado Albir (2011: 58) prefiere definirlo «agrupaciones de textos pertenecientes a un mismo campo y/o modo y que comparten la función, la situación de uso y las convenciones textuales», mientras que Suau Jiménez (2010: 23), por su parte, considera que el género

[...] es cada tipo de texto, escrito u oral, que sirve para que se comuniquen las personas que integran un campo profesional o académico, como el marketing, la exportación, la banca, la economía, las ventas, los recursos humanos, etc., por citar algunos muy específicos de la actividad económico-empresarial.

Asimismo, para Calvi (2010: 11):

[...] En efecto, la noción de género ofrece un marco de análisis para los elementos lingüísticos y metadiscursivos, englobando las aportaciones tradicionales del análisis léxico y textual. Al mismo tiempo, permite situar el evento comunicativo dentro de una configuración de prácticas sociales, teniendo en cuenta las convenciones y las restricciones impuestas por el contexto, el estatus de los interlocutores, etc.

Estas definiciones permiten delinear la figura poliédrica del género, como un tipo texto oral o escrito que permite la comunicación de una comunidad epistemológica y con unos rasgos delimitados y socialmente aceptados. El género se encuentra, además, altamente influido por una cultura determinada. Brinker (1985: 124), por su parte, propone una serie de rasgos convencionalizados de los géneros:

Los géneros textuales constituyen patrones convencionalizados que sirven para realizar acciones comunicativas complejas y que pueden definirse en términos de combinaciones características de factores contextuales (pragmáticos), comunicativo-funcionales y estructurales (gramaticales y temáticos). Son resultado de una evolución histórica en el seno de la comunidad lingüística en que han surgido y se inscriben dentro del conocimiento compartido a sus miembros. Aun teniendo carácter normativo, facilitan también la comunicación entre los hablantes al proporcionarles pautas más o menos fijas de cara a la producción y recepción de textos (Brinker, 1985: 124).

De esta manera, Cobos (2012: 80) determina cinco rasgos diferenciadores de los géneros:

- 1) Los géneros tienen una naturaleza convencionalizada, ya que se rigen por una serie de convenciones;
- 2) los géneros están definidos por la combinación de elementos pragmáticos y lingüísticos, puesto que existe una interrelación entre factores intratextuales y extratextuales;
- 3) los géneros poseen evolución histórica;
- 4) están incluidos en el conocimiento de la lengua general de todos los hablantes;
- 5) representan modelos en cuanto a la producción y recepción textual.

Para Adam (1997: 674), «les genres possèdent certes un noyau normatif relativement stable et contraignant pour l'énonciateur, mais néanmoins plus souple, plus plastique que les formes de la langue». De esta manera, para Adam (2001: 85), quien sigue a Genette (1979), los géneros se pueden clasificar en términos de architextualidad, esto es, la relación de un texto con las categorías genéricas; de intertextualidad (citación, alusión); de metatextualidad, como, por ejemplo, que pueda existir un comentario de una obra en otra obra; de hipertextualidad, mediante imitaciones o referencias de un texto por otro, y de paratextualidad, es decir, las relaciones de un texto con los elementos que le

rodean materialmente, es decir, el peritexto, y el epitexto). Asimismo, Adam (1997: 674) distingue el concepto de architextualidad de aquel de *intertextualidad* (citas libres de uno o varios textos que aparecen en otro texto) y del interdiscurso, entendido como un «phénomène d'architextualité et plus largement de transtextualité», estrechamente vinculado a los géneros que caracterizan una formación sociodiscursiva. Finalmente, Adam (1997/2001) considera necesario contraponer los conceptos de «tipología textual» a «género», ya que:

[...] il est profondément erroné de parler de "types de texte ». L'unité « texte » est trop complexe et trop hétérogène pour présenter des régularités linguistiquement cernables. À la différence de mes prédécesseurs anglo-saxons, j'ai situé les faits de régularité dits « récit », « description », « argumentation », « explication » et « dialogue » à un niveau que j'ai proposé d'appeler *séquentiel*. J'ai défini les séquences comme des unités compositionnelles supérieures à la phrase-période, mais très inférieures —mis à part le cas relativement rare des textes très courts mono-séquentiels— à l'unité globale que l'on peut appeler texte. Ce modèle de la structure compositionnelle des textes rompt avec l'idée même de « typologie des textes » et il n'a de sens que dans la perspective globale d'une théorie des plans d'organisation. [...] En distinguant divers plans d'organisation de la textualité, il s'agit de rendre compte du caractère profondément hétérogène d'un objet irréductible à un seul mode d'organisation, d'un objet complexe mais en même temps cohérent (Adam, 1997: 665).

De esta manera, Adam ubica el relato, la descripción, la argumentación en un nivel menos elevado de complejidad textual. Por ello, este autor (1997: 670) considera los géneros como «des régularités socio-historiques observables dans le champs pratique qui est le leur [...]». Les genres règles globalement, et de façon plus ou moins contraignante, les différents plans de la structure des textes». Por su parte, Trosborg (2002: 12) también resalta la necesidad de distinguir el género textual de la tipología textual al afirmar que «genres and text types are clearly to be distinguished, as linguistically distinct texts within a genre may represent different text types, while linguistically similar texts from different genres may represent a single text type». En esta línea, para Ciapuscio (1994: 54), la tipología textual comprende tres elementos inevitables:

el intertextor, el texto y el contexto situacional, es decir, la tipología se manifiesta a través de parámetros lingüísticos, mientras que el género se define a partir de elementos extratextuales. Hurtado Albir (2011: 491) recuerda, además, que son agrupaciones más concretas que las tipologías textuales y que comparten una serie de convenciones estructurales y lingüísticas que cambian de una lengua a otra y de una cultura a otra.

De esta manera, como indica García Izquierdo (2015) a partir de estudios previos acometidos en el ámbito de la traducción:

A grandes rasgos, podríamos decir que ambas son formas convencionalizadas de texto pero que, mientras el género se define a partir de elementos extratextuales (discursivos, culturales), el tipo de texto se define exclusivamente mediante parámetros lingüísticos (Ciapuscio, 1994). Así, mientras hemos visto que el género es un concepto complejo y poliédrico que solo puede explicarse a partir de la conjunción de características formales, comunicativas y cognitivas, el tipo textual es la propiedad de un texto de acuerdo con un modelo estructural retórico, como por ejemplo narrativo, descriptivo, expositivo y argumentativo (Aragónés, 2009). [...] El género es la categoría en la que se manifiestan todos los conceptos relevantes para el análisis de la traducción; entre ellos el de tipo textual. Así, cada género llevará asignado prototípicamente un tipo textual (p.e. un editorial será prototípicamente argumentativo), pero podrá presentar secuencias de más de un tipo; y a la inversa, un mismo tipo textual podrá ser prototípico de más de un género (García Izquierdo, 2000, 2011). Se trata, pues, de conceptos íntimamente relacionados, pero que no deben confundirse.

En este contexto, Calvi (2010: 14) recoge los rasgos identificativos en los aspectos formales o sociodiscursivos en los que coinciden los principales autores:

El género es una clase, un modelo abstracto, una perspectiva que actúa como molde para el hablante y como horizonte de espera para los destinatarios o para los miembros de una comunidad discursiva específica; se caracteriza por una serie de rasgos convencionales, relacionados con los contextos sociales y comunicativos, e identificables en los diferentes niveles del análisis

lingüístico. Cabe distinguirlo de los conceptos de “registro” y “tipología textual”, aunque la confusión entre género y tipología, en particular, sigue siendo frecuente.

Las transformaciones socioculturales pueden determinar cambios significativos en las pautas textuales; asimismo, se vislumbra una tensión entre las restricciones impuestas por el marco genérico y la variación propia de una situación comunicativa determinada, entre las fuerzas centrípetas y centrífugas. Entre los elementos perturbadores de mayor alcance en la actualidad, sobresalen la irrupción de Internet y la multimodalidad, que han trastocado los esquemas tradicionales, creando nuevos géneros y modificando los existentes; la insistencia en los aspectos promocionales, entre otros rasgos, se ha infiltrado incluso en los discursos de mayor neutralidad emotiva (Garzone, 2007).

Asimismo, Gamero Pérez (1998: 147) pone de manifiesto el carácter convencional de los géneros y propone tres rasgos distintivos de los géneros técnicos, incidiendo en la influencia del contexto sociocultural en el funcionamiento de los géneros. Estos rasgos son: 1) el foco contextual; 2) los elementos de la situación comunicativa; 3) los elementos intratextuales convencionales. La importancia de este contexto sociocultural ha sido resaltada por Hurtado Albir (2011: 494), quien afirma que

Los géneros no pueden estudiarse fuera del contexto sociocultural en que se han generado, ya que se desarrollan siempre en el seno de una cultura determinada, porque precisamente nacen para resolver una situación comunicativa concreta que se repite en determinado entorno sociocultural. De este modo, algunos géneros existen solo en una cultura determinada, si bien la mayoría de ellos (al menos en los países industrializados) existen en todas).

Además, de acuerdo con Gamero Pérez (1998), el contexto sociocultural influye de tres maneras distintas en la constitución de los géneros textuales:

- 1) determina las convenciones propias de los géneros;

2) tiene una función crucial en la creación de nuevos géneros, puesto que, si no existe una necesidad comunicativa, no se crean;

3) marca la pauta en la evolución del género, que debe adaptarse a los cambios de la sociedad.

Tras todo lo expuesto, podemos coincidir con Ibáñez Rodríguez (2017: 29) cuando afirma que «el género es un concepto enrevesado y poliédrico que solamente se puede describir a partir de la unión de rasgos formales, comunicativos y cognitivos». De esta manera, como señala Suau (2010: 21-22), «puesto que cada género contiene un patrón estructural prescriptivo y establecido por la propia comunidad discursiva, será necesario conocer cuál es esta estructura y sus características lingüísticas como paso previo a la traducción». Así, esta autora introduce el concepto de *comunidad discursiva* planteado por Swales (1990: 24), que define como un:

[...] grupo humano cohesionado por su objetivo público común con unos mecanismos propios que pueden generar uno o varios géneros para la intercomunicación entre sus miembros. Al igual que los géneros, la comunidad discursiva se caracteriza por poseer un cierto léxico propio que puede alcanzar un alto nivel de especificidad. Ejemplos de comunidad discursiva serían la comunidad médica, la científica, la tecnológica, la legal, la financiera, la del comercio, la educativa, la económico-empresarial, la periodística etc. Cada una de estas comunidades suele desarrollar varios tipos de género. Así, la comunidad económico-empresarial ha desarrollado la carta comercial, el telex –ya obsoleto y apenas utilizado-, o el informe comercial para la intercomunicación entre sus miembros, siendo éstos géneros recurrentes con funciones retóricas propias. Todos estos géneros tienen, además, una cierta terminología técnica o específica, que hace referencia a la esencia de la actividad profesional o académica de la propia comunidad, y que solamente sus miembros conocen (Suau, 2010: 31).

Ibáñez Rodríguez (2017: 30-31) adapta estos estudios al ámbito vitivinícola, donde encuentra los siguientes géneros: nota de cata, ficha de cata, etiqueta de vino, guía de vinos, tabla de añadas, boletín de avisos fitosanitarios, ficha ampelográfica, manual (de viticultura, de enología, vitivinícola), monografía, enciclopedia de vinos, artículo científico, artículo de divulgación, folleto de

bodega, web (de bodega, de consejo regulador), estudio de mercado, anuncio publicitario de vino, anuncio genérico-marquista, blogs, etc. La nota de cata es, como afirma este autor (2017: 31) «el género más emblemático, más característico y más conocido de nuestra “comunidad discursiva”». De esta manera, Ibáñez Rodríguez (*ibid.*) describe la nota de cata como un género que:

Se encuadra dentro de la descripción de un vino con el fin de darlo a conocer, promocionarlo, en definitiva, venderlo. Generada por un especialista o semiespecialista está destinada a un público amplio, el potencial comprador y responde a unas convenciones textuales propias. Su estructura siempre es la misma, reproduciendo el método seguido en la cata [...] Cada vez está más generalizado el incluir, además de la descripción del vino, datos técnicos como el nombre de la bodega, la denominación de origen, añada, variedades, suelos y vinificación. También se incluye al final la temperatura de servicio y el *maridaje*. Se ha generalizado el formato electrónico y las encontramos en las páginas webs de las bodegas y tiendas de vino on line.

Por ello, siguiendo los estudios de Policastro Ponce (2017) centrados en el género textual «etiqueta», podemos definir la nota de cata como un género discursivo, caracterizado por una función textual multidisciplinar. La nota de cata posee una función informativa, pues aporta información al consumidor sobre el producto que adquiere, empleando un léxico que puede ser persuasivo pero que, como se ha visto, constituye un discurso altamente especializado a partir de un proceso de terminologización, lo que la convierte en un texto técnico especializado. Asimismo, posee una función estética, ya que, como ha señalado Suárez Toste (2009), constituyen la carta de presentación de un productor o de una bodega. Así, el género «nota de cata» ha de cumplir tres funciones primordiales en el seno de la comunidad discursiva en cuestión: informativa, identificativa y publicitaria. De esta manera, como señala Policastro Ponce (2017), esta triple función puede converger con la perspectiva multimodal del texto planteada por Bernárdez (1982: 95), quien define el texto como:

Unidad lingüística comunicativa fundamental, producto de la actividad verbal humana, que posee carácter social. Se caracteriza por su cierre semántico y comunicativo y por su coherencia, debida a la intención comunicativa del hablante

de crear un texto íntegro, y a su estructuración mediante dos conjuntos de reglas: las de nivel textual y las del sistema de la lengua.

Tras lo expuesto y tomando como punto de referencia los estudios de Bernárdez (1982), Alexopoulou (2011: 99) y Policastro Ponce (2017), afirmamos que el género textual «nota de cata» posee una triple dimensión:

- 1) Dimensión comunicativa. De acuerdo con Bernárdez (1982), el texto posee un carácter social, nacido de la interacción social humana entre el emisor (bodega o lagar, pero también el catador especialista o semiespecialista) y el receptor (consumidor) y presenta toda la información explícita e implícita que incluye el acto comunicativo.
- 2) Dimensión pragmática. Se encuadra en una situación constituida por los componentes extralingüísticos de todo acto de habla. Así, el contexto condiciona la forma y la interpretación del texto, mientras que en la estructura textual interviene un amplio número de factores, como aquellos que afectan a los aspectos externos del uso de la lengua. La nota de cata se inscribe, por regla general, en etiquetas de mayor tamaño que acompañan la botella de vino²⁸. Por tanto, las etiquetas donde se encuentra la nota de cata presentan una serie de elementos extralingüísticos, como ilustraciones y colores y, como señala Zorzano Cámara (2017), podemos encontrar escudos de armas, motivos naturales, personas o tipografías vistosas. De esta manera, como apunta Policastro Ponce (2017)

Su significado está concebido en relación a la dimensión social, porque cada elemento transmite un mensaje diferente al consumidor a través de diversas vías sensoriales, y a la dimensión estructural, ya que cada elemento está dispuesto en un lugar específico en la etiqueta por un motivo concreto. Entre ellos, la estética de la etiqueta cumple una función primordial, ya que a través de ella se consigue atraer la atención y el interés del consumidor incitándole al consumo del producto.

²⁸ De hecho, de acuerdo con la *Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos* de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (2015 *apud* Zorzano Cámara, 2017), en una etiqueta de vino debe aparecer de forma obligatoria la denominación del producto, la denominación de origen reconocida o la indicación geográfica reconocida, la indicación del grado alcohólico, la indicación de los aditivos, el volumen nominal, el país de origen y el nombre y la dirección del responsable del envasado.

3) Dimensión estructural. Todo texto tiene una organización interna y se atiene a un conjunto de reglas gramaticales y de coherencia, las cuales garantizan su significado; así como a la estructura textual global que representa el esquema de composición del texto (Alexopoulou, 2011: 102). El análisis de las notas de cata que conforman nuestro corpus pone de manifiesto una superestructura formada por cuatro apartados bien delimitados: una introducción, facultativa pero recomendable, ya que presenta el vino y el productor y en la que, como señala Ibáñez Rodríguez (2017), se suelen aportar datos sobre la denominación de origen, la añada, las variedades, los suelos y el proceso de vinificación empleado. Esta introducción es seguida de las tres fases que componen la cata: visual, olfativa y gustativa, donde se presentan los elementos analizados durante su examen. Asimismo, finaliza la nota de cata con una conclusión facultativa, pero altamente recomendable, donde se aporta una valoración global del vino y de sus elementos, que sirve para ayudar a decidir al consumidor si adquirir el vino o no. Además, es frecuente, como indica Ibáñez Rodríguez (*ibid.*) que se aporten propuestas de maridaje y la temperatura de servicio recomendada. De esta manera, podemos afirmar que la nota de cata responde a una necesidad informativa, pero, en función del caso, también publicitaria.

La nota de cata cumple, pues, una doble función sociocomunicativa. En primer lugar, es un instrumento que permite la identificación del producto, algo que Policastro Ponce (2017) define como «una necesidad propia de la actividad comercial del producto, con el fin de ser presentado para su venta» y se presenta, como ya hemos recogido, como una tarjeta de presentación del producto y del bodeguero. Asimismo, posee una función informativa, la cual es «común a todos los textos, puesto que representa el fin último del acto comunicativo» (Policastro Ponce, 2017). De esta forma, como señala esta autora:

El lenguaje informativo o referencial, por estar relacionado con el referente, es decir, el contexto, se caracteriza por transmitir conocimientos de forma objetiva,

centrándose en la relación entre del hablante con la realidad, las manifestaciones y los objetos a los que se refiere. Para ello, utiliza un lenguaje claro, sencillo y preciso, principalmente compuesto por términos unívocos, suele emplear oraciones declarativas y enunciativas, lo más neutras posible. Aunque la objetividad absoluta no es posible, en este tipo de lenguaje se pretende transmitir un mensaje informativo que sea fácilmente interpretable por el receptor, con una entonación lo más neutra posible. Las marcas lingüísticas que caracterizan esta función son: el predominio del modo indicativo, lenguaje denotativo, expresión lógica de los elementos, modalidades enunciativas afirmativas o negativas (Policastro Ponce, 2017).

Como se ha señalado en el apartado anterior, el discurso de la cata de vino es, en la mayor parte de casos, referencial y denotativo. Se trata de un discurso que parte de la subjetividad, dado que la cata depende de una gran cantidad de factores externos e internos, es decir, del propio catador, cuya función primordial es la transmisión de información objetiva en el seno de una comunicación especializada en una comunidad discursiva concreta. El empleo de las figuras retóricas como la metáfora y la metonimia no debe ser óbice para considerar de este discurso como especializado y objetivo, ya que parte de una necesidad comunicativa, debido a las lagunas terminológicas existentes en este ámbito de la lengua. De este modo, se recurre a un proceso de terminologización y de metaforización terminológica mediante los que se crean términos especializados. No obstante, debemos recordar, como aparece reflejado en la cita anterior, que la objetividad absoluta no es posible y el grado de objetividad dependerá de la situación comunicativa y de la intencionalidad del emisor. El discurso vitivinícola es, por tanto, la manifestación lingüística de una comunidad especializada formada por, entre otros, bodegueros, viticultores, sumilleres, y portadora de su conocimiento. Esta lengua de especialidad es histórica (Ibáñez Rodríguez, 2017), pero altamente productiva, pues se adapta a las nuevas realidades de este sector a partir de la formación de neologismos.

CAPÍTULO 3: LAS FIGURAS RETÓRICAS EN LA COMUNICACIÓN HUMANA: LA METÁFORA Y LA METONIMIA

La metáfora y la metonimia son dos de las figuras retóricas que más estudios han suscitado, lo cual ha originado —como se podrá observar en este capítulo— una abultadísima bibliografía científica a lo largo del tiempo, especialmente en el campo de la Filología y la Filosofía del lenguaje. No obstante, hasta hace pocas décadas, dichas investigaciones se han centrado, casi exclusivamente, en sus usos y funciones dentro de la producción literaria, y a las posibles técnicas de traducción que pudieran emplearse para su trasvase.

En el presente capítulo abordaremos su relevancia y su uso, consciente e inconsciente, en la comunicación humana. Pretendemos, de esta manera, obtener una visión panorámica que permita comprender todos aquellos elementos que influyen en estas figuras retóricas y en la comprensión del entorno y de los conceptos abstractos, lo que nos permitirá aplicar dichos conocimientos al proceso de la cata del vino y a la descripción de este producto. Por este motivo, abordaremos, en primer lugar, el concepto de metáfora, presentando las principales categorizaciones que se han realizado de esta figura para, posteriormente, analizar su papel en las ciencias y en las lenguas de especialidad, lo que nos permitirá estudiar el concepto de «metaforización terminológica», así como la influencia de las culturas humanas en esta figura, la cual quedará manifestada claramente en el discurso humano y, concretamente, en el discurso de la degustación del vino.

3.1. Aproximación al concepto de metáfora

El aumento de la bibliografía científica en torno a la metáfora comienza a consolidarse a partir de la segunda década del siglo XX, cuando renace el interés por esta figura, que había sido estudiada desde la Antigua Grecia. Esto ha llevado a distintos autores como Samaniego Fernández (1996: 17) a hacer una recopilación de los principales estudios que toman como objeto de estudio esta

figura retórica. En este sentido, la autora (*ibid.*) señala, concretamente, las aportaciones de Aristóteles (*Poética*, en Kittay 1987:2), Proust, Cicerón (*De oratione*), Beardsley (1958), Brooke-Rose (1958), Cohen (1970), Dubois (1979), Henry (1971), Bally, Esnault, Juhasz (1974), Le Guern (1976), Mooij (1976), Ricoeur (1977), Ortony (1982), Lakoff y Johnson (1980), Papprotté y Dirven (1985), Nöth (1985), Thomas (1987), Salager-Meyer (1990), Freeman (1991). Con respecto a los intentos de definición y categorización de esta figura retórica, se debe destacar la obra *Metáforas de la vida cotidiana* de Lakoff y Johnson (1980/1985), de importancia capital en este estudio, ya que en ella se plantea la Teoría de la Metáfora Conceptual y supuso un punto de inflexión en este aspecto dentro de los estudios de lingüística cognitiva y de la filosofía del lenguaje. No obstante, la poliedricidad de esta figura permite su estudio desde distintas disciplinas, lo cual ha dificultado la investigación en torno a esta figura a lo largo del tiempo, hecho que pone de manifiesto Samaniego Fernández (1996: 17), quien señala que las obras lexicográficas no aportan más que una vaga definición de metáfora, comparándola con conceptos dispares como «transferencia» o «desvío». Precisamente, esta autora concluye, tras haber revisado los principales diccionarios de referencia, que estos suelen definir la metáfora como una *analogía, identificación y trasferencia*.

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

Libros de consulta	Transferencia	Analogía	Identificación	Fusión	Sustitución	Condensación
Oxford English Dictionary	X	X				
Skeat	X					
Enciclopedia Grolier		X	X			
Enciclopedia Americana		X	X			
Preminger		X				X
Encyclopedia Britannica		X	X			
Dicc. Webster		X			X	
Antología Norton		X				

Tabla 7. Términos empleados en obras lexicográficas para definir el concepto de metáfora (Samaniego Fernández, 1996: 24).

Las investigaciones de Samaniego (*ibid.*: 17), tras la consulta de los principales manuales de retórica, confirman que no existe un consenso en la definición del concepto. En el ámbito de la Lingüística, Samaniego Fernández destaca tres actitudes de esta ciencia ante la metáfora:

- 1) acudir a la Retórica para poder definirla;
- 2) no mencionarla, pues se considera un elemento cuyo estudio pertenece a otra disciplina;
- 3) considerarla como un «desvío», y no analizarla, por este motivo, como parte del uso habitual del lenguaje.

Por su parte, la Semántica la incluye en el epígrafe de «cambio de significado», la Pragmática explica parte de los fenómenos metafóricos basándose en el desvío discursivo, pero dejando lagunas, mientras que los Estudios de Traducción argumentan que no es tarea suya definir este fenómeno, ya que se limitan a analizar su traducción. Finalmente, esta autora recurre a lo que denomina como «Estudios Integrados», en los que incluye «investigaciones eclécticas que agrupan varias aproximaciones y aúnan para intentar comprender un fenómeno tan versátil y dinámico» (*ibid.*), los cuales aportan, a su vez, dos definiciones contradictorias: una afirma que las categorías dispares que se funden crean incompatibilidad y la otra argumenta que en este fenómeno se produce una redescrición del *tenor* a través de nuevas jerarquías (Samaniego Fernández, 1996: 18y ss.).

3.1.1. Propuestas de clasificación y definición de la metáfora

La divergencia de opiniones en cuanto a qué ciencia ha de encargarse del estudio de la metáfora puede deberse, además de a la poliedricidad de la metáfora a que, hasta la primera mitad del siglo XX, la metáfora y la metonimia se considerasen como elementos propios del lenguaje literario, un recurso propio de la imaginación poética y de características retóricas, siendo, por tanto, un elemento poco empleado en el lenguaje ordinario (Lakoff y Johnson, 1985: 35). No obstante, Lakoff y Johnson (*ibid.*) plantearon un enfoque innovador al afirmar

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

que esta figura estructura el sistema conceptual ordinario de los seres humanos, el cual es, a su vez, de naturaleza metafórica, y al sostener que los procesos del pensamiento humano son metafóricos en gran medida, ya que este está estructurado y se puede definir de manera metafórica.

Para estos autores (*ibid.*, 37), «la esencia de la metáfora es entender y experimentar un tipo de cosa en términos de otra», algo que corrobora Tomlinson (1986, *apud* Deignan, 2005: 2), cuyas investigaciones demostraron que la metáfora empleada en la lengua expone conexiones en el nivel del pensamiento. Deignan (2005: 34), por su parte, tomando como base el concepto de «metáfora lingüística» propuesto en la Teoría de la Metáfora Conceptual, propone la siguiente definición de metáfora partiendo de una perspectiva lingüística:

[...] a word or expression that is used to talk about an entity or quality other than that referred to by its core, or most basic meaning. This non-core use expresses a perceived relationship with the core meaning of the word, and in many cases between two semantic fields.

Además, esta autora resalta el papel fundamental de este recurso ya que asume que:

If [...] metaphors give structure to everyday knowledge, it follows that frequently-used conceptual metaphors will help to organize the everyday knowledge of large numbers of people. A community that shares conceptual metaphors is likely to share frameworks for everyday knowledge about subjects such as life and death, mental processes, consciousness and emotions. Deignan (2005: 24).

Esta afirmación le permite, además, suponer (Deignan, *ibid.*) que podemos aprender y descubrir la forma en la que una comunidad de hablantes concibe o interpreta el mundo si se estudian las metáforas conceptuales que emplean.

Por otro lado, si nos atenemos a los estudios de Charteris-Black (2004: 17), podemos encontrar definida esta figura como un recurso meramente ornamental mediante el que, de forma económica, se puede aumentar la expresividad del mensaje:

[...] a communicative resource by which language users may enhance the expressiveness of their message through the most economical means available to them. In this regard they have a choice between coining their own figures of speech or resorting to those more widely known within their language community. Depending on the choice they make, a particular figure of speech will be more or less conventional.

No obstante, tal y como señalamos anteriormente, estas consideraciones surgen a partir de los avances producidos en la segunda década del siglo XX, ya que antes de dichos estudios:

Los mecanismos lingüísticos que permiten explicar el cambio de significado de los términos y, en su caso, la creación de nuevos significados [...] han sido considerados tradicionalmente como recursos retóricos o estéticos de las lenguas naturales que, en el mejor de los casos, servían para dar variedad al discurso y, en el peor de los casos, eran recursos lingüísticos que había que procurar evitar en todo discurso que tuviese pretensiones de ser cognoscitivo (Chamizo Domínguez, 1998: 9).

De acuerdo con Chamizo Domínguez (1998), desde la década de los cincuenta del siglo XX, se han producido tres fenómenos significativos en la reflexión filosófica sobre el lenguaje que han provocado una serie de cambios en este ámbito:

- 1) Se ha criticado de forma progresiva el uso de la noción de significado general, lo cual ha difuminado los límites existentes entre lo literal y no lo literal. Esto ha propiciado que se contemple la función cognoscitiva de las sentencias no literales;

2) se ha producido una reflexión sobre los tropos clásicos del lenguaje. Los estudios filosóficos sobre el cambio de significado se han centrado, casi exclusivamente, en la metáfora;

3) la reflexión filosófica contemporánea sobre la metáfora ha restado importancia a las cuestiones estéticas o retóricas. Por ello, el interés sobre este tropo se centra en la reflexión sobre su función cognoscitiva.

Por su parte, Ricoeur (2008: 24) plantea un esquema de la consideración de la metáfora a lo largo de la historia hasta llegar al siglo XIX, el cual se puede resumir en seis proposiciones:

1) la metáfora es un tropo, es decir, una figura de discurso que concierne a la denominación;

2) la figura es una extensión del nombre por desviación del sentido literal de las palabras;

3) la razón de esta desviación es, para la metáfora, la semejanza;

4) la función de la semejanza es fundar la sustitución por el sentido figurado del sentido literal de una palabra que habría podido ser empleada en el mismo lugar;

5) por tanto, la significación sustituida no supone ninguna innovación semántica: podemos traducir una metáfora, es decir, reestablecer el sentido literal que ha sido sustituido por la palabra figurada (sustitución más restitución igual a cero);

6) puesto que no supone ninguna innovación, la metáfora no proporciona ninguna información sobre la realidad: por esta razón, puede ser puesta entre las funciones emocionales del discurso.

Por otro lado, Kövecses (2002: 9) plantea cinco características clásicas y comúnmente aceptadas propias de la metáfora antes de la publicación de *Metáforas de la vida cotidiana* de Lakoff y Johnson:

- 1) La metáfora es una propiedad de las palabras, es un fenómeno lingüístico;
- 2) la metáfora se puede emplear con fines artísticos o retóricos;
- 3) esta figura se fundamenta en una relación de parecido entre dos identidades que se comparan e identifican;
- 4) la metáfora es un uso deliberado y consciente de las palabras; el usuario debe poseer una capacidad especial para hacer uso de este recurso y para hacerlo correctamente;
- 5) la metáfora es una figura del discurso prescindible, que empleamos con fines especiales y la cual no es una parte inevitable de la comunicación humana, menos aún en el pensamiento y razonamiento humano.

La publicación de *Metáforas de la vida cotidiana* (1980/1985), de acuerdo con Kövecses (*ibid.*, 10) puso de manifiesto que:

- 1) Las metáforas son una propiedad de los conceptos y no de las palabras;
- 2) su función es facilitar la comprensión de determinados conceptos, prescindiendo, por tanto, de la concepción de que únicamente tiene fines artísticos o estéticos;
- 3) la metáfora no se basa, a menudo, en la similitud entre conceptos;
- 4) la metáfora se emplea, con naturalidad, en la vida cotidiana por personas normales y no únicamente por personas dotadas de alguna capacidad o talento especial;
- 5) la metáfora, lejos de ser un ornamento lingüístico superfluo, se trata de un proceso inevitable del pensamiento y del razonamiento humanos.

Sin embargo, tras todo lo expuesto, podemos coincidir con Samaniego Fernández (1996: 45) quien argumenta que, a pesar de la extensa bibliografía en torno a la metáfora en los estudios de Retórica y Lingüística, hoy en día no poseemos una definición que sea ni válida ni efectiva de la metáfora, puesto que

pocos autores han planteado de modo explícito una definición. Ello se debe a que nos encontramos ante un fenómeno que escapa de toda clasificación taxativa y porque, además, cada autor trata aspectos muy concretos de la metáfora (Samaniego, 1996). Samaniego Fernández (*ibid.*: 47-48) en aras de una mayor claridad, realiza una clasificación no exhaustiva, en la que contempla los distintos enfoques desde los que se ha estudiado esta figura:

- 1) Estudios sobre la interpretación de la metáfora: Le Guern, Mooij, Ortony, Turbayne, Kittay, Dagut, Kittay, Way y Kurth;
- 2) estudios sobre la metáfora y el proceso cognitivo: Mac Cormack, Mooij, Tytler, Kittay y Kurth;
- 3) estudios centrados en el proceso de creación de metáforas: Mac Cormack y Mooig ;
- 4) estudios enfocados en el estudio de la metáfora y su interacción con la cultura: a Mounin, Newmark, Rabadán, Mason. Aunque, para completar esta clasificación, también se podría incluir en este caso a Kövecses y Gibbs;
- 5) estudios que abarcan la identificación de la metáfora: Mooij, Newmark, Kittay;
- 6) estudios que tratan de clasificar la metáfora: Van den Browck, Mooij, Ortonu, Rabadán, Newmark, Dagut;
- 7) investigaciones en torno a los procesos de lexicalización de la metáfora: Le Guern, Mac Cormack, Makkai, Newmark, Turbayne, Mooij;
- 8) estudios que abordan las causas de inequivalencia: Rabadán, Dagut y Van den Broeck;
- 9) análisis de la semántica de la metáfora: Kittay y Way;
- 10) estudios en torno al poder creador de la metáfora: Ricoeur y Turbayne.

Ahora bien, gran parte de estas investigaciones se verán influenciadas parcialmente por las teorías vigentes en la época en la que fueron planteadas. Samaniego Fernández (1996: 51) señala varias teorías principales en el siglo xx de influencia significativa en el estudio de la metáfora, como las teorías cognoscitivas, centradas en la reivindicación del papel de la metáfora en todos

los ámbitos, lo que demostraría que no se trata de una figura única de la literatura y, además, en la investigación de los procesos cognoscitivos, es decir, de cómo el receptor es capaz de interpretar la metáfora. En el campo de la Pragmática, Searle (1979: 92-123) propone que la metáfora se encuentra en la misma categoría que la ironía y los actos de habla indirectos, lo cual le permite afirmar que no existe un cambio semántico, sino una variación de la intencionalidad del emisor, la cual viene dada por el contexto. El siglo xx ha visto surgir, además, otras teorías como las de Lakoff y Johnson, Lakoff y Turner y Lakoff (2009), quien presenta *The Neural Theory of Metaphor*.

A su vez, dentro de las teorías cognoscitivas, encontramos la subclasificación de las mismas por parte de Mooij (1976: 31 y ss. *apud* Samaniego Fernández, 1996), según el cual se clasifican en Monistas (*Monistic Theories*), que consideran que las palabras empleadas metafóricamente pierden su capacidad referencial literal, y las teorías dualistas (*Dualistic Theories*), según las cuales, la referencia literal de la palabra permite una segunda referencia, esto es, la metafórica.

Las teorías monistas se dividen, asimismo, en varias teorías:

1. Teorías de la connotación (*Connotation theories*), destacando las portaciones de Reichling, Beardsley, Cohen y Matthews. De acuerdo con Mooij, estas teorías el significado de las palabras metafóricas puede ser explicado a partir de su significado literal;
2. teorías según las cuales el significado de las palabras metafóricas se explica mediante otras características de su uso literal;
3. teorías según las cuales no se puede explicar el sentido de las palabras metafóricas.

A su vez, las teorías dualistas se dividen en:

1. Teorías de la comparación, (*Comparison Theories*) siendo Henle uno de los mayores exponentes;
2. teorías de la interacción (*Interaction Theories*), que entienden que existen dos elementos en una metáfora, siendo uno de ellos entendido

en términos del otro, teniendo como algunos de sus representantes a Stählin, Bülher, Richards y Black.

No obstante, para otros autores como Kittay (1987: 178-180 *apud* Samaniego Fernández, 1996), el panorama se divide en seis aproximaciones:

1. *Intuitionist*, por la cual las metáforas no se pueden construir a partir del significado de sus partes, de tal manera que su interpretación desafía los análisis tradicionales y requiere la intuición del receptor, a diferencia de los discursos literales.
2. *Emotivist*, para la que el significado metafórico deriva de la fuerza emotiva de la palabra en lugar de por su significado cognitivo. En ese sentido, Kittay considera que la interpretación metafórica requiere la supresión del significado cognitivo de las palabras en pro de su sentido emotivo.
3. *Formulaic*, el cual se contrapone con el enfoque *intuitionist*, ya que, según Kittay (1987), se puede analizar la interpretación metafórica si se consideran las metáforas como comparaciones implícitas para las cuales es necesario proporcionar la «fórmula» que permite realizar la comparación.
4. *Intensionalist*, en el que la interpretación metafórica supone un sentido distinto al que se toma como denotativo o designativo de las palabras usadas metafóricamente. Este sentido *connotativo* se convierte en el sentido preeminente cuando se bloquea el sentido *denotativo*.
5. *Interactional*. Partiendo que, en la interpretación metafórica debemos considerar las propiedades que son falsas pero que, comúnmente se toman como verdades en el uso metafórico de los términos, Kittay (1998) argumenta que «the intensionalist holds that the *intension* of the vehicle term is to be considered, while the interactionist prefers to speak of the associations or implications of the term».
6. *Contextualism*, según el cual el contexto es un factor fundamental en la comprensión del significado de la metáfora.

No obstante, para Samaniego Fernández (1996), el análisis del estado de la cuestión realizado por Way (1991: 28:59) es el más exhaustivo de todos los realizados, según el cual existen siete tipos de estudios y/o teorías fundamentales:

1. *Emotive and Tension Theories*, que niegan el contenido cognitivo de la metáfora, ya que únicamente le atribuyen una función estética, la cual viola las expectativas del receptor al hacer un uso desviado del lenguaje.
2. *The Substitution Approach*, según el cual las metáforas son figuras que se emplean para sustituir un elemento del discurso y pueden ser, por tanto, reemplazadas por el equivalente literal, relegando esta figura del lenguaje a una mera función estética (Samaniego Fernández, 1996).
3. *The Comparison Theory*, mediante la que se entiende la metáfora como una figura que no se limita únicamente a una sustitución de elementos, sino a una comparación de ellos mediante una relación de similitud.
4. *The Controversion Theory*, que argumenta que la metáfora se da en un discurso en el que el emisor produce un mensaje evidentemente falso y, por ello, produce otra interpretación denominada *self-controverting*. De esta manera, el receptor, al comprender que la primera interpretación falla, se dirige a un segundo nivel de significación. No obstante, para Samaniego Fernández (1996), el principal error de esta teoría se debe a su naturaleza de teoría puramente formalista, ya que limita el cambio de significado al campo semántico de las palabras, excluyendo el contexto o la intencionalidad del emisor.
5. *The Anomaly Theory*, el cual argumenta que la «anomalía» o «conflicto» —un error de categoría semántica de acuerdo con Samaniego Fernández (1993)— que produce la metáfora son esenciales para su identificación y comprensión.
6. *The Interaction View*, por el cual la metáfora se encuentra formada por dos componentes: un sujeto primario o literal y un sujeto secundario o metafórico. Ambos sujetos, según Samaniego Fernández, transportan una serie de ideas asociadas o tópicos de una comunidad, a los que

Black (1954) denomina «systems of commonplaces». Resulta de ello que las metáforas resaltan unos rasgos determinados del sujeto primario frente a otros, y, según Samaniego (1996) «la metáfora sería una interacción de vehículo y tenor a través de conceptos compartidos o tópicos que organizarían el pensamiento de un modo nuevo, con lo cual ya no estamos hablando exclusivamente de dos términos, sino de sistemas conceptuales».

7. *Estudios Psicolingüísticos*, concretamente «*Two-Stage Hypothesis and Reaction Time Studies*». En este sentido, los investigadores de estos estudios argumentan que el tiempo de interpretación de la metáfora sería muy elevado a la hora de detectar la falsedad literal y de reinterpretar el enunciado metafórico, lo cual ha producido una división de las investigaciones de estos estudios (Samaniego Fernández, 1996). En primer lugar, el principal objetivo ha sido determinar si el desvío de significado es un factor intrínseco a la metáfora y, en segundo lugar, determinar la importancia del contexto para agilizar el procesamiento de la metáfora por parte del receptor (Samaniego, 1996).

Por su parte, Bobes Naves (2004: 95), resume en tres los enfoques que se han seguido para explicar la metáfora, siendo dos de ellos propios de las teorías tradicionales, mientras que el tercero, el *enfoque interactivo*, es novedoso y se encuentra en relación con los estudios en Semántica del siglo XX.

- 1) Enfoque sustitutivo, que explica la metáfora como una sustitución de una palabra por otra, en aras de cubrir un vacío léxico, adornar, aproximarse a la verdad, ser más original, etc.
- 2) Enfoque comparativo, al que considera un caso particular del enfoque sustitutivo, basado en la analogía de dos términos partiendo de la base de que dicha comparación se realiza porque tienen algún elemento en común.

- 3) Enfoque interactivo, al que considera la explicación más aceptable, ya que en él confluyen varias teorías sobre el significado y la estructuración semántica. Este enfoque fue propuesto por Black (1966), si bien Bobes opina que se inicia con los *new critics*, a partir de planteamientos y presupuestos como los de Richards. Para esta autora, dicho enfoque entiende la metáfora como:

[...] un proceso semántico que pone en relación dos términos a fin de expresar un sentido que no es el de ninguno de los dos, sino uno nuevo que tiene presentes rasgos semánticos de ambos y que sugiere a los lectores una nueva realidad, un nuevo concepto o una nueva visión de la realidad, sin aportar para ello un nuevo término y sin sustituciones textuales, simplemente se trata de un fundido de los términos de la metáfora, propuesto e interpretado con libertad y de forma abierta por el lector.

Por lo tanto, se puede observar la falta de consenso en lo concerniente a la definición y a la naturaleza de la metáfora. Estos aspectos, como se ha puesto de manifiesto, dependerán del enfoque, de la teoría y del contexto en el que se caracterizar esta figura.

Por otro lado, si nos centramos en los tipos de metáforas que pueden existir en la lengua, Chamizo Domínguez (1998: 47 y ss.) defiende que existen, al menos, tres estadios distintos, donde cumplirá una función cognoscitiva concreta que pudiera ser que no consiguiese por otra vía:

- 1) Metáfora muerta o lexicalizada, la cual en su día estuvo viva y fue, por tanto, creativa. Esta metáfora fue lo suficientemente creativa para conseguir que el significado originalmente literal de la palabra fuese sustituido por el nuevo significado metafórico. Esta sustitución provoca, por tanto, el olvido en la conciencia lingüística de los hablantes del significado original de primer orden o la permanencia de los dos significados. Por ello, al haber cumplido el proceso de lexicalización que le es propio, los hablantes toman el significado de la metáfora como literal

y, por tanto, pueden recomenzar el discurso y reconstruir nuevas metáforas a partir de unos significados metafóricos en su origen que ya no se entienden como tales.

2) Metáfora semilexicalizada. Este fenómeno se produce cuando, partiendo de una metáfora básica que permita denominar, entender y conceptualizar un objeto en términos de otro, se puede generar un sistema de conexiones conceptuales subsidiarias y congruentes con la metáfora básica central. La metáfora semilexicalizada no solo denomina un objeto, sino que establece relaciones metafóricas que conllevan sistemas distintos de entender la realidad y, por tanto, de conceptualizarla.

3) Metáfora creativa o poética. Este tipo de metáfora nace, de acuerdo con este autor, de una necesidad comunicativa del hablante. El usuario, por tanto, «[...] cree que tiene algo nuevo que decir, sea porque se trate de una realidad nueva o porque se crea haber entendido una realidad ya conocida de una manera distinta a como se venía haciendo habitualmente» (1998: 60). En este caso, el usuario, al considerar que no tiene términos o palabras para describir una realidad, recurre a términos con un significado literal delimitado, lo cual conlleva un cambio metafórico en dicho significado. Este cambio de significado del término nuclear provoca que los términos que se relacionan con él cambien de significado, creando así una nueva forma de hablar y entender la realidad hasta crear una red de metáforas novedosas. Asimismo, el autor afirma (*ibid.*) que la finalidad de las metáforas creativas es dejar de ser creativas al desarrollarse un proceso de lexicalización. Sin embargo, la metáfora, antes de completar este proceso, ha realizado dos funciones: a) ha creado una terminología nueva a partir de la cual se puede referir al objeto en cuestión. Esta terminología, además, puede convivir durante un período prolongado de tiempo con la terminología anteriormente vigente; b) ha creado un marco de referencia con el que se puede entender y conceptualizar el objeto. Para Lakoff y Johnson (1985: 189), las metáforas nuevas pueden ser capaces de definir la realidad, algo que realizan

mediante una red coherente de implicaciones que destaca algunas características y oculta otras.

En este último punto parece coincidir con Deignan (2005: 40), quien afirma que:

The boundary between innovative and conventionalized metaphors is fuzzy rather than stark, for two reasons. Firstly, it is a boundary which many individual linguistic expressions cross over time: it seems likely that all conventional linguistic metaphors must have been innovative at some point in history. Secondly, individual speakers are likely to disagree about the newness of particular linguistic expressions.

Asimismo, Deignan (*ibid.*) ha señalado la importancia que presenta el uso de los corpus lingüísticos con el fin de identificar metáforas, al afirmar que: «historical metaphors are senses originally formed by metaphorical extension from a literal sense that has since dropped out of use. Like innovative metaphors, they can be identified readily using corpus data».

En cuanto a los posibles criterios empleados para clasificar la metáfora, Bobes Naves (2004: 185 y ss.) señala los criterios ontológicos (dentro de los cuales distingue las *metáforas del ser*, las *metáforas diagramáticas* y las *metáforas cronotópicas*), el grado de aproximación de los términos de la metáfora, los criterios filosóficos, los criterios lingüísticos (que dan lugar a las metáforas nominales, las metáforas verbales y adverbiales y las metáforas consideradas semánticamente) y finalmente las metáforas complejas, que se dividen en metáforas recíprocas, metáforas continuadas y metáforas obsesivas. Dentro de los criterios ontológicos, encontramos las *metáforas del ser*, por las cuales «se dice que un ser [...] son iguales a otro ser [...], que un concepto, [...] es igual a otro [...]» (Bobes, 2005: 185). Las *metáforas diagramáticas* «reproducen el esquema de relaciones que puede tener el término metaforizador en su referencia, con el referente del término metaforizado», y suelen partir de una primera metáfora de tipo ontológico que se prolonga siguiendo un paralelismo entre las partes de un término en el otro. Por su parte, las metáforas

cronotópicas son definidas por Bobes (*ibid.*: 187) como aquellas consideradas por su relación por las coordenadas espaciales y temporales, aunque entiende que no se contraponen a las metáforas diagramáticas y del ser ya que pueden ser consideradas en ambos aspectos.

Dependiendo del grado de aproximación de los términos, Bobes (*ibid.*:189) distingue entre la metáfora pura, de un término, denominada por algunos autores como *imagen*, a la que pertenecen las metáforas que mantienen latente el término real, por lo cual textualizan únicamente el término metafórico, y la metáfora normal, de dos términos, que textualiza ambos. Según esta autora, esta clasificación es binaria y exhaustiva, ya que todas las metáforas pueden ser comprendidas por la misma y clasificadas siguiendo otros criterios. En lo que respecta a los criterios filosóficos, la autora señala que la filosofía que ampara las metáforas puede ser clara en algunas ocasiones mientras que en otras no resulta fácil identificar el mundo metafórico de un autor (*ibid.*: 191) y afirma que la metáfora «encubre siempre una posición filosófica, y [...] el valor filosófico es una calificación posible [...], y podría ser considerado como un criterio temático implicado en el discurso, o bien relegado a un subtexto que se recupera para la interpretación que va más allá de lo anecdótico», centrado además, en las formas y sentidos de la lengua y del habla, frente al lingüístico, que se centra en el texto y el subtexto.

Según Bobes (2004), los criterios lingüísticos son los más extensos, pero, a la vez, los más frecuentemente admitidos y utilizados, que clasifican a la metáfora en nominal, cuando el término metaforizado es un nombre y el metaforizador un nombre o un adjetivo, y puede desempeñar las funciones de aposición, adyacente —si es un adjetivo— o de genitivo, en caso de un nombre transpuesto en adjetivo con la preposición «de», y de predicado nominal, en la que se distingue la *metáfora comparativa*, la cual pone en relación dos términos mediante un verbo copulativo. Dentro de las *metáforas nominales* encontramos también las *metáforas de aposición*, en las que el término metaforizador intensifica la relación ontológica, las *metáforas adjetivas*, que se presentan como un adjetivo de la lengua o del habla, *metáforas predicativas*, identificables por el

uso de verbos copulativos y semicopulativos, y *metáforas circunstanciales*, en las que el sustantivo metafórico actúa como complemento circunstancial. Por su parte, las metáforas verbales se diferencian de las nominales, según Brooke Rose (1970 *apud* Bobes Naves 2004: 196) en que estas últimas no sustituyen la acción, si no que cambian el significado de los nombres relacionados por el verbo. Las metáforas verbales pueden ser directamente verbales, las cuales se aproximan a las metáforas predicativas, comparativas, etc. Según la naturaleza del verbo, y en metáforas adverbiales, las cuales modifican un verbo.

Las metáforas consideradas semánticamente se pueden clasificar en *metáforas degradantes*, como las zoomórficas o animalizantes, y *metáforas meliorativas o ennoblecedoras*, como las antropomórficas (Bobes Naves, 2004). En función de los criterios de complejidad, Bobes Naves (2004) distingue, a partir de las relaciones entre los dos términos de la metáfora, entre metáfora lineal frente a la metáfora recíproca, en la cual interactúan dos isotopías, en las que se parte de un término que no prescinde de su valor denotativo y aparecen connotaciones, predicaciones, adjetivaciones e imágenes que actúan en convergencia hacia un sentido único, y la metáfora puntual frente a la continuada, que da cohesión y unidad, intercambia adjetivaciones, predicaciones y aposiciones y abre nuevas isotopías entre sus términos. La metáfora continuada puede llegar a ser una metáfora obsesiva, en función de la recurrencia a esta figura en la bibliografía de un autor. Así, Bobes Naves (2004: 10 y ss.) entiende que existen cuatro tipos de metáfora:

1. La *metáfora lingüística*, incorporada al sistema de signos lingüísticos como una unidad del lexicón, la cual ha dejado de ser propiamente una metáfora «aunque no haya sido en su origen, porque el término utilizado metafóricamente ha codificado, como una acepción propia, un sentido que originariamente era metafórico» (*ibid.*) y las cuales pertenecen a la competencia lingüística de los hablantes. Estas metáforas (*ibid.*: 14), cuando han sido codificadas, constituyen una fuente de creación léxica y, además, son consideradas tradicionalmente como un objeto de estudio del gramático (*recte*

dicendi), a diferencia de la metáfora poética, la cual es objeto del retórico (*bene dicendi*).

2. La *metáfora del habla cotidiana*, empleada en el habla, aunque no ha entrado en el sistema lingüístico, lo cual quiere decir que sigue sintiéndose como una metáfora por parte de los hablantes de la lengua. Se trata, según esta autora, de una metáfora aprendida y no creada directamente por el hablante, a medio camino entre las metáforas lingüísticas, ya aprendidas y conservadas en la memoria del hablante. Asimismo, dentro de esta categoría incluye la *metáfora de los lenguajes especiales*, con un estatus similar, pero un uso específico en distintos lenguajes como el filosófico y el religioso y cuyo uso considera «inexcusable» ya que «los conceptos y la argumentación en estos discursos no tienen términos directos y solo se definen y se construyen por analogía a partir de los términos usados en otros discursos y sus referencias». Son, además, patrimonio lingüístico de una comunidad de hablantes, frente a la metáfora literaria, que es una expresión no común y creada por un autor en un contexto fijado. Asimismo, estas metáforas 1) suelen buscarse en campos valorados según los esquemas de las distintas etapas culturales; 2) tienden a estereotiparse para facilitar su uso; 3) tienden a ser convencionales, esto es, han sido admitidas en el uso general, han pasado a formar parte de la competencia de los hablantes y comunican en función de códigos de valor social. La mayor parte de este tipo de metáforas contempla a l hombre como centro espacial y temporal y canon general. Para Bobes Naves (*ibid.*: 21), considera que esta metáfora se expresa en 1) términos de referencia real y verificables, «sustituyendo generalmente la referencia objetiva por el tópico de su interpretación social válida en un periodístico histórico y en una cultura determinada»; 2) mediante términos que capaces de situar en el espacio del mundo real las vivencias humanas no empíricas; 3) mediante términos que proyectan en el tiempo los pensamientos y sentimientos.

3. La *metáfora literaria*, fruto de la creación del poeta con el fin de expresar una analogía existente o para proponer una nueva analogía.
4. Aunque no sea una categoría *per se*, esta autora señala la existencia de variantes intermedias, es decir, *metáforas a medio lexicalizar* o *metáforas creativas*, que, a pesar de haber sido creadas por un autor conocido, su uso se ha generalizado y se ha convertido en tópica en una cultura, tradición temática literaria, época o estilo.

Esta académica contempla, además, dos tendencias contrapuestas en cuanto a la consideración de la metáfora: 1) la tendencia centrada en la metáfora lingüística, en la que el término metafórico se comporta como una unidad léxica y, por tanto, se integra y codifica como un signo convencional y aprendido; 2) la tendencia observada en la metáfora literaria, según la cual esta permite la creación de nuevos sentidos y no es susceptible de aprendizaje, pues es propia de cada poeta y crea un estilo personal.

Asimismo, cabe destacar la clasificación de Goatly (1997: 32-34), quien considera que las metáforas pueden ser de cinco tipos:

- 1) *Dead metaphor*, en la cual el anterior significado no metafórico apenas es empleado. En ella también se puede dar que se haya producido, a lo largo del tiempo, tal distancia entre los dos sentidos que ya no sean reconocidos por la mayoría de los hablantes.
- 2) *Buried metaphor*, en la cual los dos sentidos son, de nuevo, distintos uno de otro.
- 3) *Sleeping metaphor*, donde el significado metafórico es convencional. En ella aún se encuentra el significado literal y puede ser evocado por el sentido metafórico.
- 4) *Tired metaphor*, al igual que en la anterior, el sentido metafórico es más propicio a la hora de evocar el sentido literal.

5) *Active metaphor*, donde se evoca el sentido metafórico mediante el sentido literal. En este tipo de metáfora no existe una relación entre los dos sentidos.

Newmark (1981/1988), por su parte, plantea varios tipos de metáforas. En su obra *Approaches to Translation* (1981), realiza una clasificación no exhaustiva y no sistemática de los distintos tipos de la metáfora, cuyo objetivo es, en palabras de este autor (*ibid.*: 84) «to describe an entity, event or quality more comprehensively and concisely and in a more complex way that is possible by using literal language». Posteriormente, este autor (1988: 104) entiende la metáfora como « any figurative expression: the transferred sense of a physical word (...) the personification of an abstraction (...) the application of a word or collocation to what it does not literally denote, i.e., to describe one thing in terms of another» y, con respecto a su función, considera que:

The purpose of metaphor is basically twofold: its referential purpose is to describe a mental process or state, a concept, a person, an object, a quality or an action more comprehensively and concisely than is possible in literal or physical language; its pragmatic purpose, which is simultaneous, is to appeal to the senses, to interest, to clarify “graphically”, to please, to delight, to surprise. The first purpose is cognitive, the second aesthetic. In a good metaphor, the two purposes fuse like (and are parallel with) content and form; the referential purpose is likely to dominate in a textbook, the aesthetic often reinforced by sound-effect in an advertisement, popular journalism [...]. (Newmark, 1988: 104).

Newmark, seguidamente, procede a realizar una clasificación más organizada de los distintos tipos de metáforas (*ibid.*, 106 y ss.) que, en su opinión, existen:

1) *Dead metaphors*, es decir, «metaphors where one is hardly conscious of the image, frequently relate to universal terms of space and time, the main part of the body, general ecological features and the main human activities».

- 2) *Cliché metaphors*, a las que define (*ibid.*: 107) como «[...] metaphors that have perhaps temporarily outlived their usefulness, that are used as a substitute for clear thought, often emotively, but without corresponding to the facts of the matter».
- 3) *Stock or standard metaphors*, que la considera como «an established metaphor which in an informal context is an efficient and concise method of covering a physical and/or mental situation both referentially and pragmatically [...]».
- 4) *Adapted metaphors*, de las que no ofrece ninguna definición.
- 5) *Recent metaphors*, que considera como «a metaphorical neologism, often 'anonymously' coined, which has spread rapidly in the SL. When this designates a recently current object or process, it is a metonym».
- 6) *Original metaphors*, que han sido creadas por el usuario de la lengua origen.

Por otro lado, Rabadán (1991: 136 y ss.) establece su propia clasificación de la metáfora:

1. *Metáfora novedosa*, es decir, aquellas que «presentan el grado máximo de violación de las reglas lingüísticas y literarias del sistema sincrónico» y considera (*ibid.*: 137) que «lo que no se considera novedoso, dentro de un tiempo puede pasar a formar parte del grupo de metáforas tradicionales [...] e incluso puede llegar a fosilizar en una metáfora lexicalizada».
2. *Metáfora tradicional*, que correspondería a la *stock metaphor* de Newmark. Se trata, pues, de «metáforas institucionalizadas incorporadas por el uso a la tradición literaria del polisistema y tienen, por ello, fuertes connotaciones culturales. Su *status* metafórico es percibido como tal por el usuario de la lengua, que es capaz de ubicarlas en un contexto histórico-literario determinado».
3. *Metáfora lexicalizada*, la cual ya no es percibida por el hablante y ha pasado a formar parte del sistema lingüístico y cultural y, por tanto, se sitúa en los límites impuestos por las reglas del polisistema. Ello se debe, además, a que «estas metáforas han perdido su carácter

novedoso de forma gradual y han pasado de los sistemas privados literarios al “stock” semántico de la *langue*, lo que explica su aparición como “expresiones fosilizadas” en los diccionarios» (Rabadán, 1991: 142).

Lakoff y Johnson (1985), por su parte, se plantearon el estudio de las metáforas conceptuales en torno a las cuales se estructura el sistema conceptual humano y que han sido definidas por Charteris-Black (2004: 15) como: «a formal statement of any idea that is hidden in a figure of speech [...] that can be inferred from a number of metaphorical expressions and helps to resolve their semantic tension». Lakoff y Johnson (1985) observaron, por su parte, tres tipos de metáforas bien diferenciados:

1) Metáforas estructurales, gracias a las cuales un concepto se estructura metafóricamente en términos de otro (*ibid.*, 46). Como ejemplo de este tipo de metáforas encontramos UNA DISCUSIÓN ES UNA GUERRA O LAS IDEAS SON COMIDA. En este último caso podemos observar cómo se basa en la metáfora ontológica LAS IDEAS SON OBJETOS y en la metáfora orientacional ontológica LA MENTE ES UN RECIPIENTE, ya que, tal y como afirman (*ibid.*, 184), las metáforas convencionales estructurales se pueden basar en semejanzas originadas por metáforas orientaciones ontológicas. Estas metáforas, además, permiten emplear un concepto muy estructurado y delineado para estructurar otro (*ibid.*, 96). Estos autores, además, apuntan a que las metáforas nuevas suelen ser estructurales. Las metáforas convencionales, por su parte, han sido definidas por distintos autores, como Charteris-Black (*ibid.*, 17), quien que las considera: «phrases that exist at some point between literal and metaphorical uses - they reflect a diachronic process whereby use that was originally “metaphorical” becomes established as “literal” within a language». Este autor (*ibid.*) recoge, además, los postulados de Lakoff y Turner (1989: 55), según los cuales una metáfora es convencionalizada: «to the extent that it is automatic, effortless, and generally established as a mode of thought among members of a linguistic community». Por ello, Charteris-Black

(*ibid.*, 17-18) considera que «a conventional metaphor is, therefore, a phrase for which a particular reading has become socially established [...]so only successful metaphors become conventionalised in the language (though not all successful metaphors will necessarily do so)».

2) Metáforas orientacionales, las cuales organizan un sistema conceptual de conceptos con relación a otro (*ibid.*, 46), cuyo nombre se debe, además, a la orientación espacial que expresan: ARRIBA-ABAJO, DENTRO-FUERA, DELANTE-DETRÁS, PROFUNDO-SUPERFICIAL, CENTRAL-PERIFÉRICO. Lakoff y Johnson afirman que dichas orientaciones se deben a que los seres humanos poseen cuerpos de un determinado tipo que funcionan de la misma manera que funciona el medio físico. De esta manera explican la existencia de metáforas como LO BUENO ES ARRIBA, LO MALO ES ABAJO, FELIZ ES ARRIBA, TRISTE ES ABAJO.

3) Metáforas ontológicas, que sirven a efectos diversos, como «enfrentarnos de manera racional con nuestras experiencias» (*ibid.*, 58). Mediante este tipo de metáforas el ser humano categoriza de forma peculiar un fenómeno al considerarlo como una entidad, un recipiente, una persona, etc. Además, las semejanzas originadas en metáforas orientacionales ontológicas pueden servir de base para las metáforas convencionales de la variedad estructural (*ibid.*, 184).

Estos tres tipos de metáforas (*ibid.*, 184) se basan en las correlaciones que percibimos en nuestra experiencia; si bien aclaran que estas correlaciones no son semejanzas. Tal y como estos autores afirman: «las metáforas que se basan en correlaciones en nuestra experiencia definen conceptos en términos de los cuales percibimos semejanzas».

Giauffret y Rossi (2013) señalan, además, que existen las denominadas «métaphores conflictuelles», las cuales consideran que

[...] défient les conditions de cohérence des énoncés ordinaires et qui ont souvent la fonction d'établir de nouveaux paradigmes épistémologiques. Ces métaphores sont souvent utilisées comme isotopies constitutives de théories. [...] [et] loin d'être

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

de simples catachrèses, s'avèrent des images fondatrices pour l'évolution des sciences et de la connaissance d'un domaine scientifique ou technique.

No obstante, a pesar de todas estas clasificaciones, Charteris-Black (2004: 7) apunta que la metáfora es un concepto relativo, por lo cual no puede definirse siguiendo un único criterio, hecho que provoca que una definición de esta figura deba incluir criterios lingüísticos, pragmáticos y cognitivos. Esto se debe, según este autor, a que no se puede asegurar una coincidencia exacta entre las intenciones del creador de la metáfora y la interpretación del receptor, ya que variará en función de los individuos de acuerdo con el contexto en el que se emplee la metáfora y la propia existencia de los interlocutores en dicho contexto. Además, asegura (*ibid.*, 12) que «[...] when employing a metaphor, the speaker invites the hearer to participate in an interpretative act: this will succeed if the hearer is able to overcome the tension between what is said and what is meant».

Si seguimos esta línea, encontramos los estudios de Murphy (1996) quien considera que existen, al menos, dos formas en las que la metáfora puede estructurar representaciones conceptuales:

- 1) Mediante el denominado *strong view*, por el cual muchos conceptos no se pueden entender mediante sus propias representaciones, sino por conexiones metafóricas de conocimiento en distintos dominios.
- 2) Mediante el denominado *weak view*, que presupone que las metáforas son conceptuales si se tiene en cuenta que estas tienen un papel fundamental en las representaciones mentales de multitud de conceptos, especialmente de aquellos abstractos.

Por otra parte, cabe señalar que las metáforas conceptuales están compuestas por dos elementos bien diferenciados: un dominio fuente, generalmente un concepto abstracto que pretendemos comprender y entender en su totalidad, y un dominio meta, un concepto más concreto o tangible a partir del cual tratamos de comprender el dominio fuente. Esta relación demuestra,

además, su unidireccionalidad, ya que, en la mayoría de los casos, los elementos de los dominios fuente y meta no son reversibles y, por tanto, este proceso parte de los elementos más concretos a los elementos más abstractos, pero no a la inversa (Kövecses, 2002). Según este autor (2002: 43), los dominios fuente más frecuentes son la salud y las enfermedades, los animales, las plantas, los edificios y las construcciones, las máquinas y herramientas, el dinero y las transacciones económicas, la cocina y la comida, el calor y el frío, la luz y la oscuridad, las fuerzas —como la fuerza gravitacional, eléctrica, magnética y mecánica—, el movimiento y las direcciones y, finalmente, cuerpo humano, ya que, para los seres humanos, este está claramente delineado y creemos que lo conocemos bien; aunque, es cierto que no empleamos todos los elementos de este dominio para comprender conceptos abstractos. Por otro lado, entre los dominios meta, destacan (*ibid.*, 50), las emociones, el deseo, la moralidad, el pensamiento, la sociedad, la política, la economía, las relaciones humanas, la comunicación, el tiempo, la vida y la muerte, la religión y, por último, los sucesos y las acciones. En esta línea, Kövecses (*ibid.*, 204) señala que un único dominio meta se entiende por medio de distintos conceptos fuente, dado que una única fuente no puede realizar esta equivalencia total, ya que poseemos un cierto número de aspectos distintivos relacionados con este dominio y debido a que la metáfora aborda estos aspectos distintos y plantea, por tanto, que:

[...] each source domain is designated to play a specific role in characterizing a range of targets to which it applies. [...] Each source is associated with a particular meaning focus (or foci) that is (or are) mapped onto the target. This meaning focus is conventionally fixed and agreed-on within a speech community; it is typical of most cases of the source; and it is characteristic of the source only. What this statement says is that a source domain contributes not randomly selected but predetermined conceptual materials agreed on by a community of speakers to the range of target domains to which it applies (Kövecses, 2001: 207).

Este autor, considera, además, que las metáforas simples pueden crear proyecciones (*mappings*) en metáforas complejas, algo que no ocurre a la inversa: las metáforas complejas no constituyen proyecciones en metáforas simples. Respecto al alcance de las metáforas, señala que:

The scope of metaphor is the range of target concepts to which a given source domain applies. The main meaning focus of a metaphor is the culturally agreed-on conceptual material associated with the source that it conventionally imparts to its targets. A central mapping is one from which other mappings derive and which maps the main meaning focus of the source onto the target. In addition to distinguishing metaphors according to conventionality, function, nature, and level of generality, we can distinguish them on the basis of their complexity. There are simple and complex metaphors. Simple (or primary) metaphors function as mappings within complex metaphors (Kövecses, 2001: 219).

Y su alcance en el lenguaje humano se polariza, según De Bustos (2000: 91). Este autor (*ibid.*) distingue varias tendencias en este sentido:

- 1) una tendencia maximalista, que apunta a que este fenómeno es esencial, llegando a afirmar que si no lo entendemos o explicamos, no será posible comprender o explicar el lenguaje humano en su conjunto, para lo cual se adoptan dos estrategias: la primera pretende probar que las funciones semánticas esenciales, así como la denominación y expresión son originalmente de carácter metafórico y por razones conceptuales argumentales, mientras que la segunda línea trata de demostrar la generalidad del concepto en el habla cotidiana;
- 2) una tendencia minimalista, que defiende que el fenómeno metafórico es secundario, residual o reducible a otras funciones semánticas.

Por otro lado, entre las características de las metáforas, Kövecses (2001: 63-64) apunta, además, a la convencionalidad de estas figuras, algo que también ha sido señalado por Charteris-Black (2004) y Deignan (2005). Este factor clasifica las metáforas según su uso en la lengua cotidiana en los usuarios medios. Por tanto, una metáfora puede ser convencional o estar muy convencionalizada en una comunidad lingüística si está consolidada y profundamente arraigada en esta. Kövecses (*ibid.*, 225) presenta, además, los dos sistemas metafóricos más amplios propuestos hasta la fecha: la GRAN CADENA DE LOS SERES, de Lakoff y Turner (1989) y la metáfora de la Estructura del Evento, en inglés EVENT STRUCTURE *metaphor*, presentada en Lakoff (1993).

La GRAN CADENA DE LOS SERES, según Kövecses (2000) tiene en cuenta cómo se conceptualizan metafóricamente los objetos y las cosas, mientras que la metáfora de la Estructura del Evento describe cómo los eventos, entendidos como cambios de estado, se comprenden de forma metafórica y explica (2001: 230) cómo y por qué un número determinado de metáforas conceptuales, aparentemente no relacionadas, se adaptan de forma coherente. Asimismo, en esta cadena existe una jerarquía de entidades (cosas), por la cual aquellas situadas en la parte superior de dicha jerarquía se entienden mediante las entidades situadas en la parte inferior de la misma y, por tanto, la metáfora de Sistemas complejos es un subsistema de la GRAN CADENA DE LOS SERES, a partir de la cual cualquier tipo de sistema abstracto complejo es comprendido en términos del cuerpo humano, edificios, máquinas y plantas. Por ello, este académico considera que la GRAN CADENA DE LOS SERES abarca la conceptualización metafórica de las «cosas», mientras que la metáfora de la Estructura del Evento realiza esta función con las «relaciones», incluyendo en esta categoría los eventos y los cambios de estado, siendo conceptualizados como la ubicación, la fuerza y el movimiento. Su naturaleza es, por tanto, distinta (*ibid.*, 248) ya que los procesos metafóricos de la GRAN CADENA mantienen una jerarquía en ambas direcciones, aunque existe una dirección dominante, y, en la metáfora de la Estructura del Evento, varios conceptos abstractos se comprenden invariablemente en términos de conceptos concretos.

A la luz de lo expuesto, los resultados de las distintas investigaciones planteadas en este apartado han puesto de manifiesto que la caracterización y categorización de un recurso tan subjetivo como la metáfora se plantea como una ardua labor que depende de multitud de factores como el enfoque adoptado y el empleo que realice el hablante de la misma.

3.2. El papel de las metáforas en las ciencias y en el discurso científico

En las últimas décadas, se ha tratado de estudiar el papel y el uso de la metáfora —como elemento indispensable en la comunicación y en el sistema conceptual humanos, y de especial relevancia para comprender conceptos

abstractos—, en las denominadas lenguas de especialidad. No obstante, se ha constatado la resistencia que existe por parte de los intelectuales, y especialmente en el campo de las ciencias, a admitir el papel cognoscitivo que tiene la metáfora en las mismas (Chamizo Domínguez, 1998, De Bustos, 2000). El papel de la metáfora en las ciencias, de acuerdo con Rossi (2015: 110) parte de obras como las de Richards (1936), Black (1954) y los ensayos de Boyd y Kuhn (1979). Este hecho podría deberse a que la metáfora se ha considerado a lo largo de los siglos exclusivamente como una figura retórica propia de la función poética e inadecuada para un lenguaje que se presupone objetivo y preciso y, como señalan Giaufret y Rossi (2013), esta concepción se ha mantenido a lo largo de los siglos especialmente en la bibliografía francesa; sin embargo, tal y como apunta Gibbs (1999: 144):

[...] much research in cognitive linguistics over the past twenty years has demonstrated that metaphor is not merely a figure of speech, but is a specific mental mapping that influences a good deal of how people think, reason and imagine in everyday life (Johnson 1987, 1993; Lakoff & Johnson 1980, Lakoff 1987, Lakoff & Turner 1989; Sweetser 1990, Turner 1991).

En este caso, Rossi (2015: 110) apunta a que la filosofía científica de corte empirista ha sido un factor de oposición y de resistencia frente a la metáfora pues, a partir del siglo XVII, la ciencia se caracteriza por un rechazo a la invención y analogía en el discurso, así como por una búsqueda de una lengua abstracta y desprovista de elementos figurativos, pues, como señala Le Guern (2009: 12-13 *apud* Rossi, 2015) «[L]a création de la “nouvelle science” au XVIIIe siècle est liée à un refus de la métaphore. [...] Il faut oublier les métaphores, si on veut disposer d’un langage véritablement scientifique». En este caso, Rossi apunta a que:

[...] la métaphore est désormais considérée comme une figure d’interaction conceptuelle, indépendante de toute analogie préétablie et susceptible de générer une multiplicité d’interprétations possibles loin d’être cantonnée au texte littéraire,

la métaphore est vue dans sa dimension ubiquitaire, mécanisme universel de rapprochement notionnel en mesure de créer des analogies en vertu de son pouvoir modélisateur [...] (Rossi, 2015: 110).

Especialmente gracias a los aportes de la década de los setenta al abordar, nuevamente, el papel de la metáfora en las lenguas de especialidad (Rossi, *ibid.*). Asimismo, Gibbs (1999) recoge, además, diferentes estudios que demuestran que las metáforas son conceptuales y no exclusivamente una generalización de un significado lingüístico, entre ellos:

[...] studies that have looked at people's mental imagery for idioms (Gibbs and O'Brien 1990), people's context-sensitive use of idioms (Nayak and Gibbs 1990; Gibbs and Nayak 1991) and euphemistic phrases (Pfaff, Gibbs and Johnson 1997), people's folk understanding of how the source domains in conceptual metaphors constrain what idioms (Gibbs 1992) and proverbs mean (Gibbs, Strom, & Spivey-Knowlton 1997), people's use of conceptual metaphors in organizing information in text processing (Allbritton, McKoon, & Gerrig 1995), and people's use of conceptual metaphors in drawing inferences when reading poetic metaphors (Gibbs & Nascimento 1996). Gibbs (1999: 144).

Para De Bustos (2000: 26), en el nivel epistemológico, los principales debates en torno al papel de las metáforas se han centrado en su relevancia en la constitución de hipótesis científicas o en la elaboración de nuevas teorías y, según este autor, distintos expertos han cercado esta cuestión al «contexto de descubrimiento», al que define (*ibid.*) como los «procedimientos heurísticos utilizados en la práctica científica». Este autor señala los postulados de Hoffman (1980 *apud* De Bustos, 2000: 27 y ss.), para quien esta figura se manifiesta en la teorización científica en las siguientes formas:

- 1) Como *metáforas-raíz*, esto es, «metáforas básicas que conforman la conceptualización de todo el ámbito de la realidad»;
- 2) en la formulación de hipótesis o principios que dan lugar a metáforas explícitas;

- 3) en imágenes basadas en metáforas o «modelos mentales»;
- 4) como modelos sustantivos que se basan en relaciones casuales o funcionales;
- 5) como modelos matemáticos fundamentados en metáforas;
- 6) como analogías basadas en metáforas, las cuales ilustran relaciones específicas.

De esta manera, para De Bustos la metáfora desempeña una abundante cantidad de funciones, que abarca «[...] desde la predicción y descripción de nuevos fenómenos a la elaboración de nuevos modelos, impregnando todo el quehacer científico, desde la recogida de datos a la contratación, comparación y cambio de teorías». De hecho, este autor (2000: 132) contempla las dos funciones, a las que califica de «toleradas» del discurso metafórico en la ciencia:

- 1) Una función pedagógica de la metáfora en la transmisión del conocimiento en las teorías científicas;
- 2) un valor heurístico de las metáforas como útil en la ideación de hipótesis o teorías y un valor exegético con el fin de ilustrar gráfica y sintéticamente la naturaleza de una teoría, especialmente útil en los estadios «inmaduros de una ciencia», sobre todo cuando «carece de un paradigma que proporcione una guía compartida por la comunidad científica en su actividad».

No obstante, este autor (*ibid.*: 135-136) señala que esta concepción no hace sino ignorar una de las funciones más relevantes del lenguaje metafórico en la ciencia, esto es, la introducción de un nuevo vocabulario y de nuevas afirmaciones, pues:

En muchas ocasiones, el progreso del conocimiento exige la confrontación con nuevos fenómenos o realidades anteriormente desconocidas. Y lo que es más importante, puede que tales fenómenos o realidades estén más allá del ámbito de la experiencia directa [...]. La difusión del uso de las metáforas en las ciencias no respeta la división positivista en ciencias *duras* y *blandas*, o la más moderada, que las clasifica en *maduras* e *inmaduras*.

De esta manera, coincide con Fries (2011: 63), quien afirma que:

[...] l'analogie qui sous-tend les métaphores constitutives des théories scientifiques permet de transférer la structure du domaine connu d'où l'on part dans celle du domaine que l'on cherche à comprendre et expliquer. [...] Les métaphores constitutives des théories doivent donc leur nom à l'intégration conceptuelle qu'elles rendent possible, et qui permet de créer des modèles théoriques [...] à partir d'analogies. Cette intégration conceptuelle conduit également à inventer de nouvelles dénominations en sciences.

Esta autora (*ibid.*: 66), considera que las metáforas constitutivas de teorías tienen una doble función heurística y neológica, ya que, por un lado, permiten crear modelos teóricos y, por otro lado, denominar nuevos objetos. En esta misma línea, encontramos los postulados de Oliveira (2009: 69-70), quien ha puesto de manifiesto el gran interés que está generando la metáfora en el mundo académico:

Os estudos sobre a metáfora têm despertado o interesse não apenas de áreas a ela tradicionalmente ligadas, como a literatura, mas também de áreas diversas do conhecimento, nomeadamente a Linguística, a Filosofia, a Antropologia Cultural, as Ciências Cognitivas, a Didática, entre outras. Assim, ao longo dos séculos, e principalmente nos nossos dias, teorias, experiências e estudos aplicados envolvendo a metáfora não cessaram de se multiplicarem, de tal modo que podemos falar de uma autêntica "indústria" do produto metafórico²⁹.

²⁹ Los estudios sobre la metáfora han despertado interés no solo en los ámbitos tradicionalmente relacionados con esta figura, como la literatura, sino también en otras áreas del conocimiento, a saber: Lingüística, Filosofía, Antropología cultural, Ciencias Cognitivas, Didáctica, entre otras. De esta manera, a lo largo de los siglos, y principalmente en nuestros días, no han dejado de multiplicarse teorías, experiencias y estudios aplicados que abarquen la metáfora; de tal manera que podemos hablar de una auténtica "industria" del producto metafórico

Asimismo, esta falta de interés y la resistencia de las ciencias a aceptar el papel de la metáfora dentro de las mismas, como ha argumentado Chamizo Domínguez, se observa claramente en los postulados del filósofo Gaston Bachelard, quien, a propósito de esta figura, consideraba que:

Une science qui accepte les images est, plus que toute autre, victime des métaphores. Aussi, l'esprit scientifique doit-il lutter sans cesse contre les images, contre les analogies, contre les métaphores (Bachelard, 1938: 45).

Esta argumentación se contrapone con las actuales definiciones y caracterizaciones de la metáfora, que han permitido analizar su papel en las ciencias a pesar de contravenir los postulados wüsterianos, tal y como ha puesto de manifiesto Oliveira (2009: 69-70):

Acreditamos que a metáfora é uma necessidade em ciência, um instrumento valioso que carece de uma utilização específica. É certo que durante muito tempo, esta visão da metáfora não tivera adesão uma vez que esta contrariava a tradição Wüsteriana que a considerava uma entidade não racional tendente às representações vagas e de tipo subjetivo, desprovidas de rigor científico e, portanto, portadoras de ambigüidade. A nossa leitura é outra. A metáfora é uma via frequentemente utilizada pelos cientistas que podem testar a sua eficácia em denominar e produzir conhecimento³⁰.

Precisamente, De Bustos (2000: 131) también pone de manifiesto este desdén hacia las expresiones metafóricas y los sistemas en los que se pueden organizar, ya que:

³⁰ Afirmamos la metáfora es una necesidad en la ciencia, un instrumento valioso que carece de un uso específico. Es cierto que durante mucho tiempo esta visión de la metáfora no ha tenido especial adhesión, ya que contradecía la tradición wüsteriana que la consideraba una entidad no racional con tendencia a las representaciones vagas y de tipo subjetivo, desprovistas de rigor científico y, por tanto, portadoras de ambigüedad. Nuestra lectura es otra: la metáfora es una vía utilizada frecuentemente por los científicos, quienes pueden probar su eficacia para denominar y producir conocimiento.

El ámbito de las expresiones metafóricas era lo inexacto, lo desviado referencialmente, lo taxonómicamente irregular: por tanto, las expresiones metafóricas consistían un defecto a evitar en las formulaciones científicas, que se suponía representaban literalmente la realidad, y de forma típica se adscribían a formas discursivas cuya finalidad comunicativa era diferente, como por ejemplo la persuasión [...] o la emoción [...].

Frente a esta concepción, De Bustos (*ibid.*) señala el cambio de paradigma en el ámbito científico al constatarse la omnipresencia de la metáfora en la expresión lingüística de la ciencia, especialmente en la elaboración y formulación de teorías. Asimismo, para Rossi (2015: 110):

Les grandes découvertes techniques et scientifiques restent pourtant étroitement liées à la démarche métaphorique, considérée comme un tremplin analogique susceptible de générer des mondes possibles : pour ne citer que quelques exemples, la théorie des ondes électromagnétiques de Maxwell, la sélection naturelle darwinienne, le code génétique contenu dans l'ADN [...].

De esta manera, Rossi (*ibid.*), fundamentándose en los estudios de Brown (2003), considera estos ejemplos como pruebas del poder heurístico de la metáfora en la intuición científica. En esta línea, coincide con Fuertes Olivera, Arribas Baño, Velasco Sacristán y Samaniego Fernández (2002: 110), quienes ponen de manifiesto que distintos autores como Nkwenti-Azeh (1994), Daille *et al.* (1996) y Bowker (1997; 1998) dudan de que un único concepto pueda estar asociado a un solo término y viceversa, es decir, ponen en tela de juicio el principio de univocidad de la Terminología, ya que:

[...] sus investigaciones demuestran que existe la variación terminológica, probablemente porque los expertos no prestan mucha atención al proceso de producción lingüística, o porque desean introducir pequeñas modificaciones, o, quizás, porque la variación es consustancial a todas las actividades que realiza el

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

ser humano. (Fuentes Olivera, Arribas Baño, Velasco Sacristán y Samaniego Fernández, 2002: 110).

Para estos autores (*ibid.*, 117), además, los modelos metafóricos defendidos por la Terminología Comunicativa han abierto una línea de investigación fundamentada en dos hipótesis:

1. Las lexicalizaciones se pueden interpretar como un resultado de los Modelos Cognitivos Idealizados, lo que permite la distinción entre la *metáfora creativa*, a la que pertenecen los neologismos metafóricos que tienen una función cognitiva y la *metáfora educacional o didáctica*, la cual posee una función comunicativa en el propio dominio y fuera de él. Para estos autores, esta distinción es importante, ya que «los términos nuevos solo se producirán a partir de los Modelos Cognitivos Idealizados que desempeñan un papel en la parte creativa del conocimiento, reservando para la parte comunicativa elaboraciones o extensiones con valor contextual».
2. La idea que defiende que el signo lingüístico tiene que ser arbitrario es errónea, ya que, mediante este principio, la Terminología Tradicional pretendía asegurar la univocidad y evitar la polisemia.

Asimismo, Chamizo Domínguez (1998: 105) considera poco razonable la resistencia del ámbito científico a aceptar el uso de la metáfora por dos razones: «[...] porque no se ve bien la razón por la cual el lenguaje de los científicos deba estar hecho de un barro distinto al del lenguaje de los demás mortales» y, además, «porque nadie parece dudar de que una de las tareas básicas del científico sea la de crear conceptos novedosos para entender lo que las cosas sean». Precisamente, Fuentes Olivera y Samaniego Fernández (2005: 254-255) exponen los principales rasgos distintivos del inglés para fines específicos, que agrupan en rasgos léxico-sintácticos y rasgos discursivos, textuales y pragmáticos. Dentro de la primera categorización, estos autores incluyen, entre otros elementos como la monosemia y polisemia, la abundancia del léxico grecolatino y el uso de neologismos. En su opinión, la neología dentro del IFE

(Inglés para fines específicos) puede ser léxica o «de forma» y semántica. La neología léxica «es de carácter morfológico, y consiste en la creación de nuevas unidades léxicas utilizando los recursos léxicos y morfológicos de una lengua (cf. Lerat 1995: 144)», en la que se incluyen la derivación, composición, conversión, cruce o fusión y condensación. Dentro de la neología semántica, por otro lado, se incluyen los falsos amigos y el uso de metáforas, que se caracterizan, según los autores, por su ubicuidad en multitud de textos especializados. En este sentido, Kozar (2015: 28) refuerza la idea del poder creador de las metáforas gracias a su potencial heurístico, puesto que proporcionan un acceso inmediato a las nociones abstractas y desconocidas de las ciencias al usuario, gracias a la analogía y a la interacción de conceptos que actúan de forma sugestiva, la cual es, además, portadora de bagaje cognitivo. Para Kozar (*ibid.*), la metáfora se postula como el principal procedimiento neológico y como uno de los instrumentos al servicio de la neología de sentido debido a este potencial cognitivo y al hecho de la que estas invocan el repertorio léxico del sistema general de la lengua y permiten construir nuevas denominaciones a partir de formas preexistentes y semánticamente establecidas.

Asimismo, además de ser útiles en la creación de nuevos términos, de acuerdo con Mateo Martínez (2007: 200), estas figuras «se acomodan fácilmente a las características de cualquier idioma y se trasladan de unos a otros, a veces mediante la metáfora correspondiente o similar, a veces mediante un calco» y, asimismo «suele tratarse de metáforas convencionales cuyo significado no es necesario explicar ya que su finalidad es, precisamente, la de ilustrar y aclarar el término técnico a un destinatario semiexperto o lego», lo cual demuestra su potencial en la comunicación científica y de especialidad. En este sentido, Vandaele (2002: 223) debate en torno a la traducción de textos especializados, la cual se encuentra, en palabras de esta experta, directamente vinculada a la cuestión de los esquemas cognitivos de referencia, pues, a diferencia de un especialista en un ámbito concreto y cuyo aprendizaje se centra en la adquisición de dichos esquemas, el traductor debe reconstruirlos a partir de elementos dispersos. Para esta autora (2002: 225), además:

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

[...] la conceptualisation abstraite nécessite l'appropriation de liens déjà établis dans des domaines concrets et directement accessibles à l'expérience, ce qui en retour facilite l'appréhension de nouveaux concepts (Stambuk, 1998). Selon Raad (1989), les termes scientifiques modernes sont générés par le recours à la métaphore, plutôt que construits par l'assemblage de racines grecques ou latines.

Y, por tanto, se pregunta si «pour un domaine particulier, y-a-t-il, ou n'y-a-t-il pas, correspondance entre les métaphores conceptuelles véhiculées par les langues en présence». En este sentido, para Vandaele (*ibid.*: 232), el análisis de las metáforas conceptuales en el par de lenguas permite crear hipótesis a propósito de los mecanismos que interactúan en la enunciación y ofrece un medio para tomar decisiones de traducción y, por tanto, el conocimiento de la articulación conceptual del ámbito en cuestión permite asegurar la coherencia del texto, pues la articulación de este no reside únicamente en el uso de una terminología específica, sino también en la fraseología que abarca todas las categorías gramaticales. Por ello, en el ámbito de las Ciencias y de la Traducción, la aparición de nuevos conceptos, como señalaba De Bustos (2000) implica el surgimiento de nuevos términos. En este sentido, basándose en los estudios de Raad (1989), la neología científica se fundamenta en la metáfora y no en la creación morfológica a partir de sufijos y prefijos grecolatinos, pues, en la actualidad, se realiza en un primer estadio en inglés, y en el caso de las otras lenguas extranjeras:

Souvent, dans les autres langues, le terme anglais est conservé tel quel, même par les spécialistes. Il est relativement aisé de comprendre pourquoi : les publications sont en majorité rédigées en anglais ; les préoccupations des chercheurs se situent ailleurs qu'au plan linguistique et, de plus, les mécanismes de transfert linguistique, qui pourraient les aider à élaborer une terminologie pertinente dans leur propre langue, leur sont généralement inconnus. Enfin, quand le transfert s'opère, plusieurs termes, de pertinence variable, sont souvent en compétition dans la langue d'arrivée avant qu'un équivalent ne soit stabilisé par l'usage, officialisé par des instances ad hoc ou lexicalisé dans des dictionnaires spécialisés (Vandaele, 2002 : 233).

Ya que, además:

L'analyse des concepts scientifiques vus sous l'angle de la métaphore conceptuelle nous semble une des stratégies cognitives qui devrait faciliter le choix d'une terminologie pertinente dans la langue d'arrivée. Comme dans la situation précédente, il importe de situer le terme dans le système de connaissances auquel il appartient : le faire en ayant recours aux scénarios métaphoriques et aux métaphores conceptuelles qui structurent ce système est une possibilité [...]. La proposition de l'équivalent ne s'est pas faite sans avoir pris en compte la métaphore évoquée dans la langue d'origine : celle-ci est pertinente aussi bien en anglais qu'en français. L'intégration du terme dans son environnement conceptuel est semblable dans les deux langues, et ainsi la cohérence est-elle respectée au maximum (Vandaele, 2002: 233)

Precisamente, como señala Rossi (2015: 115), el éxito de una metáfora en el ámbito de la Terminología depende de que esta sea aceptada por los distintos especialistas y entre los factores que más pueden influir en este hecho son el peso de una lengua y cultura dominante en el sector socio-profesional implicado y, por tanto, las metáforas se encuentran sometidas al imaginario lingüístico y cultural en las que se han constituido y, por tanto, supone la importación de una visión del mundo, de una ideología (como señala Goatly 2007 *apud* Rossi, 2015), de un paradigma y de una interpretación de la realidad (Rossi, 2015), pues, como señala esta experta: «si le domaine source est trop étroitement lié à la culture de départ, la métaphore a peu de chances de s'intégrer efficacement dans la communauté socio-professionnelle d'arrivée», por tanto, la selección del dominio fuente se fundamenta en su difusión y accesibilidad por parte de los usuarios, así como el prestigio del que cuente en la cultura (Rossi, 2015).

Asimismo, cabe recoger los postulados de Assal (1994: 242-243), primer académico en poner de manifiesto la existencia de la metaforización terminológica, quien afirma que:

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

La métaphorisation terminologique est une nécessité inhérente à la pensée scientifique, elle est sa dynamique interne. Lorsqu'un savant, un chercheur emprunte des termes en raison de leur commodité allusive, de leur pouvoir évocateur, ce n'est pas seulement par souci de se faire comprendre, ce n'est pas seulement une question de terminologie, c'est fondamentalement une affaire de conceptualisation. [...] La métaphorisation terminologique se construit sur l'analogie. L'analogie repose sur la ressemblance et la dissemblance que chacun des analogues mis en parallèle incarnent. La ressemblance est symbolique, elle n'est pas inhérente à la nature des réalités représentées par les analogues.

Y, por tanto, según este autor, el paso de la lengua general a la lengua de especialidad gracias a las metáforas conceptuales es un mecanismo que da lugar a términos y polisemia. No obstante, parece no quedar claro cuándo podemos empezar a hablar de una metáfora terminológica y no, únicamente, de una metáfora científica. Oliveira (2015) a este respecto considera que cuando una metáfora se oficializa en una lengua de especialidad, puede ser considerada como una metáfora terminológica, pues ha devenido en una herramienta de manipulación y de aplicación en un ámbito científico. Para Oliveira (*ibid.*) se trata de una metáfora que trata de alcanzar un ideal de intelectualización, de precisión terminológica, de sistematización conceptual y de neutralidad emotiva, si bien esta autora considera que:

Cependant, il nous paraît inévitable que la métaphore de spécialité ne soit jamais purement dénotative par rapport à la réalité qu'elle décrit. Pour terminer, nous constatons que la métaphore terminologique ne réclame aucun travail intellectuel particulier d'interprétation, aucun effort spécial d'inférence puisqu'il s'agit d'une métaphore conventionnelle, entérinée socialement, reconnue pertinente, et donnant du sens aux expériences du spécialiste. Autrement dit, les termes métaphoriques se produisent à l'échelle des communautés scientifiques et ont partie liée avec les expériences collectives de ces mêmes communautés.

En este sentido, Rossi (2015: 112), partiendo de los postulados de Prandi y Rossi (2012), considera que la metáfora terminológica se manifiesta en múltiples formas, destacando tres formas destacadas:

- 1) Metáforas constitutivas de teorías, que mantienen una función de modelización. Se trata de una postura planteada por Resche (2006, 2012);
- 2) metáforas con una función denominativa aislada, fruto de analogías puntuales;
- 3) redes metafóricas coherentes, ya que, para Rossi, la interacción metafórica que sustenta la terminología puede dar lugar a denominaciones paralelas como resultado del *mapping*.

Para De Araújo (2009: 141), en los discursos científicos, la metáfora terminológica implica que: 1) si existe la metáfora en el discurso científico, esta es, antes de todo, contextual y no léxica; 2) se presenta como momento precientífico de la conceptualización y adquiere un sentido propio cuando es empleada por los miembros de la comunidad que la utilizan, dejando de ser una metáfora para convertirse en término (denominación del concepto); 3) no se debe confundir con la imagen poética, lo cual imposibilitaría la diferencia de género entre los discursos literario y científico. Asimismo, como señala Oliveira (2005), la identificación de la metáfora en la Terminología supone reconocer dos niveles: uno lingüístico y otro cognitivo, ambos en constante interacción y, por tanto, da cuenta de que la metáfora terminológica no es únicamente una cuestión lingüística, sino también de estructuración conceptual. En esta línea, Pelletier (2012: 70) considera que:

[...] c'est une image mentale qui est à la source du processus de transfert dans la métaphorisation terminologique. Comme le précise Basilio [Da Costa, 2005], si le mécanisme permettant d'effectuer l'analogie est un mécanisme logique, et non linguistique, cela suppose que le principe de métaphorisation sur lequel repose cette analogie serait avant tout conceptuel, avant même d'être linguistique. C'est pour cette raison que nous soutenons que la métaphorisation terminologique est un processus conceptuel qui conduit à la polysémie : le résultat, la matérialisation linguistique. C'est pourquoi nous croyons que la métaphorisation terminologique

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

est bien un processus qui permet le transfert à la fois du noyau sémique ou des traits secondaires et qui aboutit généralement à la polysémie.

Oliveira (2009: 71), por su parte, opina, a propósito de la naturaleza de la metáfora terminológica, que:

Parece-nos bastante clara aquia consciência de que a metáfora terminológica não constitui, de forma alguma, um conjunto caótico e desorganizado, mas segue uma ordem determinada que deve guiar o estudante enquanto estrutura conceptualmente nova do domínio de estudo. Mais do que isso, trata-se de uma metáfora estrutural que organiza as representações e as experiências através de denominações simples ou complexas lexicalizadas que se propagam no tempo e no espaço e que tem uma suposta existência para a comunidade linguística. Da mesma forma, a unidade terminológica metafórica deve inscrever-se num quadro convencional preciso já que é governada por um conjunto de esquemas conceptuais que não pode infringir³¹.

En esta línea, Assal (1994), considera que «de sa dimension épistémologique, la métaphore terminologique tire sa valeur heuristique. Une métaphore n'est jamais superflue, ce n'est pas une manière de dire autrement les mêmes choses». Precisamente, como defiende Oliveira (2005), la eficacia de la metáfora terminológica reside en el uso apropiado y limitado que se hará de ella por parte de la comunidad científica, ya que de la misma dependerá la elección de una metáfora que sea apropiada para representar una situación dada, obteniendo, de esta manera, un marco de reflexión y una visión adaptada para la realidad que debe ser descrita. De ahí que esta autora retome la idea de la metáfora terminológica como un conjunto ordenado y estructurado, a la que

³¹ Nos parece bastante la claro que la metáfora terminológica no constituye, en forma alguna, un conjunto caótico y desorganizado, pues sigue un orden determinado que debe guiar al estudiante como estructura conceptualmente nueva del dominio de estudio. Más que ello, se trata de una metáfora estructural que organiza las representaciones y las experiencias a través de denominaciones simples o complejas lexicalizadas que se extienden en el tiempo y en el espacio y que tienen una supuesta existencia para la comunidad lingüística. De esta manera, la unidad terminológica metafórica debe inscribirse en un cuadro convencional preciso, ya que es gobernada por un conjunto de esquemas conceptuales que no puede infringir.

concibe como una metáfora científica utilizada, controlada, identificable e interpretable, independientemente del contexto de uso, como un recurso ya no para el estudiante, sino también para el científico, pues la metáfora es una herramienta útil para guiarlo a la hora de estructurar conceptualmente un área nueva de su ámbito, y por tanto, un instrumento en la cognición y denominación, capaz de crear relaciones entre las experiencias encarnadas del especialista, con sus praxis cotidianas, ya sean sensoriomotrices, culturales, sociales o lingüísticas (Oliveira, 2005). Schlanger (1991: 61 *apud* Oliveira, 2005) señala que existen varios *semantic stores*, entre los que destacan especialmente dos por la gran cantidad de recursos posibles: el repertorio de la lengua habitual, el cual aporta una gran cantidad de términos banalizadas y de metáforas durmientes, y las lenguas de especialidad, las terminologías eruditas y los vocabularios técnicos. Esta figura, además, supone un proceso metafórico necesario en la ciencia y basado en dos operaciones del razonamiento humano, esto es, la inferencia y la metaforización basados en una relación analógica (Staifa, 2013). En este sentido, además, los estudios relacionados con la metáfora terminológica parecen coincidir con los resultados de Ortiz, Grima Murcia y Fernández (2017), quienes, tras analizar el procesamiento que el cerebro realiza de las metáforas visuales, llegaron a la misma conclusión de Assal y Lakoff y Johnson: este órgano precisa de metáforas para entender el entorno que le rodea. Siguiendo esta teoría, Oliveira, que ha estudiado el papel de la metáfora terminológica en la enseñanza de las ciencias médicas, considera que la función fundamental de la que denomina como «metáfora de especialidad»:

[...] a função fulcral da metáfora de especialidade consiste em criar uma metalinguagem que per-mite trazer um novo olhar sobre o objecto observado. [...] Esta mo-difica o nosso conhecimento do mundo e permite descobrir um ou mais as-pectos da realidade. Lembramos que a metáfora é vista como uma analogiacondensada por fusão de um elemento do foro com um elemento do tema. A metáfora torna-se, assim, um conceito, um “design”, uma forma diferente detraduzir a realidade ou uma experiência (Oliveira, 2009: 72)³².

³² La función central de la metáfora de especialidad consiste en crear un multilinguaje que permita obtener una nueva visión del objeto observado. En el ámbito de la fenomenología

Sin embargo, De Araújo Ferreira (2009: 137) considera que la metáfora se daría en un momento conceptual previo a la terminologización, ya que:

[...] e uma vez que ela passa a designar um conceito próprio (função denominativa e/ou nominativa) e que seu uso em discursos especializados se normatiza com a repetição da mesma expressão designando o mesmo conceito, a mesma concepção ou a mesma coisa (função cognitiva), em comunicações especializadas (função comunicativa), ela deixa de ser metáfora terminológica e passa a ser um termo, uma nova denominação (De Araújo Ferreira, 2009: 137)³³.

En este caso, esta autora (*ibid.*: 137-138) considera que la metáfora terminológica es una metáfora totalmente lexicalizada, convencional, imperceptible y aceptada socialmente y, además, reconocida como pertinente por la comunidad científica, la cual, además, vehicula un sentido de la misma manera que un término altamente científico. Para De Araújo (*ibid.*) esta metáfora aspira:

[...] a um ideal de intelectualização, a uma sistematização conceptual e a uma neutralidade emotiva. Assim, uma vez convencional, com função semântica denotativa, perde suas características de metáfora para ser termo³⁴.

hermenéutica, el empleo de la metáfora terminológica implica otra forma de pensar y de ver el objeto descrito. [...] Esta modifica nuestro conocimiento del mundo y permite describir uno o más aspectos de la realidad. Recordamos que la metáfora se ve como una analogía condensada a partir de la unión de un elemento del fuero con un elemento del tema. Así, la metáfora se convierte en un *design*, una forma distinta de explicar la realidad o una experiencia

³³ [...] una vez que pasa a designar un concepto propio (función denominativa y/o nominativa) y cuyo uso se regula en los discursos especializados como la repetición de la misma expresión que designa el mismo concepto, la misma concepción o la misma cosa (función cognitiva) en la comunicación especializada (función comunicativa), esta deja de ser una metáfora terminológica y pasa a ser un término, una nueva denominación.

³⁴ [...] a un ideal de intelectualización, a una sistematización conceptual y a una neutralidad emotiva. Así, una vez que ha pasado a ser convencional, con una función semántica denotativa, pierde sus características de metáfora para ser un término.

Por otro lado, si nos centramos en el uso de la metáfora dentro del ámbito de la Terminología, coincidimos con Giaufret y Rossi (2013) en que los estudios relacionados con la especificidad de la metáfora se remontan a la década de los años noventa, en la cual encontramos los estudios de Assal (1994) y Stengers y Schalanger (1991), los cuales ponen de manifiesto el papel preponderante de los mecanismos de analogía y desplazamiento conceptual para lograr la modelización de las ciencias. Esta idea se manifiesta en las palabras de Stengers y Schalanger (1991: 87 *apud* Giaufret y Rossi) quienes afirman que «l'activité métaphorique se présente comme la face verbale de la conceptualisation inventive». Asimismo, Rossi (2014: 713) recoge los estudios lingüísticos y terminólogos de Kocourek (1991), Cortès (2003) y Oliveira (2009), así como las investigaciones de los filósofos de ciencias y de epistemólogos como Schlanger (1995) centradas en la metáfora.

Además, de acuerdo con Rossi (2014), asistimos, a partir de la década de los dos mil, a una evolución de la Terminología hacia un modelo más textual y sociolingüístico, mediante los aportes de Gaudin (2003) y su acercamiento socioterminológico, la terminología sociocognitiva de Temmerman (2000), la teoría comunicativa de Cabré (1999) y la terminología cultural de Diki-Kidiri (2000), los cuales considera que:

Ces approches appellent une réflexion plus ample sur l'ensemble des manifestations métaphoriques dans les contextes techniques et scientifiques, contribuant ainsi à une progressive prise de conscience de la multiplicité et de la complexité des réalisations de la métaphore en terminologie, dépassant la simple dimension épisodique de la catachrèse.

Asimismo, Rossi (2009: 366) ya planteó la evolución y los nuevos enfoques en el campo de la terminología como un factor clave en la consideración de los procesos discursivos y sociolingüísticos en la creación de nuevas nomenclaturas técnicas, como la metáfora:

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

Les études récentes en terminologie, à partir de l'approche socio-terminologique, en passant par la terminologie socio-cognitive et la terminologie variationniste, ont progressivement abandonné la conception des terminologies de spécialité comme des nomenclatures universelles et partagées, revalorisant les processus discursifs et sociolinguistiques qui sous-tendent la création et l'implantation de nouvelles dénominations au sein des communautés de pratique professionnelle. (Rossi, 2009: 359).

De acuerdo, además, con Giaufret y Rossi (*ibid.*), Assal (1994) es el primer autor en estudiar el proceso de fijación de las metáforas que adquieren, de esta manera, la condición de término, al afirmar que:

La métaphore terminologique est loin d'être une simple façon de parler, elle est essentiellement une façon de penser. Certes elle est un emprunt imagé, mais une fois que cet emprunt est réinvesti dans une pratique sociale, une fois que sa signification est réglée par les acteurs agissant dans le cadre de cette pratique, elle devient l'expression d'un nouveau concept. (Assal, 1994).

Estas autoras (*ibid.*) recogen, además, los principales estudios que se han elaborado a lo largo de las últimas décadas en torno a la metáfora y su papel en las ciencias. Destacan, desde una perspectiva teórica de los estudios cognitivistas las aportaciones de Lakoff y Johnson (1980/1985) y de Fauconnier y Turner (1994), quienes se plantearon distintas cuestiones en torno a las funciones de la metáfora terminológica y los distintos estatus semióticos de la metáfora en las lenguas de especialidad. Cabe señalar, además, la perspectiva epistemológica interaccionista con estudios como los de Richards y Black, y, finalmente, las aportaciones de los filósofos del lenguaje (Ricoeur, 1975; Prandi, 2008, entre otros) que estudian la metáfora en la terminología. En este sentido, es preciso señalar a Gaudin (2003, *apud* Giaufret y Rossi, 2013), quien afirma que la metáfora: «facilite la construction du concept en ce qu'elle fournit par analogie un support imaginaire qui la rattache à un circuit conceptuel déjà frayé». El surgimiento de estos estudios lleva a Giaufret y Rossi a opinar que:

Dans le domaine des connaissances spécialisées, la métaphore joue alors deux fonctions fondamentales : d'une part, elle permet la transmission efficace et rapide des connaissances techniques et scientifiques, par le biais de l'analogie [...] D'autre part, la métaphore joue également dans les sciences un rôle de modélisation des connaissances, la métaphore étant le seul support dénominatif valable pour une notion donnée. (Giaufret y Rossi, 2013).

Chamizo Domínguez (1998: 107) considera, además, que cada teoría científica está unida a determinadas metáforas y que, por tanto, los cambios de metáfora y de teorías se realizan de forma congruente y paralela y afirma (*ibid.*) que: «en ciertos campos concretos del saber se pueden rastrear con bastante fidelidad los esquemas metafóricos con los que se ha conceptualizado ese ámbito del saber en diversos momentos históricos», lo cual permite (*ibid.*, 66) que se pueda rastrear el origen metafórico de un gran número de términos técnicos partiendo de una reflexión sobre los mismos y recurriendo a métodos filológicos depurados o comparándolos con la acepción común que mantienen en la lengua general. Este autor (*ibid.*, 113) apunta, asimismo, a que «el proceso de lexicalización de esas metáforas es el que ha permitido la creación del que ahora conocemos como el vocabulario técnico con el que nos referimos a la mente y a los procesos cognitivos». No obstante, considera que:

El hecho de que los hablantes actuales hayamos perdido la conciencia lingüística del proceso de transferencia metafórica mediante el cual términos como “especulación” o “examen” han perdido su significado literal original y han adquirido otro significado distinto, que ya no evoca al original más que a personas que conocen su etimología, pudiera llevar a pensar que estamos ante un proceso clausurado, proceso no extrapolable a nuestro momento histórico y que sólo tendría el interés de una curiosidad erudita para filólogos o para historiadores de las ideas. Pero si, por el contrario, el proceso sigue abierto y vivo y nosotros —aunque hayamos perdido la conciencia lingüística del significado literal original de esos términos— seguimos creando las mismas o análogas metáforas para referirnos al ámbito cognoscitivo y lo pensamos en términos de las mismas funciones corporales, quizás se haga razonable pensar que el

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

interés del tema no queda circunscrito al de una mera curiosidad erudita. Chamizo Domínguez (1998: 113).

En esta línea encontramos también las aportaciones de Prandi y Rossi (2012), quienes indicaron la necesidad de que la metáfora comience a ser considerada como una figura multiforme que presenta distintos estatus semióticos en las lenguas de especialidad. Además, Giaufret y Rossi (2013) señalan como un caso frecuente en los denominados lenguajes técnicos el uso de catacresis aislados, creados, a menudo, por analogía formal de los referentes implicados. Apuntan, además, a que la catacresis formal aislada es un caso de metáfora episódica y limitada que no crea necesariamente otras metáforas en el mismo dominio. Teniendo en cuenta estos aspectos, las autoras consideran como hipótesis que: «*même dans les cas les plus simples de catachrèse formelle, la métaphore terminologie est profondément ancrée dans le contexte culturel qui la produit*».

Asimismo, el poder de esta figura en la creación de nuevas denominaciones (neologismos) ha sido puesto de manifiesto por Pelletier (2012: 48), quien afirma que: «*les métaphores terminologiques font partie du phénomène de variation terminologique observé et conduisent à la variation polysémique*», puesto que estas (*ibid*, 47) «*détient le pouvoir de dénommer et de conceptualiser des réalités nouvelles*». Este autora, en su tesis doctoral y a raíz de los resultados obtenidos, afirma que: «*[...] nos propres analyses nous ont conduite à une autre conclusion, comme quoi la métaphorisation terminologique procède autant d'un transfert de trait essentiel que secondaire, mais conduit directement à la polysémie*». Pelletier (2012: 62) confirma, además, las teorías de Assal (1995) al asegurar que:

Nous pouvons affirmer que la métaphore est un véritable moyen de dénomination et de conceptualisation des réalités nouvelles. Elle s'opère là où l'analogie est apte à évoquer tout changement. De ce fait, elle permet d'utiliser les ressources internes de la langue afin de créer de nouvelles dénominations et de nouveaux concepts, et c'est aussi bien

en langue générale qu'en langue de spécialité. Tout comme le mentionnait Assal (1995: 22). Ainsi, le procédé mis en cause dans la métaphorisation terminologique est conceptuel et permet, par le jeu des associations de l'esprit et du pouvoir imaginaire des êtres humains, de sans cesse se renouveler.

A este respecto, debemos señalar los estudios de Prandi (2012), según los cuales se observan tres estatus semióticos distintos dentro de las metáforas terminológicas, a saber:

1) en aquellas lenguas técnicas con una gran carga de nociones con un referente concreto en las que la metáfora tiene el estatus de catacresis mediante una analogía formal que permite suplir las lagunas que pudieran existir en un campo específico mediante denominaciones accesibles y comprensibles;

2) en aquellas situaciones en las que la metáfora se emplee como una remisión cognitiva de una isotopía analógica compartida y funcional en la creación de nuevos términos. Este sería el caso, de acuerdo con Rossi (2014: 715) de la isotopía antropomórfica empleada en el discurso de la cata del vino;

3) en aquellas situaciones en las que la metáfora permita la creación de nuevas conceptualizaciones que contradigan la coherencia del discurso ordinario. Se trataría, de acuerdo con Rossi (*ibid.*: 716) de metáforas fundacionales de nuevas teorías, como la metáfora de las *cuerdas* en la teoría astrofísica de Veneziano (1968).

Por su parte, Martin y Harré (1982: 96) consideran que, para lograr el desarrollo de las ciencias, se requiere, a menudo, palabras que bien pueden ser «meaningful to the user of the language without recourse to further experience» o bien «somehow imbued with novel meaning», lo cual lleva a afirmar a Deignan (2005: 25) que solo la metáfora puede cumplir ambas condiciones. Asimismo, Giaufret y Rossi (2013) sostienen, por otro lado, que el pensamiento científico recurre a la analogía y apuntan a que la historia de la epistemología moderna contradice con pruebas las palabras de Bachelard (1938) que hemos citado

anteriormente. Estas autoras (*ibid.*) estiman que la epistemología de las ciencias comienza a tomar en consideración el papel de la intuición metafórica en los grandes descubrimientos de las ciencias modernas y ponen como ejemplo las aportaciones de Schlanger (1995), las cuales han puesto de relieve la relación que existe entre la modelización de la ciencia y la figuración pictórica, las metáforas recurrentes y su importancia en la conceptualización de multitud de ámbitos del conocimiento. En este sentido, es preciso señalar las palabras de Hermans (1989, *apud* Giauffret y Rossi, *ibid.*) quien afirma que: «les épistémologues actuels affirment que toute science se fonde sur une opération de métaphorisation, où les glissements de sens, les analogies et l'ambiguïté des concepts de base fournissent les hypothèses et guident l'observation».

Asimismo, Giauffret y Rossi (*ibid.*), consideran que una misma isotopía metafórica puede generar, en las lenguas científicas, varias denominaciones terminológicas diferentes, algo que Prandi (en Prandi y Rossi, 2012), calificó de «essaims métaphoriques». En este sentido, tal y como afirma Rossi (2009, *apud* Giauffret y Rossi, 2013), estas dinámicas conceptuales y discursivas se hallan en el discurso de los catadores del vino y considera, además, que: «les essaims métaphoriques s'avèrent [...] extrêmement productifs, et le processus de figement implique souvent plusieurs langues en parallèle [...] où la métaphore concerne l'identification vin – personne, dans ses composants physiques (le corps) ou psychologiques (le caractère du vin)».

Esta importancia de la metáfora en los lenguajes científicos y los distintos avances en aspectos como la lingüística textual, pragmática y la lingüística cognitiva (Rossi, 2014: 714) hacen que esta autora afirme (*ibid.*) que:

[...] loin d'être une simple catachrèse épisodique fondée sur une analogie référentielle pour combler des vides terminologiques, loin d'être uniquement une stratégie de légitimation de paradigmes épistémologiques dans l'histoire de la pensée scientifique, loin d'être une simple banalisation de modélisations cognitives universelles dans notre vie quotidienne, la métaphore dans les langues de spécialité est fondée sur des processus et des phénomènes complexes, multiformes, jouant des fonctions sémiotiques variables et différentes. Rossi (2014: 714).

Por tanto, la evolución en los estudios de Lingüística y Terminología parecen haber puesto de manifiesto la importancia de la metáfora en las distintas ciencias, a pesar de la resistencia que ha existido en las mismas a aceptar esta figura.

3.2.1. La metáfora en las lenguas de especialidad

En el apartado anterior, se han mostrado las distintas posturas existentes en torno a la recurrencia de la metáfora en las ciencias y se ha puesto de manifiesto el valor de esta figura en la comprensión de conceptos abstractos. No obstante, su uso y su finalidad en las distintas lenguas de especialidad parece encontrarse en pleno debate, aunque son muchos los estudios que han puesto de manifiesto el papel desempeñado por esta figura en distintos ámbitos, como el económico. En este caso, como bien señala Sfaira (2013), la metáfora debe considerarse en las ciencias como un útil lingüístico en las conceptualizaciones cognitivas, ya que funciona como motor de la creatividad conceptual, terminológica y fraseológica en las lenguas de especialidad, ya que se trata, además, de un medio de nominación referencial y no lingüístico. Por su parte, Fuertes Olivera, Arribas Baño, Velasco Sacristán y Samaniego Fernández (2002: 118) señalan varios estudios como los de Lindstromberg (1991), Charteris-Black (2000) y Boers (2000) que han resaltado que la teoría de la «metáfora convencional», defendida por Lakoff, Johnson y Turner, es de gran utilidad en el ámbito del Inglés para Fines Específicos (IFE o ESP en inglés) «no solo porque puede explicar la introducción de nuevos términos sino también porque puede ser utilizada en la enseñanza del vocabulario especializado». Destacan, además, los estudios de Fuertes Olivera (1998) quien defiende el valor de la metáfora en textos económicos y de Fuertes Olivera y Velasco Sacristán (2001), quienes, tras haber analizado la macroestructura y microestructura de las obras *Diccionario de términos económicos, financieros y comerciales Inglés-Español Spanish-English* de Alcaraz Varó y Hughes y el *Diccionario Bilingüe de Economía y Empresa Inglés-Español Español-Inglés* de Lozaro Irueste, demostraron el valor

de las extensiones metafóricas para ofrecer equivalentes en las lenguas de trabajo de estas obras lexicográficas.

Asimismo, destacamos los estudios de Mateo Martínez (2007) centrados en el lenguaje de las ciencias económicas, quien recoge (*ibid.*, 195) parte de los estudios que abordan el carácter metafórico del lenguaje de la economía, en especial del discurso comercial y financiero, muy estudiado en inglés, pero con distintos ejemplos en español: Boers (2000), Charteris-Black (2000); Charteris-Black & Ennis (2001), Fuertes Olivera y Pizarro Sánchez (2002), Henderson (1982, 2000), Koller (2004), Mason (1990), Skorczynska y Piqué-Angordans (2005), Smith (1995) y White (1996, 2003). Además, destacamos en este campo los estudios de Chung, Ahrens y Huang, (2003a), Cristofoli (1996), Dyrberg (1996), Gilarranz (2008) y Stage (1996). Por otro lado, el empleo de metáforas se ha constatado en el ámbito de la traducción y del discurso financiero (Alcalde Peñalver, 2015) y en el de la prensa especializada en el ámbito económico (Stender, 2015), en la divulgación del conocimiento sobre la unión monetaria europea (Faulstich, 2001) y en el discurso macroeconómico (Ramacciotti, 2012). En este sentido, destacamos las investigaciones de Henderson (1982), quien considera que existen tres tipos de metáfora en el discurso económico: la *metáfora imagen*, con valor decorativo, la *metáfora genérica*, que tiene lugar en el lenguaje en general, y la *metáfora específica*, la cual posee valor heurístico y se emplea para nombrar los conceptos económicos.

Asimismo, el papel de la metáfora lleva largo tiempo siendo estudiado, como su capacidad de producción discursiva en la comunicación especializada (Ciapuscio, 2004). Además, se ha estudiado la recurrencia y empleo de esta figura en otros ámbitos científicos como la biología, con estudios como los de Emmeche y Hoffmeyer (1991) y Paton (1997) y en biología marina (Ureña Gómez-Moreno, 2011), las ciencias en general, (Kuhn, 1979), las ciencias de la salud, con estudios como los de Alcaraz Varó (2006) —centrado en el discurso de la farmacia—, Balbuena Torezano (2009), Carrió Frutos (2016) —centrado en el discurso figurativo en los textos de especialidad sobre el VIH—, Pastor Durán (2016), Salager-Meyer (1990), Vandaele (2002) y otros ámbitos especializados,

como la genética (Vidal Méndez y Cabré, 2004), en la profesión de la restauración de la piedra natural (Martínez Garrido, 2002) y en la correspondencia de las traducciones de metáforas terminológicas en ciencias marinas (Arrieta León, 2017). Asimismo, su interés en el campo de la técnica también se ha visto reflejado con estudios como los de Boquera Matarredona (2005) —sobre las metáforas en los textos de ingeniería civil en inglés y español—, Jiménez Gutiérrez (2016) —centrado en el ámbito de la automoción—, Martínez López (2009), Meyer, Zalusky y Mackintosh (1997, 1998), Meyer y Foz, que aborda los términos metafóricos empleados en Internet, Tabakowska (1995) —centrado en el uso de las metáforas en la informática—, y de Vivanco Cervero (2016), que estudia su uso en el ámbito de la tecnología. La investigación de esta figura en la comunicación y divulgación científica también ha generado un creciente número de investigaciones, como las de Ciapuscio (2001), Liebert (1997) y Stambuk (1998).

Esto podría deberse, según Gardes Tamine (2007: 14), a que la metáfora es una herramienta de gran utilidad en la creación léxica en todos los ámbitos de la lengua, entre los que incluye las lenguas de especialidad. Para este académico (*ibid.*, 13), la principal dificultad que existe tanto para la traducción como en el aprendizaje de una lengua extranjera, tanto en la creación de nuevos términos como en la comprensión de los ya existentes, es la arbitrariedad de la misma. Esto se produce (*ibid.*) porque la lengua es parcialmente autónoma y se encuentran vinculada, de forma natural a la cultura y a las experiencias que pretenden comunicar, presentando, cada una, una organización específica. Para Gardes Tamines (2007: 15), además:

Or, même si les différents domaines du savoir et de la pratique sont souvent les mêmes d'un pays à l'autre, les façons de les découper et de les dénommer ne sont pas les mêmes, en vertu de la relative autonomie du langage [...]. La question de la différence de métaphore de langue à langue peut ainsi se révéler source de difficulté dans l'apprentissage d'une langue étrangère car, si *a posteriori*, il est aisé, en dehors des métaphores d'invention littéraires, de les justifier, si *a priori*, il peut être difficile de leur trouver la bonne interprétation, ou du moins, celle qui est requise et qui en exclut d'autres.

Esto lleva al citado académico a estudiar tres aspectos fundamentales de estas figuras retóricas en la comunicación humana. En primer lugar, desde una perspectiva psicológica, y basándose en estudios anteriores (1985: 33), Gardes Tamine (2007: 15) considera que figuras como la metonimia y la sinécdoque se basan en propiedades materiales tangibles y se dominan con relativa facilidad y sin precisar una gran cantidad de tiempo, mientras que las metáforas implican una relación de signos y son, por tanto, más difíciles de comprender. Dicha comprensión es posible cuando el ser humano, siendo niño, es capaz de operar con estas correspondencias y clasificaciones y, además, cuando es capaz de diferenciar las relaciones de parecido, diferencia e identidad (Gardes Tamine, 2007). A continuación, y siguiendo los postulados fijados anteriormente por este autor (1995), aborda los factores lingüísticos de la metáfora, ya que:

La métaphore en effet se réalise dans plusieurs formes qui ne sont pas équivalentes : on peut ainsi opposer pour les langues européennes les métaphores *in praesentia* qui rassemblent des syntagmes nominaux renvoyant à des domaines différents [...] par un outil comme les verbes copules. C'est à ce dernier type qu'appartiennent la plupart des métaphores lexicalisées car, ne manifestant pas d'invention, elles n'ont pas besoin des outils de l'assimilation que requièrent les autres. (Gardes Tamine, 2007: 15-16).

En este último caso, este autor plantea ejemplos de verbos copulativos como «jeter un oeil» y «donner la main à» como ejemplos de metáforas lexicalizadas en la lengua cotidiana.

Finalmente, plantea las condiciones culturales que deben tenerse en cuenta en la traducción y aprendizaje de lenguas extranjeras, tareas que se vuelven más arduas en la enseñanza de las metáforas en el léxico, ya que estas figuras implican el conocimiento de una palabra y del sentido que le es propio y la capacidad de interpretar dicha palabra de forma figurada. Por tanto, para este autor (*ibid.*, 18):

Il y a langue de spécialité parce qu'il y a domaine de spécialité. Il ne s'agit alors pas seulement d'apprendre un lexique, mais de saisir une organisation. L'apprentissage de cette langue de spécialité qu'est la grammaire passe ainsi par des termes particuliers : celui qui les ignore ou les comprend mal appréhende mal la discipline. Comprendre les métaphores lexicalisées qui sont souvent nombreuses dans les langues de spécialité est donc d'une importance capitale. [...] C'est en même temps constater les passerelles qui existent entre une langue de spécialité et la langue ordinaire et qui poussent d'ailleurs certains à s'interroger sur l'existence même d'une différence entre elles. La métaphore est un de ces facteurs de la profonde unité des usages et des registres.

No obstante, su presencia y dificultad, como también su utilidad en las lenguas de especialidad ha sido estudiada por otros autores. Para Diki-Kidiri (2000: 6), la necesidad de replantear la Terminología era imperiosa, dado que, a pesar de los esfuerzos de normalización, existe una doble terminología, en una empresa u organismo, compuesta por una nomenclatura oficial y otra informal; de la misma manera que se recurre al uso de polisemia —considerada como un elemento de ambigüedad—. Estos elementos están presentes en ámbitos como la informática o la aeronáutica debido al uso de la metáfora para denominar a un concepto y como fuente cultural de conceptualización.

Diki-Kidiri (*ibid.*) plantea los distintos enfoques existentes hasta principios del siglo XXI como son la terminología sociocognitiva de Temmerman, la teoría de las puertas de Cabré y la terminología cultural de Diki-Kidiri y Atibakwa. Para este autor (2000: 27):

Une approche culturelle comme celle préconisée ici contribue au récent courant sociocognitif de la recherche terminologique, qui tient davantage compte de la diversité culturelle dans le processus même de l'élaboration de la terminologie en tant que science du langage. Ceci oblige à mettre au point une méthodologie plus appropriée à la démarche pour assurer une production optimisée des termes en tant que produits langagiers culturellement intégrés.

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

Así, partiendo de su concepción de cultura, a la que define como «l'ensemble des expériences vécues, des productions réalisées et des connaissances générées par une communauté humaine vivant dans un même espace, à une même époque» y a la que entiende como «un microcosme qui peut paraître étrange de l'extérieur, mais qui est “totalitairement” cohérent de l'intérieur, car elle régit, de façon absolue, la totalité du rapport de l'homme à l'existant et donc sa vision du monde», afirma que:

[...] il y a, d'une part, une diversité des cultures aussi bien dans l'espace que dans le temps et d'autre part, une épaisseur de la culture qui permet aux diverses expériences et connaissances de se sédimer dans les archives de la mémoire collective. Ces archives constituent autant de références symboliques communes grâce auxquelles les membres d'une même communauté culturelle peuvent se comprendre lorsqu'ils communiquent entre eux. Diki-Kidiri (2000: 28).

Y que, además,

Même la polysémie qui est tant pourchassée comme source d'ambiguïté est sournoisement omniprésente, car des domaines entiers comme l'informatique, la biochimie, l'aéronautique etc., exploitent à fond la métaphore comme mode de dénomination et source culturelle de conceptualisation (Diki-Kidiri 2000: 6).

Con respecto a la importancia de la cultura en la creación de nuevos términos, Diki-Kidiri (*ibid.*) afirma que:

L'observation empirique de nombreux exemples nous permet de constater que chaque fois que l'homme est confronté à une réalité nouvelle quelle qu'elle soit, il va spontanément rechercher dans les archives de sa culture les archétypes référentiels qui lui permettront a priori d'interpréter cette nouveauté [...]. Dans tous les cas, la culture conservera la trace de cette rencontre dans sa mémoire collective et s'en trouvera donc forcément modifiée, même si elle conserve en apparence toute son intégrité. Il y a donc comme un mouvement respiratoire du

microcosme culturel, dont le premier volet est l'analyse et l'identification d'une réalité nouvelle quelle qu'elle soit, à partir des connaissances archivées dans la culture et le second volet, l'appropriation réussie ou non de la nouveauté dans la culture, qui s'en trouve nécessairement modifiée quel que soit le degré de cette modification. [...]. Le découpage de la réalité est très souvent effectué différemment d'une culture à l'autre, donnant lieu à des concepts spécifiques à chaque culture. [...] nous avons pu constater au cours de nos recherches en terminologie qu'un même produit technologique conçu dans une culture donnée et importé dans une autre culture n'intègre cette dernière qu'à travers un processus de reconceptualisation inhérent au phénomène d'appropriation de la nouveauté décrit plus haut.

En este sentido, Staifa (2013) recuerda que el término, en calidad de unidad dentro de un bisistema lingüístico y científico con particularidades de forma, fondo y funcionamiento, sobre todo debido a la función de denominación que este presenta. Por ello, esta autora afirma la existencia de una correlación entre el concepto y el término, pues este primero no puede ser lingüísticamente operacional salvo si está representado por un término. Apunta, además, a la importancia de esta relación especialmente en el aprendizaje de la terminología científica. Asimismo, Pelletier (2012: 63) considera las metáforas como un recurso inestimable, ya que:

Puisant de façon consciente ou inconsciente dans les ressources de son imaginaire, l'être humain, par un jeu d'associations, crée par le biais de son esprit de nouveaux concepts servant à dénommer de nouvelles réalités. Ici, il vient donc penser les choses, et non dire les choses. Une fois la métaphore créée, apte à évoquer un nouveau concept, elle pourra, le cas échéant, être adoptée par la communauté et ses usagers et se diffuser en tant que nouvelle étiquette d'un concept.

Por tanto, a tenor de lo expuesto en este apartado, se puede observar que existe un consenso entre expertos a la hora de aceptar el papel de la metáfora dentro de las ciencias y las lenguas de especialidad. Tal y como afirma Ureña (2011: 67), la metáfora, a partir de los años sesenta, comienza a ser considerada

como un instrumento para la formación y denominación de conceptos especializados. En esta línea, coincide con Jiménez Gutiérrez (2016: 158), quien considera que «la metáfora, en tanto que medio de comprender la realidad en todas sus facetas, está presente en la vida cotidiana, y ha quedado demostrado que es una forma habitual de estructurar y de adquirir conocimiento, tanto general como especializado», ya que, como apunta Faber y Márquez Linares (2004: 204, *apud* Jiménez Gutiérrez, 2016), «el conocimiento especializado es meramente una extensión del conocimiento general y teniendo en cuenta que a ambos se aplican las mismas reglas, la metáfora debería asimismo estar presente en los textos científicos».

Se observa, pues, una gran cantidad de clasificaciones y definiciones para caracterizar esta figura, por lo que coincidimos con Bobes (2004: 8) quien afirma, ante la gran cantidad de estudios y enfoques, que es «difícil navegar por tanta letra impresa y seguir las líneas principales de las teorías, para comprenderlas». Comparte esta misma idea con Ciapuscio (2007: 1), quien considera que «la literatura sobre las metáforas es probablemente inabarcable como también los distintos aspectos y contextos de empleo que son escogidos como objeto de estudio» y que (*ibid.*, 3), «la conclusión razonable de un examen superficial de las obras capitales de la ciencia moderna es que la ciencia se hace con metáforas», la autora (*ibid.*) fundamenta dicha afirmación ya que esto «puede demostrarse de manera contundente incluso si nos limitamos a examinar un microfenómeno del discurso científico como son las terminologías científicas». Por tanto, podemos observar que existe una extensísima bibliografía en torno a la metáfora y que su impacto desde los años 70 en los estudios lingüísticos es incuestionable (Stender, 2015).

3.3. La relación entre metáfora y cultura

3.3.1. Acercamiento al concepto de cultura

El concepto de «cultura» ha despertado un gran interés desde distintas ciencias y disciplinas, particularmente en lo concerniente a su definición y a su

caracterización. Los estudios interculturales, de los que bebe también la Traducción en calidad de mediadora interlingüística e intercultural cuyo fin es reducir y evitar las fricciones y choques entre las dos partes implicadas en el proceso comunicativo y desconocedoras, en la mayor parte de los casos, de la cultura del interlocutor, han tratado de definir este concepto, si bien aún no existe una definición unánime y que goce de consenso en la comunidad científica.

La consulta de distintas fuentes lexicográficas puede dar cuenta de este debate en cuanto a la definición de este concepto. El *Diccionario de la lengua española*, elaborado por la Real Academia Española define «cultura» como el: «conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico» y, en su tercera acepción como el «conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc.». Por su parte, el diccionario de la editorial Merriam-Webster³⁵ lo define como: «the customary beliefs, social forms, and material traits of a racial, religious, or social group; also the characteristic features of everyday existence (such as diversions or a way of life) shared by people in a place or time».

En el caso de que optemos por las aportaciones en el ámbito académico, debemos destacar la definición de este término realizada Kluckhohn (1951: 86 *apud* Hofstede 2001) considerada por ser una de las que mayor consenso gozan en antropología:

Culture consists in patterned ways of thinking, feeling and reacting, acquired and transmitted mainly by symbols, constituting the distinctive achievements of human groups, including their embodiments in artifacts; the essential core of culture consists of traditional (i.e. historically derived and selected) ideas and specially their attached values.

Si tenemos en cuenta a Hofstede y Hofstede (2001: 9), estos autores consideran la cultura como «the collective programming of the mind that

³⁵ Disponible en < <https://www.merriam-webster.com/> > [Consultado: 16/09/2019].

distinguishes the members of one group or category of people from another», mientras que, por su parte, Kövecses (2015: 74) considera que una cultura se da cuando:

[...] a group of people living in a social, historical and physical environment make sense of their experiences in a more or less unified manner. This means, for example, that they understand what other people say; they identify objects and events in similar ways; they find or do not find behaviour appropriate in certain situations; they create objects, texts, and discourses that other members of the group find meaningful; and so forth.

Por otro lado, Geertz (1973: 5) opina que «Man is an animal suspended in webs of significance he himself has spun. I take culture to be those webs, and the analysis of it to be therefore not an experimental science in search of law but an interpretative one in search of meaning» y, por tanto, entiende la cultura como una red de significado en la que está inmerso el ser humano.

Por tanto, encontramos en su concepción de la cultura un elemento lingüístico que el DLE y el Merriam-Webster no habían contemplado y que, sin embargo, también pueden afectar a la delimitación de una cultura frente a otra y, en nuestro caso particular, a la conceptualización de realidades y al empleo de unas metáforas en lugar de otras. De hecho, como bien señala Kövecses (2015: 2), la vida de un hablante es un fenómeno elusivo y dependiente de la cultura y el lenguaje. Precisamente, como indican Ehlers, Helmstedt y Richter (2009), la cultura es un elemento aprendido y no estático, ya que cambia de forma dinámica. En este sentido, uno de los modelos más conocidos en el estudio de la cultura es el presentado por Hofstede y Hofstede (2005), si bien es cierto que, como señalan Ehlers, Helmstedt y Richter (2009: 2), estos autores emplearon el paradigma «un país-una cultura» para describir la validez de los valores genéricos. El modelo de Hofstede y Hofstede, desarrollado inicialmente por Hofstede (1990) y conocido como *The Onion Model of Culture*, ya que su forma se asemeja a una cebolla, está compuesto por cuatro componentes que representan las ideas que las personas tiene sobre cómo deben ser las cosas

en una cultura determinada y consta, concretamente, de Valores, Rituales, Héroes y Símbolos, lo cuales aparecen ordenados en orden decreciente con respecto a su duración en el tiempo en una cultura.

Los *valores* son, de acuerdo con Hofstede y Hofstede el núcleo de la cultura y, además, (2001: 10) son invisibles hasta que se vuelven evidentes en el comportamiento. Los *símbolos* pueden ser palabras, gestos, imágenes u objetos que tengan un significado complejo únicamente reconocible por quienes comparten una cultura, aunque, además (*ibid.*: 10), es posible que se desarrollen nuevos símbolos y que sean capaces de reemplazar los existentes. De hecho, señalan (*ibid*) que los símbolos de un grupo cultural son generalmente copiados por otros. Por otro lado, los héroes son definidos como «persons, alive or dead, real or imaginary, who possess characteristics that are highly prized in a culture and this serve as models for behavior», mientras que los rituales son definidos como «collective activities that are technically unnecessary to the achievement of desired ends, but that within a culture are considered socially essential, keeping the individual bound within the norms of the collectivity».

3.3.2. *Cultura y lengua y su influencia en la metáfora*

Una vez presentadas brevemente y en líneas generales las características de la cultura, pues no es el objeto de este proyecto teorizar a propósito de la cultura, nos resulta imprescindible estudiar la influencia de la cultura en la lengua y en la conceptualización en la mente humana. Existen distintas posturas a este respecto: Kövecses (2005) señala que el conocimiento compartido propuesto por los antropólogos como una parte de la definición de cultura puede ser en ocasiones metafórico cuando el foco de este conocimiento es una entidad intangible como el tiempo, los procesos mentales, las emociones, etc., y, por tanto, este autor considera las metáforas como una parte inherente de la cultura. Este académico, partiendo de los postulados de Lakoff y Johnson (1980) recuerda que, para estos autores, los hablantes nativos de todas las lenguas emplean un gran número de metáforas cuando tratan de hablar sobre el mundo y, como señala las imágenes a las que recurren las lenguas para conceptualizar

y comunicar pueden ser muy diversas (Kövecses, 2010: 198). No obstante, pone de manifiesto que, a pesar de que las metáforas lingüísticas son variadas y muy abundantes, muchas metáforas conceptuales aparecen en un amplio número de lenguas, para lo cual menciona los trabajos de Alverson (1994), quien halló la metáfora EL TIEMPO ES ESPACIO en inglés, chino mandarín, hindi y sesotho. Entre las posibles explicaciones a estas metáforas compartidas o «casi universales», Kövecses (2010: 200) apunta ante las posibles experiencias corporales que actúan fuente para estas metáforas conceptuales, aunque, recuerda que las metáforas conceptuales se manifestarán de múltiples formas en cada cultura.

Kövecses (2017) siguiendo el consenso general en cuanto a la concepción del sistema conceptual como un proceso y un producto, propone concebir de la cultura como el contexto para la conceptualización metafórica y defiende la idea *culture-as-conceptual-system*. En esta concepción, el sistema conceptual se entendería como un contexto a partir de un conjunto de ideas, valores y prácticas específicos y no como un número elevado de representaciones estáticas de conceptos. Por tanto, se parte de una concepción de dinamicidad: un sistema dinámico y constante que evoluciona y caracteriza a un grupo de personas que vive en un entorno social, histórico y físico produciendo sentido de sus experiencias de una manera más o menos unificada, influenciada, además, por el contexto. El contexto, a su vez, estaría determinado por la cultura local y puede ser físico, social, cultural, discursivo, etc., así como las experiencias con nuestro cuerpo, afecta a la conceptualización metafórica ocurrida en situaciones normales. En este sentido, los tipos de contexto para Kövecses (2017: 311 y ss.) se pueden clasificar en: contexto situacional, contexto conceptual-cognitivo, contexto discursivo y contexto experiencial.

Para Kövecses (*ibid.*) el contexto situacional, al que también denomina «contexto extralingüístico», ya que atañe a cualquier elemento que sea externo a la lengua, incluye tanto la situación cultural y la social, así como el entorno físico. De hecho, para este autor la experiencia perceptiva compartida permite la creación de metáforas novedosas. Por otro lado, el contexto conceptual-cognitivo se define como: «a variety of subtypes of which the conceptual system

is one» (2017: 312), y, por tanto, dentro de este contexto conceptual-cognitivo comprende: 1) el sistema conceptual, formado por un sistema de conceptos —algunos de los cuales pueden crear relaciones metafóricas con otros en la memoria a largo plazo— y un conjunto de operaciones mentales; 2) la ideología, puesto que «one's ideology concerning major social and political issues may govern the choice of metaphors» (2013: 313); 3) el recuerdo de sucesos, estados y hechos pasados compartidos por los hablantes de la comunidad, los cuales pueden provocar el surgimiento de metáforas específicas y 4) las preocupaciones e intereses de los usuarios.

Por otro lado, el contexto discursivo incluye el contexto lingüístico inmediato o cotexto —aunque considera, además, que « the phonetic shape of an expression in discourse can function as an elicitor of a metaphorically used expression in the same discourse, provided that the condition of fitting the required conceptual metaphor is also met (*ibid.*: 314)—, los discursos previos relativos al mismo tema —sobre todo porque los dominios fuente metafóricos dan lugar a dominios fuente nuevos o modificados a lo largo del debate—, el conocimiento sobre los elementos principales del discurso —estos son, el hablante, el tema del discurso y el oyente, lo cual, para Kövecses son elementos que pueden dar lugar al uso de metáforas específicas en esta situación particular.

Finalmente, este autor destaca el contexto experiencial, en el que usa el cuerpo como referente, ya que, en su opinión:

The body is not only responsible for the emergence of hundreds of conceptual metaphors through the many universal correlations in subjective and sensory-motor experience (cf. Grady, 1997a, b; Lakoff and Johnson, 1999), but it can also prime the use of particular metaphors in more immediate, local contexts (see, e.g. Gibbs, 2006; Gibbs and Colston, 2012; Boroditsky, 2001, Boroditsky and Ramscar, 2002). In other words, it can lead to the production of metaphors in discourse in the same way as the other contextual factors previously mentioned can. That is, the body can motivate the emergence of metaphors locally as well, not only globally and universally. (Kövecses, 2017: 316).

Ahora bien, este autor plantea si el contexto discursivo y el experiencial pueden ser, por tanto, culturales. Ante esta cuestión, Kövecses afirma que:

[...] since we use our conceptual system to conceptualize everything [...] culture pervades all conceptualization. This is because the concepts-frames constituting the conceptual system come with particular perspectives, elements of frames, emotions, evaluations, associations, etc. that are characteristic of communities of speakers. Thus, the frames impose particular ways of seeing the world (i.e., the four, or more, types of context). In other words, when I speak about the discourse or the bodily context, I do not mean that these contexts are viewed in a culture-free manner. And I consider ideology (an aspect of the conceptual-cognitive context) as a more limited but more specific way in which a particular outlook is imposed on reality. As such, it also lends a cultural element to our perceptions. In other words, the four types of context are meant to be a possibly novel way of classifying context types and not as suggesting how they actually function in the interpretation of reality. (Kövecses, 2017: 317).

Por tanto, queda claro que la cultura afecta directamente a la conceptualización y al empleo de metáforas por parte de una comunidad de hablantes para describir percepciones y el mundo que le rodea. Ante este hecho, Kövecses (2017: 317-322) teoriza sobre los elementos que pueden actuar en la creación de una expresión metafórica particular en una situación discursiva, estos son:

- 1) Operaciones mentales/cognitivas, elegidas inconscientemente por el hablante y potencialmente apoyadas por otras. En este sentido, Kövecses ofrece un listado de las operaciones con la que trabajan la mayoría de lingüistas (2017: 318):

Esquematización/abstracción

Imagen-esquemas

Atención/foco

Percepción figura-fondo

Ámbito de atención

Ajuste escalar (granularidad; fina-gruesa)

Atención dinámica y estática (examen sumario y secuencial, incluyendo el movimiento ficticio)

Prominencia/saliencia

Perfil - base

Alineación figura primaria (*trajector*) y figura secundaria (*landmark*)

Perspectiva

 Punto de vista

 Subjetividad - objetividad

Metonimia

Metáfora

 Espacios mentales

 Integración conceptual

- 2) Contexto global vs. contexto local: en este caso, el contexto local incluye el conocimiento específico de los hablantes sobre aspectos de la situación comunicativa inmediata, mientras que el contexto global abarca el conocimiento general relativo a una situación no inmediata que caracteriza a una comunidad. Para este autor, el contexto local implica conocimiento específico que afecta a los hablantes en una situación concreta, mientras que el global implica un conocimiento compartido por la comunidad. Sin embargo, la frontera no es definida entre estos dos contextos, pues existen áreas en las que el contexto local puede convertirse en un contexto global y viceversa;
- 3) El primado contextual, un proceso cognitivo basado en la simulación de alguna experiencia en el contexto situacional, discursivo, experiencial y conceptual-cognitivo. Kövecses (*ibid.*: 320), a partir de los estudios realizados en torno al primado, afirma que distintas experiencias corporales y discursivas actúan como factores contextuales, dando lugar a conceptualizaciones metafóricas y no metafóricas en los usuarios de

situaciones vinculadas a estas experiencias, las cuales permiten la producción y comprensión de metáforas en el discurso.

- 4) Procedimientos conceptuales. Para Kövecses (*ibid.*: 321), el significado metafórico puede lograrse si se puede crear un procedimiento conceptual (*conceptual pathway*), creado de múltiples metáforas conceptuales y metonimias, entre ambos significados, y, como bien señala (*ibid.*): «this way a particular piece and kind of information (or experiential content) and a particular context-induced metaphor (whisper) is chosen out of the huge number of available options in the situation».

3.3.3. Las variaciones culturales de la metáfora

Llegados a este punto, parece necesario exponer las principales teorías en torno a las variaciones de la metáfora entre las diferentes culturas. Grady (1997) plantea la existencia de dos tipos de metáforas: las metáforas primarias (*primary metaphors*) y las metáforas complejas (*complex metaphors*), creadas a partir de las primeras, es decir, la metáfora compleja LAS TEORÍAS SON EDIFICIOS se compone de metáforas primarias: LA ORGANIZACIÓN LÓGICA ES UNA ESTRUCTURA FÍSICA. Para Kövecses (2010: 200), además, las metáforas primarias:

[...] consist of correlations of a subjective experience with a physical experience.
[...] Primary metaphors function at a fairly local and specific level of conceptualization, and hence in the brain. At the same time, the brain is also characterized by much more global metaphoric potentialities, or principles.

Y, asimismo, considera que:

In this view, primary metaphors may be put together in particular languages and cultures to form “complex” metaphors, such as life is a journey and love is a journey, in which they function as “conceptual correspondences,” or “mappings,” between the “source” domain of journey and the “target” domains of life and love.

The combinations of primary metaphors may be language-specific. (Kövecses: 2005: 4)

Además, para Grady y Johnson (2002: 540) las metáforas primarias:

[...] are motivated by tight correlations between distinguishable dimensions of recurring, locally defined experience types. We refer to these dimensions, which unfold dynamically over very brief time spans, as subscenes.

Las metáforas primarias para Kövecses son, además, adquiridas a lo largo de la vida de forma automática e inconsciente. En palabras de este autor (2005: 4), las experiencias primarias universales producen metáforas primarias universales y, además, las metáforas primarias tienden a ser universales, mientras que aquellas metáforas complejas formadas a partir de las metáforas primarias son menos propensas, en las que influye de sobremanera la cultura en la creación de metáforas complejas a partir de metáforas primarias. En este caso, propone Kövecses (2005) los siguientes supuestos en la creación de metáforas y en la existencia de metáforas universales (*ibid.*: 4):

- 1) Las experiencias universales no conducen necesariamente a metáforas universales;
- 2) Las experiencias corporales pueden ser creadas de forma selectiva en la creación de metáforas;
- 3) Las experiencias corporales pueden ser sustituidas por procesos cognitivos y por la cultura;
- 4) Las metáforas primarias no son necesariamente universales;
- 5) Las metáforas complejas pueden ser potencial o parcialmente universales;
- 6) Las metáforas no están basadas necesariamente en las experiencias corporales; si bien es cierto que muchas se fundamentan en aspectos culturales y procesos cognitivos distintos.

Kövecses (2010: 200), basándose en los estudios de Barcelona (2000) y Maalej (2004) también señala que el surgimiento de una metáfora potencialmente universal no quiere decir que esta se manifieste en las mismas expresiones lingüísticas en todas las lenguas que la posean y propone, asimismo, que las experiencias corporales universales pueden quedar reflejadas en las metonimias conceptuales asociadas a conceptos particulares: en el caso de las emociones y sentimientos, como la felicidad y el amor, las metonimias corresponden a varios tipos de reacciones psicológicas, expresivas y de comportamiento, y, por tanto, afirma que « [...] the metonymies give us a sense of the embodied nature of concepts, and the embodiment of concepts may be overlapping, that is, (near-)universal, across different languages and language families» (Kövecses, 2010: 210-211).

Para analizar las posibles variaciones culturales de la metáfora, debemos considerar, de acuerdo con Kövecses (2005: 67), el nivel en el que se manifiestan las metáforas. Existen para este autor metáforas de nivel genérico (*generic-level metaphor*) y metáforas de nivel específico (*specific-level metaphor*). De acuerdo con Kövecses (2005: 69) «the specific-level metaphors are instantiations of the generic-level one in the sense that they exhibit the same general structure. The lower-level instantiations are thus congruent with a higher-level metaphor. Where they differ is in the specific content that they give to the metaphor». Para este autor (2005: 69-70), no se puede decir que las metáforas conceptuales específicas provengan exclusivamente porque tenemos determinadas experiencias universales, si bien puede ser una explicación del surgimiento de metáforas genéricas y lo cual demuestra (2010: 203) que existan metáforas en el mismo nivel genérico en distintas lenguas y cultura que son independientes unas de otras. No obstante, cabe recordar, como señala Kövecses (2010: 206) que:

The selection of the metaphors we use may also depend on who we are, that is, what our personal history is or what our long-lasting concerns or interests are. [...] In general, we can observe that our profession, personal history, concerns and

interests all play a role in how we arrive at the most appropriate source domains for target domains in a given naturally occurring situation.

Kövecses (2008: 61), además, ha planteado distintos componentes que pueden interactuar en la creación de una metáfora:

- 1) Componentes experienciales;
- 2) dominio fuente;
- 3) dominio meta;
- 4) la relación entre los elementos fuente y meta;
- 5) las expresiones lingüísticas metafóricas
- 6) la proyección (*mappings*);
- 7) la implicación (*entailments*);
- 8) la integración conceptual (*blending*);
- 9) las realizaciones no lingüísticas;
- 10) los modelos culturales.

Para Kövecses (*ibid.*: 61), en este caso, los diez componentes expuestos están involucrados en la variación metafórica, puesto que:

- 1) las metáforas conceptuales están formadas por un dominio meta y un dominio fuente;
- 2) la relación entre los elementos meta y los elementos fuente está motivada por una base experiencial;
- 3) la relación entre los componentes fuente y meta es tal que un dominio fuente puede aparecer con varios dominios fuente y viceversa;
- 4) la relación entre ambos dominios da lugar a expresiones lingüísticas metafóricas;
- 5) existen correspondencias conceptuales básicas (o *mappings*) entre los dominios fuente y meta;

- 6) los dominios fuente pueden crear esquemas más allá de las correspondencias básicas, los cuales son denominados *implicaciones* (*entailments*) o interferencias;
- 7) la unión de ambos a menudo resulta en los *blendings*, esto es, en materiales conceptuales que son novedosos con respecto a los elementos fuente y meta;
- 8) las metáforas conceptuales a menudo se materializan en formas no lingüísticas, es decir, no únicamente en el lenguaje y en el pensamiento, sino también en la realidad social;
- 9) las metáforas conceptuales convergen y a menudo producen modelos culturales, configuraciones conceptuales estructuradas. Asimismo, para Kövecses (2005) se debe señalar la existencia de las denominadas metáforas congruentes (*congruent metaphors*) en el estudio de la influencia de la lectura en estas figuras de la lengua.

En definitiva, este autor señala (*ibid.*: 68) que las metáforas establecen un esquema general que se completa a partir de la cultura y, por tanto, las metáforas que se completan de forma congruente con este esquema genérico son las llamadas *congruente metaphors*, si bien cabe señalar que, para este autor (*ibid.*): «When the generic schema is filled out, it receives unique cultural content at a specific level. In other words, a generic-level conceptual metaphor is instantiated in culture-specific ways at a specific level. This is one kind of cross-cultural variation». Precisamente, en aras de demostrar la influencia cultural en la conceptualización de metáforas, Kövecses plantea tres ejemplos ilustrativos:

- 1) El uso de metáforas para conceptualizar el enfado en inglés que también se pueden encontrar en japonés, partiendo de los estudios de Matsuki (1995). En la lengua japonesa, estos estudios han demostrado que un gran número de metáforas gira en torno al concepto de *hara* ('vientre'), lo cual demuestra para este autor una importancia capital puesto que la metáfora EL ENFADO ES HARA O EL ENFADO ESTÁ EN HARA está limitado lingüísticamente solo al inglés.

2) La conceptualización del enfado en la metáfora LA PERSONA ENFADADA ES UN CONTENEDOR PRESURIZADO en términos del *qi*, dando lugar a la conceptualización de este sentimiento no como un fluido, sino como un gas (Ning Yu, 1998). Como señala Kövecses (*ibid.*), el concepto de *qi* se encuentra muy relacionado con la historia de la medicina y la filosofía chinas.

3) Partiendo de los estudios de Taylor y Mbense (1998), Kövecses señala que en zulú el enfado se conceptualiza en términos del corazón o como si fuese un elemento que se hallase en este órgano. Así, el corazón en este idioma se relaciona con el enfado, la paciencia e impaciencia y la tolerancia e intolerancia y, por tanto: «The heart metaphor conceptualizes anger in Zulu as leading to internal pressure because too much “emotion substance” is crammed into a container of limited capacity» (2005: 68).

Por tanto, este autor concluye que existen dos tipos de metáforas: las de nivel genérico y aquellas de nivel específico, a las que define como: «[...] instantiations of the generic-level one in the sense that they exhibit the same general structure. The lower-level instantiations are thus congruent with a higher-level metaphor. Where they differ is in the specific content that they give to the metaphor» (Kövecses, 2005: 69).

A su vez, Kövecses (2010: 207) señala la existencia de dos tipos de variaciones metafóricas a nivel cultural: la variación transcultural (*cross-cultural variation*) y la variación intracultural (*within-cultural variation*). La variación transcultural es, desde luego, la más obvia y ya ha sido anteriormente mencionada en este trabajo, a partir de los ejemplos expuestos por este autor en inglés, japonés y zulú.

La variación intracultural es, también, un elemento a tener en cuenta dado que un idioma no es un conjunto monolítico e invariable, sino que refleja las divergencias en la experiencia humana (Kövecses, 2010: 209). De hecho, esta variación puede ocurrir en un amplio número de dimensiones, como la dimensión social, regional, étnica, estilística, subcultural, diacrónica e individual. Partiendo de esta concepción poliédrica de la variación intracultural, a la que el autor

considera como «the cognitive dimensión of social-cultural diversity», Kövecses presenta las diferentes dimensiones de este tipo de variación (2010: 210 y ss.):

- 1) La dimensión regional, dado que los hablantes de cada región generarán nuevas metáforas en función de las realidades regionales que existan.
- 2) La dimensión estilística, teniendo en cuenta que el estilo está influenciado por aspectos como la audiencia, el tema, el medio y el lugar, lo cual influencia el uso o no de metáforas;
- 3) La dimensión subcultural, dado que cada sociedad y cultura están formadas por subculturas, quienes crean metáforas que pueden definir un grupo determinado.
- 4) La dimensión individual, puesto que los individuos suelen poseer metáforas idiosincráticas.

A todo esto, debemos sumarle otras causas de la variación metafórica que también plantea este académico. En este sentido, Kövecses (2008: 63 y ss.) plantea que existen dos explicaciones plausibles para agrupar las causas de la variación metafórica: 1) las metáforas varían porque las experiencias humanas también varían, y 2) las metáforas varían porque los procesos cognitivos empleados para la creación del pensamiento abstracto también varían. De hecho, este autor (2008: 179) considera que la conceptualización metafórica en situaciones naturales se encuentra influida por dos tipos de presiones simultáneas: la presión de la experiencia cultural y la presión del contexto, que se encuentra determinado por la cultura local. Precisamente, considera que esta doble presión se debe a un esfuerzo del hablante de ser coherente con el cuerpo y la cultura, así como con la experiencia corporal universal y la especificidad cultural de la cultura local en el proceso de conceptualización metafórica; no obstante, considera que, pese a que se pueda lograr en algunos casos, en otros la experiencia corporal o la especificidad cultural desempeñan el papel más importante en este proceso (Kövecses, *ibid.*). En este sentido (2008.: 181) considera que:

[...] metaphorical conceptualization does not simply and merely utilize ready-made and/or universal metaphors. The pressure of context is another inevitable component in the use of metaphors. Our effort to be coherent with the local context may be an important tool in understanding the use of metaphors in natural discourse.

Precisamente, este académico ha incidido a lo largo de los años en la importancia del contexto en la conceptualización metafórica. El contexto, en su opinión, oscila entre el contexto global —entendido como el conocimiento general compartido por un grupo y que, por tanto, afecta a todos los miembros de la comunidad en el uso de metáforas— hasta el local, es decir, el uso de conocimiento específico empleado en una situación concreta en la que intervienen individuos particulares (Kövecses, 2012: 29); si bien es cierto que considera que el contexto global se puede entender como « it can be suggested a shared system of concepts in long-term memory (reflected in conventional linguistic usage), whereas the local context is the situation in which particular individuals conceptualize a specific situation». Asimismo, en la creación de metáforas también intervienen los estilos cognitivos diferenciales, entendidos como:

[...] the characteristic ways in which members of a group employ the cognitive processes available to them. Such cognitive processes as elaboration, specificity, conventionalization, transparency, (experiential) focus, viewpoint preference, prototype categorization, framing, metaphor vs. metonymy preference, and others, though universally available to all humans, are not employed in the same way by groups or individuals. Since the cognitive processes used can vary, there can be variation in the use of metaphors as well (Kövecses, 2012: 29).

Por otro lado, junto a estos elementos encontramos otras causas en la variación y creación de las metáforas conceptuales como la experiencia diferencial, constituida por las divergencias en el contexto, en la sociedad, en la historia personal y en las preocupaciones humanas (*human concern*) (Kövecses, 2008.: 64) puede estar formado por:

1) Conciencia de los contextos diferenciales (*awareness of differential contexts*). Para este autor, el contexto parece influir en gran medida en las metáforas que usamos. Dentro de este contexto, destaca el entorno físico, la situación comunicativa y el contexto cultural, puesto que este último está formado por «all the culturally unique and salient concepts and values that characterize cultures, including, importantly, the governing principles and the key concepts in a given culture or subculture». El valor de estos principios y de estos conceptos es capital puesto que impregnan numerosos ámbitos experienciales de una cultura.

2) La historia nacional y la historia personal también suponen un elemento de gran influencia en la conceptualización metafórica, debido a la importancia de la memoria diferencial, esto es, el recuerdo de sucesos y objetos compartidos por una comunidad o por un único individuo (Kövecses, 2012).

3) Las preocupaciones humanas o *Human concern* también afectan a la conceptualización metafórica, dado que los estados de ánimo de los seres humanos afectan a su visión del mundo y, por tanto, al empleo de la lengua. Estas preocupaciones, junto a los intereses, también caracterizan tanto a los grupos como a los individuos y, por tanto, esta experiencia diferencial caracteriza a grupos e individuos y, en calidad de contexto, actúa desde una perspectiva global a una local.

Por otro lado, Kövecses (2008: 68) también contempla como posibles causas de la variación metafórica las preferencias y los estilos empleados a nivel cognitivo, los cuales no abarcan exclusivamente la observación de algún tipo de parecido entre dos elementos en la metáfora, la fusión de los mismos (integración conceptual) o proporcionando acceso a una entidad en términos de otra (metonimia), sino también la elaboración, focalización, convencionalización, especificidad y transparencia; todos ellos elementos que se pueden hallar en las lenguas y culturas, pero cuya frecuencia de uso depende de cada comunidad de hablantes. En este sentido, la literatura científica ha permitido, según Kövecses (*ibid.*) demostrar que la base corporal universal a partir de la cual se podrían constituir las metáforas universales no se emplea del mismo modo y con el

mismo grado en todas las lenguas y variedades. En este sentido, plantea (2001) que la fisiología universal provee una base potencial para la conceptualización metafórica y plantea, frente a la base corporal universal, la noción de foco diferencial experiencial, por el cual «different peoples may be attuned to different aspects of their bodily functioning in relation to a target domain, or that they can ignore or downplay certain aspects of their bodily functioning with respect to the metaphorical conceptualization of a target domain» (Kövecses, 2001: 171). En esta línea, a propósito de la experiencia corporal o *embodiment* en inglés, Kövecses (2008) plantea que es necesario dejar atrás las teorías en torno a un *embodiment of meaning* (experiencia corporal de significado) y propone analizarlo dejando atrás la concepción de una experiencia homogénea y monolítica, entendiendo que está compuesto por distintos elementos y puede ser enfatizado por distintas culturas. Asimismo, partiendo de las investigaciones de Fauconnier y Turner (2002) y de la «double-scope network», a partir de la cual el dominio meta desempeña un papel importante en la estructura del marco de la integración conceptual y, además, los procesos universales cognitivos están disponibles para todos los hablantes de todas las culturas; sin embargo, no se emplean de la misma manera en todas ellas.

Además, entre las causas entendidas como factores contextuales que influyen la creación de metáforas en contextos particulares abarcan, de acuerdo con Kövecses (2012: 30): la experiencia diferencial, que incluye:

- 1) el discurso circundante;
- 2) los discursos previos sobre el mismo tema;
- 3) las formas dominantes del discurso y la intertextualidad, puesto que una metáfora particular en una forma dominante del discurso es reciclada en otros discursos;
- 4) la ideología que subyace en el discurso;
- 5) el conocimiento sobre los elementos principales que intervienen en el discurso, como el hablante o conceptualizador, el tema y el receptor, destinatario o conceptualizador;

- 6) el entorno físico;
- 7) la situación social;
- 8) la situación cultural, que incluye los valores y las características dominantes de un miembro de una comunidad, las ideas clave o los conceptos que gobiernan sus vidas, etc.;
- 9) la historia.

Entre los estilos cognitivos diferenciales destaca:

- 1) el foco experiencial, dado que, frente a la multitud de aspectos que la experiencia corporal puede proveer para conceptualizar un dominio meta, los distintos grupos de hablantes, e incluso los hablantes entre sí, pueden diferir en qué aspectos de esta experiencia corporal se ha de usar en la conceptualización metafórica;
- 2) la importancia (*saliency*), a la que define como «the converse of focusing on something», ya que, además

[...] in focusing, a person highlights (an aspect of) something, whereas in the case of salience (an aspect of) something becomes salient for the person. In different cultures different concepts are salient, that is, psychologically more prominent. Salient concepts are more likely to become both source and target domains than nonsalient ones and their salience may depend on the ideology that underlies discourse. (Kövecses, 2012: 30).

- 3) la categorización prototípica, dado que los prototipos pueden variar en función de la comunidad y de los individuos;
- 4) el *framing*, ya que los grupos y los individuos pueden usar el mismo concepto fuente en la conceptualización metafórica, pero pueden enmarcar el mismo concepto de forma distinta;
- 5) la preferencia por la metáfora y la metonimia;

6) la elaboración de las expresiones lingüísticas bajo las que subyace una misma metáfora conceptual;

7) la especificidad, dado que las metáforas pueden variar en función del nivel que ocupen en la jerarquía conceptual y, finalmente, 8) la convencionalización.

En conclusión, coincidimos con Kövecses (2017) en que no se puede concebir la cultura sin la conceptualización metafórica ni esta última sin la cultura.

3.4. Consideraciones en torno a la metonimia

La metonimia es otra figura retórica muy empleada en el discurso humano y, en nuestro caso, en la cata del vino, la cual consiste en utilizar una entidad para referirnos o denominar a otra que está relacionada con ella.

Deignan (2005: 53) señala que en los trabajos de Lakoff y Johnson (1985; y Lakoff 1987, 1993), la metáfora adquiere un papel central, mientras que la metonimia se relega a un segundo plano o aparece dentro de la definición de metáfora. Sin embargo, esta autora señala (*ibid.*) que: «however, many researchers now felt that it is wrong to relegate metonymy to a subordinate role, and that much of what was earlier described as “metaphor” has at least an element of metonymy, if not a substantial component». Cuenca y Hilferty (1999: 110) definen la metonimia como «un tipo de referencia indirecta por la que aludimos a una entidad implícita a través de otra explícita». Gibbs (1994: 320), por su parte, la define como un proceso por el cual «people take one well-understood or easily perceived aspect of something to represent or stand for the thing as a whole».

Lakoff y Johnson (1985: 69) incluyen como un caso especial de metonimia a la sinécdoque, en la cual se toma la parte por el todo. Según argumentan estos autores (*ibid.*), la metáfora concibe un elemento en términos de otro y, por tanto, su función primaria es la comprensión. Frente a ella, la metonimia presenta una función referencial; si bien no la consideran un procedimiento únicamente de

índole referencial, ya que proporciona comprensión al usuario. Para Stender (2015: 56), ambas figuras resultan difíciles de distinguir ya que comparten rasgos comunes, como su función de facilitar la comprensión y el hecho de que ambas relacionan conceptos con otros que estén relacionados con estos. Sin embargo, para esta autora, la diferencia principal radica que en la metonimia suele ser más concreta y específica que la metáfora y, en opinión de esta académica, (*ibid.*, 57), es posible incluir la metonimia, al igual que la sinécdoque y otros tropos dentro de la metáfora, ya que se sustituye un concepto por otro que tenga alguna relación de similitud o de asociación entre ellas. De igual manera, apunta, al igual que hace Punter (2007: 2) que a estos tropos se les puede dar un uso metafórico.

Asimismo, para Cuenca y Hilferty (1999: 11), quienes afirman que la metáfora y la metonimia son figuras que crean procesos conceptuales a partir de los cuales relacionan entidades, la metáfora actúa entre dos dominios y la metonimia, al contrario, opera dentro de un solo dominio.

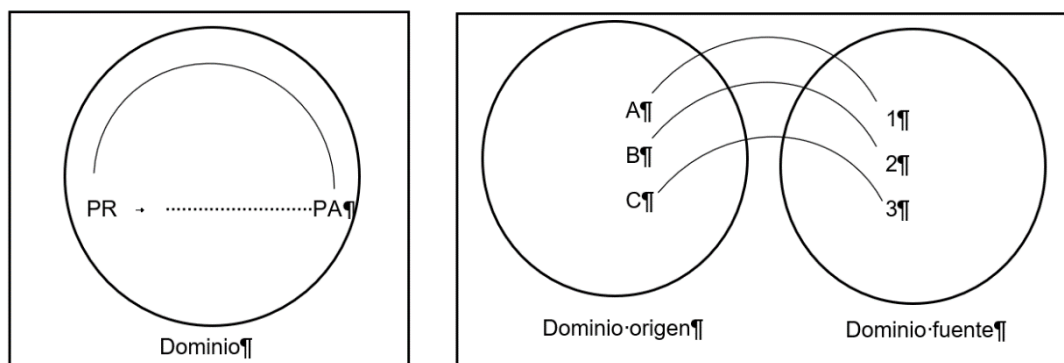


Figura 8. Metáfora vs. metonimia (Cuenca y Hilferty, 1999: 111).

En esta figura se puede observar que en la metonimia existe un punto de referencia (PR), el cual activa la subparte relevante de la zona activa (ZA) y, por tanto, vincula los atributos del dominio origen (A, B, C) a los atributos del dominio de destino (1, 2, 3) de la metonimia, mientras que en la metáfora se activan y relacionan los atributos del dominio origen en los atributos del dominio de destino (Cuenca y Hilferty, 1999). Cabe señalar, además, que para Lakoff y Johnson (1985: 70) la metonimia ejerce algunas funciones que también realiza la metáfora y permite, a la vez, centrar la atención en algunos de los aspectos a los que se refiere. Al igual que la metáfora, no se trata de un mero procedimiento retórico,

poético ni de una cuestión de lenguaje. Asimismo, para Cuenca y Hilferty (1999: 113) existe una «activación expansiva», la cual que «vincula la zona activa con el punto de referencia» y, de esta manera, «solo es necesario designar de alguna manera una estructura suficientemente preeminente que, al mismo tiempo, pueda activar otras del mismo dominio» y, por tanto, los conceptos metonímicos son sistemáticos, al igual que los conceptos metafóricos. Estos permiten al hablante conceptualizar un elemento en virtud de su relación con otra (Lakoff y Johnson, *ibid.*, 72), pero, a diferencia de las metáforas, la base para la metonimia (Lakoff y Johnson, 1985: 94), se fundamenta en la experiencia con los objetos físicos, por tanto, los conceptos metonímicos:

Surgen de las correlaciones en nuestra experiencia entre dos entidades físicas (por ejemplo, LA PARTE POR EL TODO, EL OBJETO POR EL USUARIO), o entre una entidad física y algo conceptualizado metafóricamente como una entidad física (por ejemplo, EL LUGAR POR EL ACONTECIMIENTO, LA INSTITUCIÓN POR LA PERSONA RESPONSABLE).

Con respecto al tipo de metonimias que existen, Cuenca y Hilferty (1999: 113) señalan: LA PARTE POR EL TODO, EL TODO POR LA PARTE, EL CONTENIDO POR EL CONTINENTE, LA PERSONA POR SU NOMBRE, EL LUGAR FÍSICO POR LA INSTITUCIÓN SITUADA EN ESE LUGAR; EL LUGAR POR EL ACONTECIMIENTO, LA INSTITUCIÓN POR LAS PERSONAS RESPONSABLES, EL PRODUCTOR POR EL PRODUCTO, EL CONTROLADOR POR LOS SUBORDINADOS, etc. Estos autores apuntan a la existencia de metonimias conceptuales, al igual que existen metáforas conceptuales. Este tipo de metonimia funciona al igual que unas «plantillas para la formulación de expresiones metonímicas» (*ibid.*, 113-114). Por ello, para Cuenca y Hilferty (*ibid.*, 114), la metonimia, al igual que la metáfora, no es un simple ornamento: en ella subyace un mecanismo de carácter conceptual a partir del cual referenciamos una estructura implícita a través de otra explícita, esto es, la zona activa y el punto de referencia respectivamente, lo cual los lleva a afirmar que:

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

La metonimia es un mecanismo principalmente referencial, con el que remitimos a una estructura implícita por medio de otra de mayor preeminencia. La metáfora, en cambio, es un proceso de analogía, por el que concebimos un concepto de un dominio en términos de otro [...]. Los procesos de la metonimia y la metáfora no son necesariamente excluyentes, sino que a veces funcionan conjuntamente y de forma complementaria. (Cuenca y Hilferty, 1999: 114-115).

Finalmente, nos resulta necesario destacar, dada la estrecha relación que existe entre la metonimia y la metáfora, los conceptos de «metonym within metaphor» y «metonym from a metaphor» planteados por Goossens (1995: 172). El primero de ellos se produce cuando «a metonymically used entity is embedded within a (complex) metaphorical expression». Este caso, de acuerdo con Deignan (2005), «metonymy within metaphor can only describe multi-word expressions, because a single word could not usually be said to contain a metonymy within a larger unit of meaning».

Dusenbery (2011) presenta como ejemplo, en inglés, «take the high road», donde «road» (carretera) es una metonimia del «sendero (o camino) de la vida». Esta autora apunta (*ibid.*, 60) que:

Metonyms within metaphors are less common than metaphors that emerge from metonymy—"tongue-in-cheek," "take out the trash," "out to lunch." For instance, someone may literally go out to lunch, but the expression has "metonymized" from the metaphor to mean psychologically or physically absent.

En este proceso, como señala Deignan (2005: 76), «the literal action may be absent, and the expression may refer to the emotion alone. In this case, the expression is a metaphor rather than a metonymy but has been derived through a process of metonymy». Dusenbery (*ibid.*), por su parte, apunta a que este proceso de metonización de las metáforas es fundamental «as it mirrors the unique aspect of metonymy as a cognitive and speech figure. In it, a whole series of cognitive transfers have been supplanted by the single replacement of the metonym». La principal diferencia entre los dos procesos planteados por Goossens radica, según Deignan en que:

[...] it appears to be that in “metonymy within metaphor” one word of the expression is a metonym [...] within a larger expression, which is a metaphor. In “metaphor from metonymy”, the whole expression is initially a metonymy, but then becomes mapped onto another domain in a metaphorical transfer. (2005: 61).

Sin embargo, Kövecses (2013: 75), partiendo de una concepción mediante la cual el sistema conceptual humano es una organización estructurada de conceptos y un conjunto de operaciones cognitivas empleadas para comprender el mundo, y se encuentra organizado jerárquicamente a partir de conceptos basados en marcos conceptuales, es dinámico y parte de la experiencia corporal. Sus estudios le han llevado a sugerir que muchas metáforas del tipo correlacional derivan de metonimias, es decir, parten de una base metonímica, puesto que el sistema conceptual se organiza verticalmente, proveyendo una estructura temática en el sistema, y horizontalmente, lo cual define los conceptos individuales y consiste en dominios más pequeños o modelos cognitivos idealizados. En este sentido, considera que:

Superordinate-level concepts define large thematic groups in the system (e.g., VEHICLE, FURNITURE, EMOTION). The concepts in such groups belong to particular hierarchies because they share features with a higher-level conceptual category. Thus, people set up the thematic groups on the basis of perceiving similarities between levels. The concepts in such groups belong to particular hierarchies because they share features with a higher-level conceptual category. Thus, people set up the thematic groups on the basis of perceiving similarities between levels. (Kövecses, 2013: 76).

A lo que debemos añadir que:

[...] concepts are organized “horizontally” into frames (e.g., Barsalou, 1999; Fillmore, 1982), or domains, or idealized cognitive models (Lakoff, 1987). The horizontal organization of concepts in the form of frames, or domains, may crosscut several “vertical hierarchies,” or thematic groups of the conceptual system. The

Capítulo 3. Las figuras retóricas en la comunicación humana: la metáfora y la metonimia

most explicit proposal to this effect in cognitive linguistics was made by Langacker (1987, 2008). Langacker suggests that a concept represented by a frame evokes several additional frames, or, as Langacker prefers to call them “domains.” Such domains constitute the “domain matrix” of a concept (Kövecses, 2013: 77).

Para este autor (2013: 86), por tanto, es posible que las metáforas basadas en la correlación (*correlation-based metaphors*) emerjan, a partir de un proceso natural, de representaciones mentales a partir de *frames* o marcos conceptuales (*frame-like mental representations*), a partir de una base metonímica, y plantea que los elementos relacionados metonímicamente conduzcan a metáforas cuando:

[...] one of the elements of a frame-like mental structure is generalized (schematized) to a concept that lies outside the initial frame in a different part of the conceptual system. The generalization process leads to sufficient conceptual distance between the initial and the new frame on which metaphors can be based. In order for metaphors to emerge, in the typical cases, distant vertical taxonomies are involved. This explains the importance of taxonomic hierarchies and frames in our conceptualization of the “metaphor–metonymy relationship” (Kövecses, 2013: 86).

Por tanto, la generalización o esquematización (generalization or schematization) puede afectar al elemento en el marco que se convierta en el dominio fuente o meta de la metáfora. Se trata de un proceso al que denomina «source giving rise to the target» (Kövecses, 2013: 86-87), que se produce una vez que intervenga en el dominio fuente, el otro elemento será el dominio meta de la metáfora. Precisamente, uno de los ejemplos que provee este autor para demostrar su teoría es la metáfora ORIENTACIONAL LA TRISTEZA ES ABAJO (SAD IS DOWN), pues incluye un proceso de generalización o esquematización a partir de una respuesta corporal caracterizada por una orientación descendente, y mediante un proceso de especialización o elaboración (*specialization or elaboration*) ya que permite la elaboración del mismo concepto esquemático y espacial (Kövecses, 2013: 80). De hecho, según este autor (*ibid.*), ABAJO es un

concepto espacial que mediante la generalización de respuestas relacionadas con el comportamiento caracterizadas por una orientación espacial descendente en la tristeza, es distinta de las respuestas asociadas con la tristeza con el marco o *frame* TRISTEZA, lo que, en su opinión, permite afirmar que el concepto de ABAJO está en la jerarquía temática ESPACIO y no en el de EMOCIÓN y, al ser una forma distinta de estos, se puede entender como un dominio fuente de una metáfora para conceptualizar la tristeza, lo que permite dar lugar a la metáfora LA TRISTEZA ES ABAJO (Kövecses, 2013: 80), lo que le permite afirmar (2013: 79) que:

The conceptual metaphor "SAD IS DOWN" resulting from the generalization, or schematization, of various behavioral responses motivates, or, to use different cognitive linguistic terminology, licenses, or sanctions, a number of metaphorical linguistic expressions, such as "to feel down," "to be in low spirits," and the like. But, possibly based on this generalization, we can develop further metaphorical conceptualizations in the following way: The notion of DOWN can be elaborated by a large number of more specific instances of space that have nothing to do with sadness as conceived in the SADNESS frame, including places with a downward orientation, such as pits (resulting in "be in the pits"), dumps (resulting in "be down in the dumps"), and the like.

Por tanto, para Kövecses (2013: 86) muchas metáforas emergen de las metonimias y no son, pues, independientes de estas. Por ello, a la luz de lo expuesto, el papel de la metáfora y de la metonimia es fundamental en la comprensión del mundo por parte de los seres humanos y en la expresión y transmisión de conceptos abstractos y conocimientos. Ambas figuras retóricas no poseen un carácter meramente ornamental, como se ha presupuesto hasta la mitad del siglo xx, si no que tienen una función capital en el ámbito científico, como hemos puesto de manifiesto en la gran cantidad de estudios citados. Asimismo, la metonimia, relegada por Lakoff y Johnson (1985) a un segundo plano, es un elemento de gran importancia en el lenguaje humano; si bien no ha sido estudiado tan profusamente como la metáfora

CAPÍTULO 4. ANÁLISIS COMPARATIVO DE LAS NOTAS DE CATA DE LOS VINOS GENEROSOS ANDALUCES

4.1. Metodología y criterios de diseño del corpus textual

Este proyecto pretende estudiar la lengua de la cata de los vinos generosos amontillado, fino, oloroso, palo cortado y Pedro Ximénez de las D.O. Montilla-Moriles, Jerez-Xérès-Sherry y Málaga, tanto las metáforas empleadas, como aquellos términos de origen metafórico y metonímico que pudieran plantear problemas de traducción. Para la realización de este estudio hemos procedido a compilar un corpus *ad hoc* bilingüe francés-español partiendo de los estudios de Seghiri Domínguez (2006, 2011) y de su metodología protocolizada. Nuestro corpus es de tipo comparable y está formado, en su mayoría, por notas de cata publicadas en páginas web de bodegas, de vendedores, en foros o blogs, lo cual nos ha permitido observar la lengua de la cata en uso, ya que, en numerosas ocasiones, las fichas solo ofrecen una serie de términos yuxtapuestos en las distintas fases de degustación (visual, olfativa y gustativa). No obstante, con el fin de ampliar nuestro corpus y de obtener una muestra representativa de este discurso en el que encontrásemos rasgos propios de la oralidad, hemos decidido compilar un corpus oral en el que hemos transcrito las notas de cata ofrecidas por el emisor.

Cabe destacar que las ventajas de los corpus son innumerables. De acuerdo con Torruella y Llisterri (1999):

[...] los corpus informatizados han demostrado ser unas herramientas excelentes para muchos tipos de investigaciones; principalmente en el campo de la investigación lingüística porque [...] proporcionan bases mucho más reales para el estudio de las lenguas que los métodos intuitivos tradicionales.

Asimismo, para Biber, Conrad y Randi (1998: 4), los corpus son empíricos, emplean colecciones amplias y representativas como base, recurren a técnicas

automáticas e interactivas y, finalmente, son cualitativos y cuantitativos, por lo cual dan mayor fiabilidad a una investigación. Entre las ventajas del uso de corpus, según Seghiri Domínguez (2014), encontramos su objetividad, ya que permiten observar los términos en uso y en contexto; la reusabilidad del corpus compilado y los múltiples usos que ofrecen al traductor, que no solo se limitan a la traducción, sino también a la revisión y también a la justificación de una determinada opción de traducción ante un cliente o un revisor. Asimismo, esta autora considera que son de fácil uso y permiten el acceso y la gestión de gran cantidad de información en un período de tiempo muy breve. Además, coincidimos con Seghiri Domínguez (2014) cuando afirma que «los corpus de una determinada especialización no suelen estar disponibles en red para su consulta y, si estuvieran, difícilmente cubrirán todas las necesidades documentales del traductor». En este caso, indica que la única alternativa del traductor es compilar su propio corpus virtual para la traducción que debe realizar. No obstante, pese a esta gran utilidad, el concepto de corpus lleva décadas siendo debatido por distintos expertos y, por tanto, las definiciones propuestas para esta noción son diversas y dependen del autor y de la perspectiva que este adopte. Recogemos, entre otras, la definición propuesta por EAGLES (Expert Advisory Group on Language Engineering Standards), la cual se considera como una de las definiciones más estandarizadas a día de hoy: «a collection of pieces of language that are selected and ordered according to explicit linguistic criteria in order to be used as a sample of the language» (*apud* Pérez Hernández, 2002). Asimismo, Francis (1982, *apud* Seghiri Domínguez 2006: 216) define el concepto de corpus como «a collection of texts assumed to be representative of a given language, dialect, or other subset of a language to be used for linguistic analysis». En esta definición encontramos el concepto de «representatividad», el cual también se encuentra inmerso en debate. De hecho, Corpas Pastor y Seghiri Domínguez presentaron en el año 2007 el algoritmo *N-Cor* para determinar el umbral mínimo de representatividad de un corpus y que, en opinión de sus creadoras, se presenta como una herramienta objetiva y capaz de cuantificar el tamaño mínimo que debe tener un corpus para poder ser representativo en términos estadísticos.

Con respecto a los tipos de corpus que existen, destacamos la clasificación propuesta por Seghiri Domínguez (2006: 217 y ss.), quien considera las categorías:

- 1) Según el porcentaje y la distribución de los textos que se incluyen en el corpus:
 - 1.1 Corpus *grande* o *extenso*. Aquel caracterizado por contar con un importante número de palabras. No obstante, no contempla otros aspectos como el equilibrio o la representatividad.
 - 1.2 Corpus *equilibrado*. Se trata de un corpus compuesto por variedades de la lengua en una proporción similar.
 - 1.3 Corpus *piramidal*. Aquel en el que los textos se distribuyen en niveles de acuerdo con su complejidad temática. De esta manera, los textos más complejos tendrán un nivel más alto.
 - 1.4 Corpus *monitor*. Se trata de un corpus con un volumen actualizado y constante de textos. Se trata, en términos de Seghiri Domínguez (2006: 218) de «una referencia viva del estado actual de la lengua».
 - 1.5 Corpus *paralelo*. Se trata de un corpus formado por textos redactados en una lengua origen y sus respectivas traducciones a una lengua meta determinada.
 - 1.5.1 Corpus *paralelo bilingüe*. Aquel compuesto por textos en lengua origen y su traducción a una única lengua meta.
 - 1.5.2 Corpus *paralelo multilingüe*. Aquel formado por textos en lengua origen y su traducción a dos o más lenguas metas.
 - 1.6 Corpus *comparable*. Tipo de corpus compuesto por textos similares redactados en una lengua, compilados de acuerdo con unos mismos criterios de selección, lo cual permite su equiparación interlingüística. De esta manera, este corpus es «[...] extremadamente valioso para comparar el comportamiento de diferentes lenguas o variedades de una lengua en circunstancias de comunicación parecidas, pero

evitando las posibles distorsiones lingüísticas introducidas en las traducciones recogidas en los corpus paralelos» (Seghiri Domínguez, 2006: 220).

1.6.1 Corpus *comparable monolingüe*. Aquel que alberga textos originales y traducidos en un mismo idioma.

1.6.2 Corpus *comparable bilingüe*. Aquel compuesto por textos originales similares en dos lenguas.

1.6.3 Corpus *comparable multilingüe*. Aquel que incluye tres o más lenguas.

1.7 Corpus *oportunista*. Tipo de corpus formado por textos sin atender a ningún parámetro o criterio de selección determinado, salvo su disponibilidad.

2) Según la función de la especificidad de los textos:

2.1 Corpus *general*. Aquel que puede ser representativo a partir de textos variados de la lengua para tener una visión panorámica de la lengua.

2.2 Corpus *especializado*. Aquel que muestra un uso particular de la lengua.

2.3 Corpus *genérico*. Aquel que contiene textos que pertenecen a un género determinado.

2.4 Corpus *canónico*. Se trata de aquel que contiene las obras íntegras de un autor determinado.

2.5 Corpus, *sincrónico, cronológico o periódico*. Aquel que contiene textos producidos durante un tiempo concreto.

2.6 Corpus *diacrónico*. Aquel que incluye textos de diferentes períodos temporales y permiten observar la evolución de la lengua.

3) Según la cantidad de palabras recogidas en cada documento.

3.1 Corpus *textual*. Se trata de un corpus formado por textos completos y cuya finalidad es ofrecer una muestra representativa de la lengua.

3.2 Corpus *de referencia*. Aquel que ha sido compilado a partir de fragmentos de textos.

3.3 Corpus *léxico*. Se trata de un tipo de corpus compuesto por fragmentos textuales muy pequeños y de igual extensión.

4) Según el nivel de codificación o anotación.

4.1 Corpus *no anotado*. Aquel que posee un alto nivel de simplicidad, ya que no se le ha añadido ningún tipo de etiquetado y se ofrece como texto plano.

4.2 Corpus *anotado*. Se trata de un corpus cuyos textos están etiquetados, de acuerdo con Corpas Pastor (2001: 159), «lingüística o metatextualmente, ya sea de forma manual o automática».

5) Según la documentación asociada, es decir, la documentación que acompaña a los textos incluidos en el corpus.

5.1 Corpus *no documentado*. Se trata de un corpus que no posee archivos asociados o cabeceras.

5.2 Corpus *documentado*. Consiste en un corpus que cuenta con una cabecera o encabezamiento o un archivo DTD para describir su procedencia.

Asimismo, esta autora recoge la consideración propuesta por Corpas Pastor (2004, *apud* Seghiri Domínguez, 2006: 225), quien contrapone los corpus estables frente a los corpus virtuales. Según Corpas Pastor (2004: 227 *apud* Seghiri Domínguez 2006: 225), los primeros son un tipo de corpus:

[...] que el usuario se encuentra ya hecho, prefabricado (generalmente integrado por documentos que previamente han sido escaneados); mientras que el corpus virtual es un corpus que el usuario crea a partir de fuentes electrónicas, siguiendo principios de diseño abiertos y modulares.

Seghiri Domínguez (2014), por su parte, define el concepto de corpus virtual como:

Aquel que se compila exclusivamente a partir de recursos electrónicos para realizar una traducción específica en cualquier dirección (directa o inversa). Su

principal objetivo es el de construir un recurso rápido y a coste cero que satisfaga todas las necesidades documentales del traductor.

De esta manera, sus principales ventajas son el limitado coste que pueden suponer al traductor y la rapidez con la que son creados gracias a la importante cantidad de textos que pueden ser localizados y descargados de la red.

Antes de proceder a la compilación de nuestro corpus partiendo de la metodología protocolizada de Seghiri Domínguez (2011), consideramos preciso establecer una serie de criterios que seguir para obtener unos resultados óptimos en nuestro análisis. En primer lugar, atendiendo a las investigaciones de Seghiri Domínguez (2006: 217 y ss.), será un corpus comparable bilingüe (francés-español). Debemos señalar que, a pesar de la gran variedad de países que hablan estos idiomas, no hemos decidido delimitar diatópicamente nuestro corpus, por lo que estudiaremos textos que hayan sido redactados en cualquier país hispanohablante y francófono con el fin de observar las posibles variaciones que pudieran existir en los discursos de los usuarios. Dado que estará formado únicamente por notas de cata de los vinos fino, amontillado, oloroso, Pedro Ximénez y palo cortado producidos y amparados por las D.O.P. Montilla-Moriles, Jerez-Xérès-Sherry y Málaga que estén disponibles en la red y, atendiendo a la concepción de la nota de cata como género textual y texto científico-técnico, será un corpus especializado, ya que «representa un tipo particular de lengua» (Seghiri Domínguez, 2006: 221) y genérico. Asimismo, será un corpus virtual y *ad hoc*, dado que los textos, como ya hemos señalados, serán descargados de internet. Además, nos encontramos, como se podrá ver más adelante, ante un corpus desequilibrado en cuanto al número de documentos, debido a la disponibilidad de este tipo de texto tan concreto en Internet. Con respecto a la cronología, emplearemos textos que sean actuales, por lo que trataremos de utilizar textos que daten del año 2000 en adelante. No obstante, somos conscientes de que, en el caso de las fichas técnicas, no es posible conocer su fecha de creación o publicación. Asimismo, el corpus será escrito, ya que estará formado por muestras que provengan de la lengua escrita, pero también hemos decidido compilar un corpus oral de notas de cata grabadas en vídeo y disponibles en plataformas digitales que hemos transcrito posteriormente para

su estudio. Además, podemos decir que se trata de un corpus de referencia, ya que, a diferencia de un corpus textual que incluye textos completos, hemos extraído en numerosas ocasiones la nota de cata de un texto de mayor tamaño que incluía tanto aspectos técnicos como propuestas de maridaje del producto en cuestión. Por tanto, presentamos un corpus especializado, relacionado con el sector vinícola y porque recoge un discurso especializado como es el de la cata del vino; documentado, ya que incluiremos la dirección URL de los textos extraídos, así como la fecha de compilación y no anotado, dado que no le hemos añadido ningún tipo de etiquetado y se presenta en texto plano con codificación UTF-8.

4.1.1. Protocolo de compilación

Una vez establecidos los criterios de diseño de nuestro corpus, nos basaremos en el protocolo de compilación propuesto por Seghiri Domínguez (2011), el cual consta de cuatro fases: 1) Búsqueda y acceso a la documentación; 2) descarga de datos; 3) normalización; 4) almacenamiento.

4.1.1.1. Búsqueda y acceso a la documentación

Tras el establecimiento de los criterios de diseño del corpus, según Seghiri Domínguez (2011: 18), se debe localizar y acceder a la información que se encuentre disponible en internet, para lo cual destaca, en primer lugar, que el traductor debe desarrollar su competencia heurística en lo que a recursos electrónicos respecta, y, en segundo lugar, indica dos tipos de búsqueda que pueden ser de ayuda al traductor: la búsqueda institucional, realizada en sitios webs de instituciones u organizaciones, y la búsqueda por palabra clave mediante buscadores.

En lo que a organismos concierne, hemos visitado las páginas web de las distintas bodegas que conforman las denominaciones de origen implicadas, así como los sitios web de los consejos reguladores para acceder a las fichas técnicas que pudieran contener notas de cata, ya que presuponemos que, al

tratarse de documentos albergados en páginas web oficiales, su contenido será de mayor calidad al ser sus redactores y, en este caso, los catadores, especialistas o semiespecialistas en la materia. No obstante, en vista de que nuestro objetivo era compilar un corpus comparable amplio, realizamos una búsqueda por palabra clave haciendo uso del buscador genérico *Google*. En estos buscadores podremos hacer uso de los operadores *booleanos* u operadores lógicos, así como otros recursos como los truncamientos y las búsquedas por frase, los cuales ayudan a definir y restringir las búsquedas. Sirva como ejemplo el siguiente caso: si deseamos buscar notas de cata del vino fino, deberemos introducir la siguiente ecuación de búsqueda: Montilla AND fino. El operador lógico AND se emplea para indicar al buscador que muestre los resultados que contengan ambos términos. Asimismo, como deseamos estudiar el vino producido por tres denominaciones de origen, podremos hacer uso de las comillas inglesas para indicar al buscador que deseamos que aparezca esa palabra exacta en las páginas que se muestren. Por ello, podremos introducir, por ejemplo, "Montilla-Moriles" y el buscador nos devolverá resultados que contengan esta cadena de palabras.

4.1.1.2 Descarga de datos

La siguiente fase consiste en la descarga de datos, la cual hemos realizado manualmente, aunque Seghiri Domínguez (2011: 21) afirma que también es posible automatizar dicha tarea. No obstante, hemos extraído los textos completos o los fragmentos que siguiesen los criterios establecidos previamente. Cabe señalar que no hemos mantenido en ningún caso las imágenes que pudiesen acompañar a los documentos por considerarlas irrelevantes para nuestra investigación.

4.1.1.3 Normalización

Seguidamente, hemos procedido a la etapa de normalización, ya que los documentos de nuestro interés se encontraban en distintos formatos: PDF (.pdf), en el caso de muchas fichas técnicas, y HTML (.html). El proceso de

normalización no nos ha supuesto ningún tipo de dificultad, ya que ha sido fácil seleccionar los fragmentos deseados y copiarlos en un archivo TXT (.txt) de texto plano con la codificación UTF-8.

4.1.1.4. Almacenamiento

A continuación, hemos procedido al almacenamiento de los textos descargados. Para ello, hemos creado una carpeta principal llamada *Corpus de textos*, dentro de la cual hemos creado una subcarpeta denominada *Corpus comparable* que albergará los textos del corpus en cuestión. En su interior, encontramos varias nuevas subcarpetas con el nombre *Amontillado*, *Fino*, *Oloroso*, *Palo cortado*, *Pedro Ximénez*, donde hemos almacenado los textos que describen uno de estos tipos de vino generoso en cuestión. Dentro de cada una encontraremos las carpetas ES_AMON y FR_AMON, en el caso de la carpeta *Amontillado*, así como ES_FI y FR_FI, en el caso de la carpeta *Fino*. En dichas carpetas aparecerán ordenados por fecha de compilación los textos objeto de estudio junto con la URL y la fecha en la que fueron descargados, ya que, como hemos indicado anteriormente, se trata de un corpus documentado. Por tanto, nuestro corpus sigue el siguiente esquema:

Corpus de textos

-Corpus comparable

-AMON

-ESAMONCO

-FRAMONCO

-FI

-ESFICO

-FRFICO

-OL

-ESOLCO

-FROLCO

-PC

-ESPCCO

-FRPCCO

-PX

-ESPXCO

-FRPXCO

-OR

-ESORFI

-ESORAMON

-ESORPX

-ESORPC

-ESOROL

Asimismo, cada texto ha sido nombrado de acuerdo con unos criterios determinados. Las siglas ES y FR indican el idioma en el que está redactado el texto, español y francés respectivamente. Las apócopos AMON, FI y OL hacen referencia al vino amontillado, fino y oloroso; mientras que las apócopos PX, y PC indican que el vino es, o bien, Pedro Ximénez o palo cortado. Asimismo, las apócopos CO y OR indican la naturaleza del corpus, esto es, comparable y oral. Consideramos importante destacar en nuestro corpus aquellos textos que sean transcripciones de vídeos, ya que en ellos podremos observar muestras de oralidad. Precisamente, tal y como indican De Cuadra García, Feu Guijarro y Sánchez Villalón (2003: 66):

El corpus oral permite reproducir no sólo las notas de cata como ésta, sino los comentarios, los matices que se intercalan con los comentarios técnicos del momento de la vendimia, el despalillado, cómo corrigieron la acidez, cuántas

Capítulo 4. Análisis comparativo de las notas de cata de los vinos generosos andaluces

clarificaciones se hicieron, el tiempo en barrica de roble americano o francés, si las barricas eran nuevas y la antigüedad de las cepas. Todos esos elementos que determinan la evolución del vino y que en los libros aparecen por separado, en distintos capítulos y a los que, desde el punto de vista de un profano, no se les da la importancia que tienen. En resumen, el corpus oral está mucho más actualizado, aporta nuevas expresiones, es más real y a su vez complementa y enriquece el corpus.

Finalmente, aparece un número que indica el orden de descarga y, por tanto, la fecha de compilación de más reciente a más tardía. De esta manera, en las carpetas encontraremos los textos denominados como ESAMONOR09, es decir, el noveno texto de nuestro corpus *ad hoc* de tipo oral, en español y dedicado al vino amontillado, o FRFICO03, esto es, el tercer texto del corpus comparable, en francés y dedicado al vino fino.

En última instancia, nos gustaría recalcar la inviabilidad de compilar un corpus paralelo bilingüe formado por textos originales y sus respectivas traducciones. En los antecedentes directos de esta tesis, nuestro Trabajo Fin de Máster, *Análisis contrastivo de las metáforas empleadas en la cata de los vinos generosos: el caso del fino y del amontillado*, creamos un corpus paralelo muy reducido por los criterios de calidad que fijamos para su compilación y cuyo interés resultó escaso para un estudio de este tipo. Aun cuando no recogimos textos de fuentes cuestionables, de dudosa calidad o fruto de traducciones automáticas, la mayoría de los textos paralelos hallados en internet de notas de cata presentan una calidad paupérrima. Se trataban, en su mayoría, de traducciones automáticas o realizadas por personas sin formación específica, hecho que ya comprobamos a lo largo de nuestro Trabajo Fin de Máster en el que hallamos errores como traducir *oloroso* —uno de los vinos generosos de las denominaciones de origen estudiadas— por *odorant*, cuando esta mención no debería traducirse. Asimismo, en multitud de ocasiones hallamos erratas en estos textos que no hacen sino presentar y describir el producto a un posible comprador y consumidor, como *aróome* (sic). Además, a pesar de que numerosas páginas web ofrecen versiones multilingües, puede ocurrir que no se muestre traducida la información relativa a la cata de vino. Todo ello proyecta

una imagen negativa de la empresa o de la bodega al consumidor, quien podría llegar a no adquirir un producto al no ser capaz de interpretar la nota de cata. No obstante, reconocemos la utilidad de los textos paralelos, los cuales, como apunta Pizarro Sánchez (2010: 152): «[...] permiten al traductor resolver dudas sobre las macroestructuras del género, sintaxis, terminología, fraseología especializada, temo del texto, etc.».

4.2. Herramientas

Para realizar el análisis, hemos recurrido al programa informático de gestión de corpus y de concordancias *AntConc* (versión 3.4.3.0), desarrollado por Lawrence Anthony. A partir de este programa, se pueden generar listas de frecuencia de palabras, buscar concordancias, etc. Para utilizarlo, hemos empleado una de las denominadas *stop word list*, en la que indicamos al programa las palabras vacías de contenido, como preposiciones o artículos, que no deseamos que tenga en cuenta para realizar el análisis y que, por tanto, debe descartar en el recuento de palabras. Asimismo, hemos recurrido al programa informático Microsoft Word, de la *suite* de Office, para poder crear tablas en las que indicásemos las metáforas que fuésemos hallando en el trascurso del análisis del corpus, incluyendo información adicional como el contexto o la propuesta de traducción si procediera.

4.3. Análisis e interpretación de los resultados

4.3.1. Resultados cuantitativos

Una vez expuestos los criterios y los pasos de compilación, así como los medios a partir de los cuales hemos organizado los textos de nuestro corpus, procedemos a presentar los resultados cuantitativos. Como se podrá observar en la tabla que adjuntamos, las dimensiones de este son realmente dispares. Para realizar este análisis, hemos recurrido al programa informático de gestión de corpus *AntConc*, en el que, en primer lugar, hemos empleado una de las

denominadas *stop word list*, en la que hemos indicado al programa las palabras vacías de contenido, como preposiciones o artículos, que no

deseábamos que tuviese en cuenta para realizar el análisis y que, por tanto, descartaría en el recuento de palabras. Los resultados del corpus comparable dedicado específicamente a cada vino son los siguientes:

Vino amontillado	N.º total de archivos	N.º total de Word Tokens	N.º de Word Types
Español	140	8 633	1 356
Francés	25	1 314	622

Tabla 8. Resultados del corpus comparable centrado en el vino amontillado.

Vino fino	N.º total de archivos	N.º total de Word Tokens	N.º de Word Types
Español	333	14 416	2 515
Francés	16	882	440

Tabla 9. Resultados del corpus comparable centrado en el vino fino.

Vino oloroso	N.º total de archivos	N.º total de Word Tokens	N.º de Word Types
Español	327	17 146	3 196
Francés	20	1 068	594

Tabla 10. Resultados del corpus comparable centrado en el vino oloroso.

Vino palo cortado	N.º total de archivos	N.º total de Word Tokens	N.º de Word Types
Español	120	4 964	1 330
Francés	13	587	364

Tabla 11. Resultados del corpus comparable centrado en el vino palo cortado.

Vino Pedro Ximénez	N.º total de archivos	N.º total de Word Tokens	N.º de Word Types
Español	287	15 534	2 679
Francés	54	3 195	1 176

Tabla 12. Resultados del corpus comparable centrado en el vino Pedro Ximénez.

Asimismo, con el fin de obtener una muestra más representativa de este tipo de discurso, lo cual permitiría tener en consideración aspectos como la oralidad y los posibles tipos de variación que pudiésemos hallar, decidimos compilar un corpus oral a partir de transcripciones de catas en vivo, lo cual no ha sido posible, o, en este caso, de catas que hayan sido grabadas en vídeo y publicadas en plataformas digitales como *Youtube*. Este corpus, a pesar de su menor envergadura, presenta unos resultados cuantitativos considerables:

Corpus oral	N.º total de archivos	N.º total de Word Tokens	N.º de Word Types
Fino	8	690	382
Amontillado	13	1 344	666
Palo cortado	8	764	389
Oloroso	7	717	351
Pedro Ximénez	15	1 925	780

Tabla 13. Resultados del corpus oral en español.

Por tanto, a nivel global podemos decir que hemos compilado un corpus con las siguientes dimensiones:

Resultados globales	N.º total de archivos	N.º total de Word Tokens	N.º de Word Types
Corpus comparable en español	1 207	60 693	11 076
Corpus comparable en francés	128	7 046	3 196
Corpus oral	51	5 440	2 568
Corpus de textos en su conjunto	1 386	73 179	16 840

Tabla 14. Resultados globales del corpus compilado.

Podemos afirmar, pues, que estamos ante un corpus de textos desequilibrado en lo concerniente a los idiomas de trabajo implicados. No obstante, no es de extrañar teniendo en cuenta que estudiamos una serie de vinos propios y típicos de Andalucía y que, pese a su exportación a países como Francia, Bélgica o Canadá, su adquisición fuera de España puede resultar más cara y difícil.

4.3.2. Interpretación de los resultados

4.3.2.1. Las metáforas en el discurso de la cata de los vinos fino y amontillado³⁶

Una vez expuestos los criterios de diseño, el protocolo de compilación y las dimensiones del corpus textual *ad hoc* creado, procederemos a interpretar los resultados extraídos tras el análisis textual de los documentos contenidos en nuestros corpus. Partimos de los estudios de Negro Alousque (2013a, 2013b), según los cuales el discurso de la cata del vino se estructura, en español, en torno a cinco grandes metáforas: EL VINO ES UN SER VIVO, EL VINO ES UN OBJETO, EL VINO ES UN ALIMENTO, EL VINO ES UN TEJIDO y EL VINO ES UN EDIFICIO. Por tanto, emplearemos esta clasificación para estructurar aquellas figuras, metáforas, metonimias, analogías, etc. que hallemos en nuestro corpus y veremos, asimismo, si este criterio es aplicable en el caso de la lengua francesa.

4.3.2.1.1. EL VINO ES UN SER VIVO

Esta metáfora es una de las más utilizadas en francés y, sin duda alguna, la más prolífica en español, la cual se manifiesta claramente en el uso de adjetivos y sustantivos que, por regla general, se aplican a los seres vivos y, sobre todo, a los seres humanos en múltiples aspectos, como su personalidad, su apariencia física o su edad. Recordemos, como recogimos previamente en el marco teórico del presente proyecto, que Suárez-Toste (2009: 83) ya indicó que «en España, y aún más en Andalucía, se exprime de una manera más acusada el potencial de las metáforas antropomórficas», sentencia que queda demostrada a tenor de los resultados que expondremos a continuación.

En primer lugar, encontramos adjetivos como *vivo*, para describir este vino, así como su acidez (*viva acidez*). Asimismo, el vino, al entenderse en términos de un ser con vida, tiene, según los catadores la capacidad de moverse (*y cómo se mueve, aquí vemos que es un vino ágil*) y posee *boca* y *nariz*, las cuales pueden ser *une bouche d'une vivacité aigüe*, *un nez agréable* o *un nez expressif*. Además, hemos recogido figuras que relacionan al vino con los

³⁶ Dado que el vino amontillado se realiza a partir de vino fino sometido a una crianza oxidativa, hemos decidido combinar ambos vinos en un mismo apartado dadas las similitudes que existen en las notas de cata de ambos productos.

animales, como [un vino] *por domar*. No obstante, consideramos que dentro de esta metáfora es posible delimitar una metáfora conceptual distinta: EL VINO ES UN SER HUMANO, que queda demostrada con la gran cantidad de ejemplos que hemos podido extraer de nuestro corpus. En este sentido, partiendo de los estudios citados en el capítulo destinado a la metáfora, consideramos factible la hipótesis de que los catadores, de forma inconsciente, estructuran su discurso en torno a esta metáfora conceptual, ya que creen tener el conocimiento suficiente de la realidad humana y de su experiencia corporal, lo que les permite expresar las sensaciones producidas por el vino en términos de estos conceptos más concretos y familiares.

La importancia de esta metáfora en el discurso enológico queda claramente demostrada si observamos los nombres que las bodegas otorgan a los vinos, muchas veces de personas o de personajes ilustres, y que los catadores, a modo de introducción, comentan antes de exponer las características del producto en las fases de la cata. Ejemplo de ello sería el fino C.B., procedente de Carlos Billanueva, quien, según la web oficial de Bodegas Alvear (n. d.), era el asistente de Diego de Alvear y Ponce de León, proveniente de Argentina, y quien acabó convirtiéndose en capataz de confianza de don Diego. El nombre de este vino proviene de las iniciales con las que este personaje histórico marcaba los mejores vinos provenientes de la sierra. De esta misma casa, encontramos el Fino Capataz. Asimismo, también existen otros nombres como Tío Diego de Bodegas Valdespino, los vinos Feo y Manolo de Bodegas Delgado y, por último, Tío Pepe y Vino del Duque, de Bodegas González Byass. En este último caso, se hace referencia al Duque de Medinaceli, quien, según el catador, en 1835 se involucró en la elaboración de este vino amontillado. Esto mismo se aplica también a la uva Pedro Ximénez, cuyo nombre, según López Alejandro (2005) podría proceder de Pedro Ximén, un soldado de los Tercios de Flandes que trajo consigo esta variedad procedente del Rin. Asimismo, esta variedad da también nombre al vino dulce Pedro Ximénez.

Por otro lado, hemos identificado una serie de elementos, dentro de esta metáfora, característicos de los seres humanos, como las *indirectas* (con

indirectas claras de la avellana), las insinuaciones (con insinuaciones de madera y pasas) y los recuerdos (ligeros recuerdos al fino que fue; con elegante postgusto que revela sutiles recuerdos de su crianza biológica; y un recuerdo largo, como un amigo de toda la vida). Asimismo, es destacable la gran cantidad de verbos que indican acciones que solo podría llevar a cabo un ser humano, como abofetear (en nariz... bofetada); acreditar, buscar y concluir (concluye el viaje envolviendo el paladar con plenitud, y buscando el retronasal con un amargor seco, equilibrado, con persistente frescura y convenciéndonos de que tiene y acredita hechuras importantes, la de ser un vino grande entre los de su clase); agarrar (se agarra a la boca); avasallar (no avasalla); avisar (avisa de que nos encontramos ante un fino con mucha personalidad); cerrar (cierra con final de medio recorrido); continuar (continúa con recuerdos a frutos secos, maderas envinadas, pastelería y un punto salino); dar espectáculo (no viene a dar espectáculo, viene a darte un buen momento); decepcionar (raramente decepcione); ensalzar (vino que ensalza la grandeza de El Puerto de Santa María en la elaboración de finos); entrar (a medida que el vino va entrando por boca; entra con golosidad); envolver (envuelve toda la boca); hablar (y en la nariz es cuando este vino sí que te habla); expresar (nariz muy elegante, que expresa mucho orden aromático; no terminaba de expresar toda la paleta de aromas que sí expresa con posterioridad), hacerse mayor (con 9 años en crianza biológica, justo en la frontera en la que el fino se quiere hacer mayor, pretende dejar su vida anterior junto a las levaduras para convertirse en amontillado); incitar (incita a degustarlo con una variedad amplia de productos); iniciar una carrera (inicia una nueva carrera que durará largos años y en la que irá cambiando su color) — en este caso, se entiende el proceso de crianza en términos de una carrera o de un trayecto—; invitar (invita a beber); lagrimear (nos deleitamos con el lagrimeo de la concentración); irrumpir (irrumpe en boca con una multiplicidad de gustos que en el paladar explosiona); llevar (nos lleva al terroir, nos lleva por recuerdos a cáscaras); mantener (tanta vejez y aún mantiene intacta su finura; manteniendo un perfil elegantemente seco); mostrarse (se muestra con mucha franqueza); ofrecer (ofrece unos matices, se ofrece a la vista; a la vista ofrece un amarillo; en nariz ofrece notas frutales; el carácter punzante ofrece mucha tipicidad); pecar (quizá peca de ser demasiado áspero); proponer (la Pedro Ximénez, cuando se lo propone); recordar (un vino que nos va a recordar a iglesia, que nos va a

Capítulo 4. Análisis comparativo de las notas de cata de los vinos generosos andaluces

recordar a etapas, a viejura bien llevada); recrearse (se recrea en nosotros el recuerdo salino); resistir (una flor aún viva que se resiste a morir y expresa el carácter y mineralidad de los excelentes suelos calizos de la Sierra de Montilla); reunir (reúne los caracteres del fino y del oloroso suave); revelar (con elegante postgusto que revela sutiles recuerdos de su crianza biológica); sacar (partir de ahí, va sacando estos aromas tostados); seducir (nos seducen los finos toques a maderas nobles de su porte); tener acento (un finísimo acento levemente dulzón al que se suman los recuerdos vegetales a césped, berros); tener vida (tiene frescura, tiene vida); traer (una retronasal que trae recuerdos aldehídicos).

En nuestro corpus en francés, encontramos los verbos *arborer* (*vin arborant une robe jaune paille ambré*); *bercer* (*bercée par des saveurs de noix assez masculines et des notes de moisi qui ne cessent de rendre le tout toujours plus singulier au palais*); *connaître* (*cet amontillado demi-sec a connu la flor avant que l'oxydation ne le pare d'une robe ambrée*); *culminer* (*la bouche d'une texture grasse culmine*); *dévoiler* (*il dévoile des notes délicates d'amande amère, la bouche, puissante, sèche et salée dévoile des notes boisées*); *élever* (*élevé à la manière des rancios secs du Roussillon*); *évoquer* (*le nez équilibré évoque les fruits mûrs; le nez évoque la confiture de prune et les fruits à l'eau-de-vie*); *laisser* (*il laisse une finale très agréable*), *laisser place* (*sa couleur intense variant de l'ambre à l'or vieilli, laisse place à des effluves infinies*); *offrir* (*offre en bouche*) *posséder* (*il possède un équilibre oscillant entre celui des vins secs et celui des moelleux*); *présenter* (*le nez présente des arômes complexes*); *rappeler* (*nobles arômes boisés rappelant sa période de vieillissement en fûts*); *provenir* (*il provient de Sanlucar de Barrameda*); *rendre hommage* (*le fino rend hommage à l'histoire du domaine*), *révéler* (*révèle des notes intenses de noix fraîche*), *se montrer* (*le palais se montre très versatile*) y *vêtir* (*vêtu d'une robe acajou*).

Asimismo, consideramos que dentro de esta metáfora se pueden distinguir tres tipos de figuras antropomórficas:

4.3.2.1.1.1. Figuras antropomórficas relativas a la personalidad

Este apartado es el más prolífico dentro de nuestra clasificación. En él reflejamos aquellos adjetivos, metáforas, analogías y demás figuras a los que los distintos catadores de los vinos fino y amontillado hayan recurrido para calificar dichos productos y que sean empleados, fundamentalmente en la lengua general, para describir la personalidad de una persona, como pueda ser *franco* (*franc*), *razonable* y *expresivo* (*expressif*). No obstante, también puede llegar a ser, dependiendo del catador, un vino *encantador* y *seductor*. Además, se ha calificado como *atractivo*, tanto su color como su aspecto visual (*amarillo pajizo verdoso*, *atractivo*; *marcado atractivo*; *muy atractivo*; *atractivo a la vista*). Estamos, además, ante un vino *expresivo* (*expressif*) o con *un nez expressif*, pero también *razonable* o *alcohólico*, entendido, en este caso, como un vino desequilibrado por su excesiva graduación alcohólica (López Alejandro, 2005: 156).

Del mismo modo, estos vinos también se describen como *severos* (*muy destacable un yodado severo*), *serios*, así como *sutiles* (*subtil*) en expresiones como *bastante redondo y sutil*; *sutil en nariz*. Asimismo, hallamos otras formas como *tímido* (*nariz tímida*; *un ataque algo tímido, pero que se crece por una muy buena acidez y amargor*), *tranquilo* (*un fino tranquilo*), *generoso* y *généreux* (*vin frais en acidité, léger à généreux*; *agradable y generoso*; *el fino es el vino generoso más universal*; *vino generoso de color caoba*; *retronasal agradable y generoso*). No obstante, cabe señalar que el adjetivo *generoso* plantea, ciertamente, un gran problema de traducción, ya que abarca dos acepciones distintas que el traductor deberá considerar, más aun teniendo en cuenta que estudiamos vinos procedentes de las D.O. Montilla-Moriles, Jerez-Xérès-Sherry y Málaga, a los que se les conoce como *vinos generosos*. Dicho adjetivo es definido por López Alejandro (2004: 179) como:

Vino elaborado bajo velo de flor, obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido fino y puesto al consumo después de dos años de edad media de crianza en toneles de roble. La elaboración bajo velo a que se refiere el párrafo primero se entenderá como el proceso biológico que, realizándose en el desarrollo

Capítulo 4. Análisis comparativo de las notas de cata de los vinos generosos andaluces

espontáneo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas. La mención «vino generoso» no puede traducirse.

Como se puede observar, el propio autor desaconseja traducir la mención *vino generoso* si hablamos de los vinos típicos de esta zona. Asimismo, otros diccionarios en línea que hemos consultado también hacen referencia a vinos de alta graduación alcohólica y a vinos especiales criados en determinadas regiones. La web *Diccionario del Vino*³⁷, podremos encontrar dos acepciones:

1) Vino genuinamente español que se obtiene en las denominaciones de origen Condado de Huelva, Jerez y Montilla-Moriles a partir de variedades selectas, según procesos tradicionales de crianza biológica y cuya graduación alcohólica es superior al 15% vol. Son vinos generosos los finos y amontillados de Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva y las manzanillas de Sanlúcar de Barrameda.

2) Vino elaborado con prácticas especiales (incluida la adición de alcohol) a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14 a 23°. Pueden ser secos, abocados o dulces.

Tras haber consultado numerosos diccionarios monolingües del ámbito de la cata del vino, podemos afirmar que el traductor estaría incurriendo en un grave error de traducción si decidiese trasladar el adjetivo *generoso*, para hacer referencia, claro está, a los vinos generosos de Montilla-Moriles, como *généreux*, pese a que este se utilice en el lenguaje de la cata. Este término en francés sirve para denominar a un «vin riche, gras, bien structuré donnant beaucoup de plaisir»³⁸, definición proporcionada por *Vins de Bourgogne*, quienes nos

³⁷ Fuente de la definición: <<http://www.diccionariodelvino.com/index.php/generoso/>> [Fecha de última consulta: 10/04/2017]

³⁸ Fuente de la definición: <<http://www.vins-bourgogne.fr/glossaire/termes-autour-des-vins-de-bourgogne-commencant-par-la-lettre-g,2530,9410.html?&args=Y29tcF9pZD0xNTU5JmFjdGlvbj12aWV3R2xvc3NhaXJJmlkPSZsZXR0cmU9R3w%3D>> [Fecha de última consulta: 10/04/2017]

recomiendan también consultar la definición de *opulent*. La enciclopedia *Gastronomiac* define *généreux* como «un vin généreux est un vin vigoureux, intense, riche en alcool, fruité, bien équilibré sans être toutefois capiteux»³⁹, mientras que el glosario del *Club des Amateurs de Vins Exquis*⁴⁰ lo define como:

Se dit d'un vin riche, surtout en alcool, mais agréable, avec une attaque assez puissante au nez, comme au palais (par comparaison à un vin trop alcooleux). Terme utilisé pour relever tout ce qui fait la saveur du vin, parfois avec un manque d'élégance. Caractère d'un vin riche en alcool, mais sans être fatigant, à la différence d'un vin capiteux.

Del mismo modo, *Hachette Vins* plantea la siguiente definición: «se dit d'un vin riche en alcool, mais sans être fatigant, à la différence d'un vin capiteux»⁴¹. Por tanto, se establece como antónimo de *capiteux* y como un falso amigo del adjetivo *generoso*, empleado para referirse a los vinos típicos de Andalucía. Observamos, por tanto, que la tradición de una determinada zona vitivinícola tiene una gran importancia en la descripción de sus caldos.

Realizada esta matización, podemos afirmar, si seguimos analizando el corpus, que los atributos humanos empleados en las notas de cata para caracterizar el vino son innumerables. La *personalidad* del vino (*lleno de personalidad; personalidad inconfundible*) se describe mediante adjetivos como *alegre (la alegría del amontillado), amable y con amabilidad (con un leve dulzor que contribuye a darle amabilidad; en boca es muy seco pero amable y sedoso; su parte floral y frutal le confiere un cuerpo diferente, más amable); matemático (en boca es [...] matemático desde el ataque), prodigioso (boca prodigiosa);* pero también *violento (nez très intense, presque violent; en boca tiene una entrada un tanto violenta)*. Asimismo, nos encontramos ante un vino *original* y con *originalidad*, con *carácter (celui-ci est élevé moins longtemps, ce qui lui confère*

³⁹ Fuente de la definición: <https://www.gastronomiac.com/dictionnaire_du_vin_/genereux/> [Fecha de última consulta: 10/04/2017]

⁴⁰ Fuente de la definición: <<http://www.cavesa.ch/definition/genereux.html>> [Fecha de última consulta: 10/04/2017]

⁴¹ Fuente de la definición: <<http://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/glossaire-vins/g>> [Fecha de última consulta: 10/04/2017]

un caractère plus gras mais aussi plus fringant, plus apéritif; un caractère typique des Xérès secs; caractère racé; carácter tan particular; mucho cuerpo y carácter; prominente carácter y edad; fino con elegante amargor y carácter; vino con carácter; reúne los caracteres del fino y del oloroso suave al mismo tiempo). El vino puede ser, además, mentiroso (ese punto mentiroso que se dice del amontillado, que es un vino que puede llegar a darnos la sensación en nariz de que se trata de un vino dulce y no es un vino dulce para nada), directo (en la boca es un vino muy directo), atento, sugerente (vino sugerente), entrañable (envidiosamente entrañable), recatado (botella de 50 cl abierta el domingo con magníficas impresiones y recatada a las 72 horas), discreto (puede que un poco discreto), conciso, concreto y social (buen fino, conciso, concreto. No viene a dar espectáculo, viene a darte un buen momento el vino es para compartir, es social y hace y trae amigos con él), tradicional (este es un fino de raza, puro, serio, tradicional), bondadoso (para beberlo solo, por su nobleza y bondad) y con vocación (con vocación de permanencia).

Asimismo, es muy interesante la gran cantidad de adjetivos y expresiones empleadas para definir la elegancia de este producto, como si se tratase de una persona de alta clase social o, incluso, de la nobleza como *destaca por su «finura» y elegancia; toques de elegancia; en boca resulta elegante; nariz muy elegante; intensa nariz, elegante y seductora; c'est délicat et élégant; l'ensemble est élégant; son nez est élégant; bouche élégante et sèche*). Se trata de un vino que *mantiene finura, delicado y délicat, distinguido (distinguido aroma a madera)* y, por tanto, se le atribuyen funciones como la de ser *un digno representante de la D.O.* Se emplean, además, otros adjetivos como *señorial y noble (noble crianza; de gran nobleza; con aromas de madera noble)*. Se trata de un vino que recuerda los aromas —para un catador canadiense— de *un noble rancio* y posee *nobles arômes boisés*. De esta manera, el vino *alcanza posiciones de privilegio*⁴² y es considerado como *el rey de los vinos generosos. Ninguno tan complejo, tan profundo, tan admirable como el amontillado.*

⁴² En este caso, observamos la existencia de la metáfora orientacional BUENO ES ARRIBA.

4.3.2.1.1.2. Figuras antropomórficas relativas a la edad

Este subapartado ofrece una gran cantidad de resultados, ya que los años que este producto pasa en bodega afectan a sus características. Precisamente, como hacen mención algunos catadores, el vino amontillado surge como fruto del vino fino, el cual ha sufrido un proceso de crianza biológica y, posteriormente, oxidativa, que le confiere los tonos dorados y los aromas que posee, de ahí la elección de estos dos productos como objeto de estudio.

Por tanto, los catadores, a lo largo de sus notas de cata, expresan el paso del tiempo de este vino en términos humanos, empleando, para ello, términos como *envejecimiento* y *vieillisement*, en expresiones metafóricas como *por su largo envejecimiento, resaltan los años de bota en su envejecimiento*; si bien términos como *crianza* o *élever*, más empleado en estas denominaciones de origen, no dejan de tener un origen metafórico, aunque menos evidente. Asimismo, podemos encontrar términos como *edad* (*prominente carácter y edad; un vino de su edad; el amargor que nos está detallado, delatando la edad de este amontillado*) y adjetivos como *viejo*, con ejemplos como *fino viejo, un amontillado muy viejo, recuerdos de un fino viejo, fino muy viejo de estilo almacenista y extremement vieux*.

Además, hemos localizado metáforas que lo relacionan con una etapa de la vida concreta. Los catadores lo han descrito como un vino que *tiene vejez y mucha vejez* y han hecho uso de expresiones como *tanta vejez y aún mantiene intacta su finura*. De la misma manera, hay catadores que denominan *vejez* al período de tiempo mínimo en que el vino deberá ser criado: *la vejez mínima de veinte años en el sistema de criaderas y soleras*. Relacionadas con la madurez, se han recogido expresiones como *maturité extraordinaire; se saborea su madurez con complejidad; es un vino en plena madurez*. Por tanto, al tratarse de un vino cuya elaboración requiere de varios años, es normal que encontremos estas expresiones que señalan esta gran cantidad de tiempo. Precisamente, en francés se han registrado expresiones que indican la «edad media» del vino, esto es, al igual que anteriormente, el tiempo que permanece en bodega: *l'âge moyen estimé de ce vin est d'environ 22 ans y un palomino d'au moins 30 ans d'âge*. Es, además, interesante observar el uso del posesivo en ejemplos como *sus más de 30 años de crianza le otorgan una complejidad única*. Se trata, claramente,

de una personificación del vino, ya que en la lengua general se habría recurrido al artículo determinado «los» (*los más de 30 años de crianza le otorgan una complejidad única*). Por todo lo expuesto en este apartado, parece claro que los catadores conceptualizan los vinos finos, pero especialmente los amontillados, debido a su proceso de crianza más complejo y largo, como una persona de avanzada edad.

4.3.2.1.1.3. Figuras antropomórficas relativas a la apariencia

En este subapartado hemos recogido todas las metáforas relacionadas con la «apariencia» del vino, es decir, aquellas que se emplean para describir las sensaciones que provoca esta bebida, entendiéndolas en términos del cuerpo humano, el cual, como ya indicaron Lakoff y Johnson (1985) creemos que conocemos bien. Por ello documentamos expresiones como *mucho cuerpo*, *con gran cuerpo*, *de medio cuerpo*, *de gran cuerpo* o *en la segunda fase se nota más el cuerpo* y, en francés, *corps*. Relacionado con el cuerpo, encontramos el adjetivo *vigoroso* y la expresión *boca corpulenta*. Asimismo, hallamos expresiones que indican que el vino puede tener *magnífica presencia en boca* y cuya apariencia puede ser *elegante*. No obstante, también se atribuye esta cualidad a la nariz, entendiéndose como una figura metonímica por la cual se entiende el conjunto de olores y aromas del vino a partir del órgano olfativo, y a la boca, esto es, el conjunto de sabores. El vino se relaciona, además, con la *elegancia*. Es, por tanto, un producto que se muestra *con mucha elegancia*, o que posee una *nariz muy elegante* o *un elegante postgusto*.

Asimismo, considerando que el vino puede poseer un cuerpo, será factible que podamos detectar otras referencias además de la *nariz* y la *boca*, como, por ejemplo, las *lágrimas* (*larmes*), las cuales, en este caso se pueden *formar* (*forma lágrima*, *las lágrimas que se forman son abundantes*) y que pueden ser *finas*, *permanentes* o *densas*. En este caso, encontramos verbos que se atribuyen particularmente a los humanos como *lagrimear* y sustantivos derivados como

lagrimeo (nos deleitamos con el lagrimeo de la concentración). Además, los colores del vino también pueden ser *pálidos*⁴³ (*dorado palido*).

4.3.2.1.2. EL VINO ES UN OBJETO

La metáfora EL VINO ES UN OBJETO es, junto con EL VINO ES UN SER VIVO, una de las más prolíficas de nuestro corpus y, por ende, del discurso de los catadores, ya que se pretende comprender las percepciones olfativas y gustativas, así como el propio vino, en términos de objetos cotidianos. Por este motivo, encontramos distintas figuras mediante las cuales el vino se entiende como *una sinfonía*, dada su *armonía* y sus características *armoniosas y armónicas*, y por la *armonización de la graduación alcohólica*. Asimismo, la evolución de los aromas y de los sabores de este producto se han entendido, en el corpus oral, en términos de un *guion de película de Hollywood con un principio súper goloso y atento que va evolucionando en una propia trama que te va dando muchísimo más*.

Asimismo, estas características abstractas y, a la vez subjetivas, se han tratado de definir con adjetivos como *limpio* o *límpido* (*limpide* en francés). Este último, *límpido*, funcionaría, de acuerdo con López Alejandro (2005: 169) como un superlativo de *limpio* dentro de la terminología de esta profesión. Precisamente, en el corpus oral se da una matización de estos dos términos que realiza el propio catador: *este amontillado se presenta totalmente limpio o límpido, como solemos decir [...]*.

Además, en la fase visual recogemos otros términos como *transparente* y matizaciones, en francés, del tipo *de couleur orangé soutenu*, donde detectamos,

⁴³ La primera acepción de *pálido* en el *Diccionario de la lengua española* es «que tiene la piel del rostro más blanca o con menos color de lo normal». No obstante, la segunda y tercera acepciones se aplican directamente a los colores: «dicho de un color: poco intenso o que tiene mucha proporción de blanco» y «de color o colores pálidos». Se puede entrever, por tanto, un posible origen metafórico de este adjetivo aplicado a los colores. La consulta de fuentes etimológicas como el *Breve diccionario etimológico abreviado de la lengua castellana* de Coromines (1987: 434) pone de manifiesto que *pálido* proviene de *pallidus*, forma derivada de *pallere* 'estar o ser pálido', 'palidecer'. De esta misma familia léxica encontramos *palleo* 'estar pálido', 'lívido' y el participio *pallens*, siendo una de sus acepciones 'de color pálido, amarillento, verdoso'. Esto confirma, pues, que *pálido*, aplicado a los colores, es una metáfora muerta y de tipo antropomórfico, pero que tiene un origen ya metafórico, pues hace referencia a las distintas tonalidades que puede adquirir el rostro humano, especialmente a causa del miedo y del terror.

de nuevo, una metáfora en el adjetivo *soutenu*, el cual, traducido literalmente, sería ‘sostenido’, ‘apoyado’, etc. No obstante, en este caso y tal y como lo recoge el diccionario del Centre de Ressources Textuelles et lexicales, *soutenu*, aplicado a un color, se define como: «dont le ton est franc et assez intense»⁴⁴ y, como se puede ver, se aplica dentro de esta definición una metáfora antropomórfica. Coutier (2007: 388), por su parte, afirma que este empleo del participio pasado del verbo *soutenir* comienza a emplearse en 1959 en el número 182 de *La Revue du vin de France*.

Además, hallamos una serie de verbos que asocian el vino con un objeto como *dénicher* (‘descubrir’, ‘desenterrar’, ‘desempolvar’) en expresiones como *vous y dénicherez un vin sec*; *déceler* (‘descubrir’, ‘hallar’, ‘detectar’) en: *on y décèle des pointes de macis*; *contrebalancer* (*l’acidité contrebalançant le corps velouté du vin*); *sonar* (*aquí vemos un vino ágil, que suena*).

Asimismo, documentamos algunas expresiones como *rasgos medicinales* o *para meditar*, que nos hacen pensar en la metáfora EL VINO ES UN MEDICAMENTO. Finalmente, hemos detectado la metonimia EL CONTENIDO POR EL CONTINENTE manifestada en las expresiones *grande bouteille* o *botella con casta*. No obstante, dada la gran amplitud de esta metáfora, ha sido posible detectar distintas ramificaciones a lo largo de los textos que componen nuestro corpus y que se engloban en esta metáfora conceptual más amplia. La primera de ellas es EL VINO ES UN OBJETO EXPLOSIVO, que, aunque pueda resultar extraño, se manifiesta a través de expresiones como *en boca es una bomba*, así como en la expresión metonímica *la boca es una bomba*. Hallamos, además, otros ejemplos que recurren al adjetivo *explosivo* o al sustantivo *explosión*, como *el final de boca es explosivo*, *irrumpe en boca con una multiplicidad de gustos que en el paladar explosiona* o *il offre en bouhe une belle explosion de bois, es una explosión de aromas, es una auténtica explosión de aromas a frutos secos*. De la misma manera, es posible encontrar otros adjetivos en torno a esta metáfora conceptual como *en boca resulta más expansivo*.

⁴⁴ Disponible en: <<http://cnrtl.fr/definition/soutenu>> [Consulta: 07/04/2018]

Del mismo modo, es posible delimitar la metáfora conceptual EL VINO ES UN OBJETO BRILLANTE, la cual sirve como recurso tanto para describir físicamente el vino, como para aportar algún tipo de comentario final de alguna de sus características olfativas o gustativas. Por tanto, podremos hallar adjetivos como *brillante*, tanto referido al vino como a los colores que presenta (*color topacio brillante, un ámbar brillante*), *muy brillante, brillantez (ámbar topacio de gran brillantez)* y verbos como *brillar (podemos ver cómo brilla)* y *eclipsar (con esa intensidad y se come completamente... eclipsa la ventresca)*. Incluso podemos mencionar el adjetivo *luminoso (bien transparente y luminoso; color ambarino, luminoso)*, así como sustantivos de la misma familia léxica como *luminosidad (color ambarino con luminosidad cristalina)*.

Además, es posible localizar otras manifestaciones de esta metáfora relacionadas con el brillo, como la descripción del color del vino con adjetivos como *fluorescente (casi fluorescente), deslumbrante y radiante (color ámbar radiante, deslumbrante), reflejos y reflets*, en francés (*reflets orangés*). Asimismo, documentamos otros ejemplos como *con todo su esplendor, con perfecta claridad, solaire* en el corpus en francés (*c'est vivant, élégant et solaire*); así como verbos del tipo *lucir*⁴⁵ (*lucen los 21 grados*).

Igualmente, otras de las metáforas conceptuales que subyacen bajo EL VINO ES UN OBJETO ES EL VINO ES UN OBJETO VALIOSO. No han sido pocas las metáforas y figuras que califican estas bebidas como un objeto de gran valor, como una *joya (es una joya; es una joya única; estos vinos son una joya; una joya enológica; una hermosa joya a precio de bisutería; da gusto beber estas pequeñas joyas)*. Asimismo, este vino también se entiende en términos de *regalo (un auténtico regalo para el aficionado; regalo para el catador; una joya, un regalo por 12 euros)* y de *tesoro (son un tesoro; un tesoro escondido ha salido a la luz; todas estas características organolépticas dotadas de una personalidad inconfundible, constituyen el tesoro [...] del amontillado; y constituyen el tesoro*

⁴⁵ Precisamente, la primera definición que aporta el *Diccionario de la lengua española* del verbo *lucir* es: «brillar, resplandecer», mientras que la segunda es: «sobresalir, aventajar». Nos encontramos, de nuevo, ante un término de origen metafórico a simple vista. Esta afirmación puede demostrarse si nos remitimos a la etimología de la palabra, cuyo origen, según la Real Academia es *lucēre*. La búsqueda de este verbo, que aparece en los diccionarios como *luceo*, permite ver que sus acepciones son «brillar», «aparecer a través de», «ser visible», «ser evidente, claro, manifiesto», «saltar a la vista» y, por último, la forma impersonal «amanece».

y la alegría del amontillado; los tesoros que nos salen del marco) y como lujo (otro lujo). Finalmente, hemos recogido oraciones apreciativas en las que es evidente que subyace esta metáfora, como *cada Botella es una creación en sí misma y en cada gota que sale de sus centenarias soleras se nos va parte de nuestra propia historia*, en la que se observa el uso de la mayúscula en *botella* y el término *creación* que denota la excepcionalidad, para el catador, del vino degustado.

A continuación, siguiendo en este caso los estudios de Caballero y Suárez-Toste (2008), hemos tenido en consideración la metáfora EL VINO ES UN OBJETO TRIDIMENSIONAL, planteada en el discurso de la cata en inglés y que nosotros consideramos perfectamente aplicable en español, habida cuenta de la gran variedad de metáforas que coexisten en este discurso. Esto se debe, precisamente, al uso de adjetivos como *perfilado* (*fino perfilado y de buena definición*), *punzante* (*aroma profundo, punzante; en nariz, punzante y aromático; evoluciona a notas más punzantes; recorrido bien punzante; ligeramente punzante*) y su variante *punzor* (sic)⁴⁶ y el verbo *despuntar* (*como muy al fondo, pero que despunta*), *afilado* (*tacto afilado; afilada acidez; se termina de perfilar este gran vino*), *pronunciado* (*pronunciados toques*), *cortante* (*menos cortante que los de Jerez*) y, en francés, *pointe* (*une petite pointe sèche relève son caractère végétal*).

Asimismo, dada la gran cantidad de figuras que entienden el vino en términos de un objeto tridimensional, con unas características físicas y geométricas particulares, es fácil detectar otros ejemplos como *redondo* y *rond*, entendido en este caso, según López Alejandro (2005: 175) como un «vino muy equilibrado, armónico». Precisamente, si esta condición no se cumpliera, el vino tendría *aristas*, que romperían dicha armonía. No obstante, también encontramos la forma *tranchant* (*la nature tranchante de la bouche rend l'ensemble délicieux*), que, literalmente, sería «dur et effilé, propre à trancher»⁴⁷, siendo definido el verbo *trancher* como: «séparer, détacher d'un tout, en coupant net, à l'aide d'un instrument» y «décapiter quelqu'un à l'aide d'un instrument

⁴⁶ Este término, del que solo tenemos una referencia en nuestro corpus (*punzor comedido*), no está recogido en el *Diccionario de la lengua española*.

⁴⁷ Disponible en: <http://cnrtl.fr/definition/tranchant> [Fecha de consulta: 07/04/2018]

tranchant; en partic., guillotiner un condamné à mort» o, incluso, «égorger»⁴⁸. A este respecto, Coutier (2007: 414) lo define como: «[...] un vin dont la forte acidité procure une sensation aiguë dans la bouche». Asimismo, aparecen otros ejemplos como *de gran volumen* y *voluminoso*. Por último, con respecto a la superficie del vino podemos afirmar que presenta *bordes (borde ambarino)*, y cuya textura puede ser, en francés, *lisse (la bouche est lisse en même temps)*, la cual permitiría, metafóricamente, que el catador hallase que *les olives glissent sur la texture soyeuse de ce vin*.

Por otro lado, el estudio de nuestro corpus nos ha permitido delimitar dos metáforas adicionales enmarcadas en la metáfora conceptual que da título al presente apartado: EL VINO ES UNA MASA DE AGUA, que se manifiesta en expresiones como *me ha inundado la habitación de aromas; en seguida te llena toda la boca; el paso por boca te arrastra; todo regado con nobles matices aldehídicos* (sic) y, finalmente, *ataque que llena la boca*. Sería posible, en este caso, que los catadores entendiesen los sabores del vino en términos de un recipiente, esto es, EL CONTENIDO POR EL CONTINENTE, de ahí que tengamos expresiones como *lleno, pleno* y *plein* en nuestro corpus comparable y paralelo.

Finalmente, la última metáfora, EL VINO ES UN PERFUME, se presenta en expresiones como *es un perfume, es una cosa maravillosa; fragante; en nariz son un auténtico perfume, como se suele decir en el marco, un vino de pañuelo*⁴⁹; *avec beaucoup de finesse et de parfums y puissamment parfumé*.

4.3.2.1.3. EL VINO ES UN ALIMENTO

Esta metáfora, al igual que aquellas expuestas en el apartado anterior, puede estructurarse perfectamente en torno a la metáfora conceptual EL VINO ES UN OBJETO, ya que los alimentos no dejan de ser objetos inanimados; no obstante, dado que partimos de los postulados de Negro Alousque (2013),

⁴⁸ Disponible en: <http://cnrtl.fr/definition/trancher> [Fecha de consulta: 07/04/2018]

⁴⁹ La expresión «vino de pañuelo» procede de la costumbre extendida, tanto en hombres como en mujeres de perfumar sus pañuelos con unas gotas de vino. En este sentido, López Alejandre (2005: 110) señala que los amontillados muy viejos suelen ser vinos *de pañuelo* y que son ideales para perfumar. Berasaluce Linares (2014) afirma, en esta línea, que, durante cierto tiempo, se empleaba una gota de palo cortado para perfumar el pañuelo de la indumentaria masculina.

utilizaremos la clasificación de dicha autora. En esta metáfora conceptual, por tanto, incluiremos aquellas figuras propias para describir alimentos y comida en general para describir aquellas sensaciones y características de los vinos objeto de estudio. Dada su naturaleza particular, al tipo de uva empleado y a los métodos de extracción y crianza, hemos observado numerosas referencias a distintos alimentos que presentaremos a continuación.

Hallamos, por tanto, ejemplos como *cremoso* (y expresiones como *su boca es cremosa; notas cremosas de cera, aroma cremoso; bien frais et sec avec une texture crémeuse*), *moelleux* (*texture moelleuse*), *untuoso* (*la finale onctueuse évolue sur les agrumes, tacto untuoso, untuoso en copa*) y, además, el sustantivo *untuosidad; sabroso* (*sabroso en boca*) y *graso* (*un fino muy graso; el paso es graso; sabor graso, sabroso; à la texture grasse et à l'allonge sur le cacao*). Relacionado con este último, encontramos *oleoso* y *oleosidad* (*cierta oleosidad, resbala tranquilamente*). Este ejemplo, además, está directamente relacionado con el ejemplo que presentamos anteriormente: *les olives glissent sur la texture soyeuse de ce vin*.

El vino es, asimismo, *concentrado, seco y jugoso* y, para los catadores francófonos, puede ser *croustillant y tendre* (*le vin reste assez tendré; un amontillado tendre*). Asimismo, dado que este vino puede ofrecer toques dulces en nariz e incluso en boca, observamos menciones a *regaliz*, adjetivos como *goloso, caramelisé* y valoraciones finales como *délicieux, delicioso, una delicia de vino, un vino muy rico*.

Cabe señalar que la cultura de un país hace que detectemos una serie de términos o expresiones relacionados con elementos culturales o alimentos que, o bien no tengan equivalente, o bien que no aparezcan en el otro idioma de nuestro corpus porque no están tan extendidos o asentados. La existencia de estos elementos culturales, que nutren el bagaje personal de los catadores, se puede confirmar si se consulta obras especializadas como diccionarios y glosarios dedicados a la lengua de la cata del vino. En la obra *Dictionnaire de la langue du vin* de Coutier (2007), podremos encontrar adjetivos que no tendrán un equivalente en español, como *brioché* (2007: 105) proveniente de una preparación clásica de la repostería francesa o *beurré* (*ibid.*: 94), es decir, un

vino que evoca el sabor o el aroma de la mantequilla. También, se podrán hallar adjetivos relacionados con personas de gran relevancia en la historia o sociedad de un país y que, por tanto, se clasifique con su nombre a un vino que presente unas determinadas características. Por ejemplo, Coutier (*ibid.*: 253) señala *janséniste*, que tiene el sentido de un vino austero, en honor a Cornelius Jansen, padre del movimiento religioso conocido como el *jansenismo*. También en su diccionario podemos observar como *parkerisé* y *parkerisation* (*ibid.*: 313 y ss.), derivados del nombre del influyente catador estadounidense Robert Parker, autor de la *Guía Parker* y de los famosos Puntos Parker. Sin embargo, en este caso sí obtuvimos equivalentes en español en una rápida búsqueda en internet: *parkerizado*, *parkerización* y *vinos al estilo Parker*, lo cual demuestra que esta figura se conoce en las dos culturas que estamos tratando en este estudio.

Todo lo expuesto en el párrafo anterior justifica, a nuestro parecer, la aparición de una serie de términos o expresiones a los que los propios catadores recurren al estar influenciados por el bagaje personal que han creado con el paso de los años, y por la cultura del país donde han crecido o vivido la mayor parte de su vida. Por ello, podemos ver una serie de alimentos empleados para describir los aromas o sabores del vino que no tendrán un equivalente porque dicho alimento no se conoce o su consumo no está tan extendido en otras culturas. Por ejemplo, en el corpus en francés hallamos menciones a los aromas y sabores de *patates douces rôties* y *beurre*, un producto cuyo consumo está particularmente extendido en Europa, mientras que los países mediterráneos optan por el aceite de oliva; si bien en este caso, observamos una mención en nuestro corpus oral a este producto (*algún recuerdo como de mantequilla*).

En el corpus en español, encontramos, asimismo, menciones que pueden actuar de culturemas en la cultura francófona, como las percepciones que aporta la solera (*matices de solera; aromas finos a solera*) y de otros elementos culturales, como el *albero* (*me vienen recuerdos de albero mojado*), explicado por el propio catador, ya que podría ser que fuera de Andalucía no se conociese, y que consiste en un tipo de tierra que se humedece y sobre la cual se coloca el sistema de criaderas y soleras para crear las condiciones favorables en la bodega. Finalmente, destacamos las menciones a algunas preparaciones típicas españolas localizadas en el corpus como la *regañá* y los *picos de pan* (*en boca*

ese punto de regañá, a esos picos, a esa corteza de pan, de cereal tostado) y el turrón (algo incluso de turrón)

4.3.2.1.4. EL VINO ES UN TEJIDO

El número de figuras retóricas que relacionan este vino con tejidos es mucho más reducido, como se podrá observar a continuación, que en el resto de metáforas. Encontramos expresiones metafóricas que indican que el vino es *aterciopelado (velouté)*, pero también *delicado (délicat)*, aunque esta última también podemos clasificarla en la metáfora EL VINO ES UN OBJETO. Además, el vino puede ser *sedoso (soyeux)*, *vaporoso*, *suave*, *aterciopelado (velouté)* y *velado*. Asimismo, el vino posee *ribetes*, esto es, en la lengua general, una «cinta o cosa análoga con que se guarnece y refuerza la orilla del vestido, calzado, etc.», tal y como lo define el *Diccionario de la lengua española*⁵⁰.

Por otro lado, incluimos el término *robe*, que, traducido literalmente, significa ‘vestido’ y cuyo equivalente en español sería *capa* —aunque es cierto que en nuestro corpus comparable hemos encontrado menciones al *vestido* del vino (*se ofrece a la vista con vestido caldero ambarino intenso*)—. Coutier (2007: 361) define el término *robe* como: «aspect visuel du vin qui se traduit par sa teinte, sa limpidité, sa brillance, son intensité et son éclat». El equivalente *capa* puede ser, según nuestro corpus, «alta», «media», «baja» y, en francés, *ambré*, *brillante*, *d'une teinte ambrée*, etc. Finalmente, es interesante observar cómo se estructuran los aromas y sabores que el catador evoca durante la cata en términos de prendas de vestir, lo cual queda manifestado en el corpus oral con muestras como *está todo arropado por las notas de crianza oxidativa y a la vez arropado por esos tofes*.

4.3.2.1.5. EL VINO ES UN EDIFICIO

Finalizamos este apartado con la metáfora conceptual EL VINO ES UN EDIFICIO, que se engloba, al igual que las anteriores, en EL VINO ES UN OBJETO. En

⁵⁰ Disponible en: <<http://dle.rae.es/?id=WS3rH9v>> [Fecha de consulta: 03/04/2018].

este apartado incluiremos todas aquellas figuras, provenientes, en su mayoría, de las fases olfativas y gustativa, que traten de conceptualizar el vino en términos de un edificio o de una construcción.

Vemos, en este caso expresiones mediante las que se entiende el vino como un *almacén* (*se convierte en un almacén de aromas*). Asimismo, si nos atenemos a que el vino es un edificio, es fácil detectar expresiones que aborden su *estructura*, como *estructura ligera y equilibrado*. Como podemos observar, estos adjetivos recuerdan más, por su uso en la lengua común, a un edificio que a un vino. Esto mismo se puede observar cuando se habla de un *vino amplio* (*ample*) y *con amplitud*.

Además, observamos una serie de referencias a edificios típicos del sur de España en las notas de cata, como *almazara*, en la fase olfativa y a *tabanco*, definido por el *Diccionario de la lengua española* como: «puesto, tienda o cajón que se pone en las calles o en los mercados para la venta de comestibles»⁵¹. En este sentido, es interesante recoger referencias compartidas por los catadores de ambas culturas a edificios como *iglesias*, aunque también a *banco de iglesia*, a *desván* (*que recuerdan a los aromas típicos de desván y al papel de periódico viejo; desván con su madera vieja empolvada; de desván con muebles viejos, etc.*), pero también a la *sacristía* (*nada más meter la nariz me retrotrae a mi niñez, cuando era monaguillo en el pueblo de mi abuela y entraba el domingo a la sacristía, olor literal; toques de fruta blanca, aromas de madera vieja, sacristía y barniz; vamos a empezar por los tostados, los caobas, la ebanistería, la madera vieja, la sacristía, a Iglesia*) y a *casas* (*casa antigua de muebles, casa de campo*). En el corpus francés encontramos expresiones equivalentes como *savoir de bibliothèque poussiéreuse* y *appartement de grand-mère*.

Finalmente, nos parece destacable que uno de los catadores, en el corpus español, admita que el vino se presenta *con un claro efecto catedral*. Este efecto, de acuerdo con Jiménez Cano (2013) hace que la altura del techo de una estancia influya en el procesamiento mental. Precisamente, los techos altos facilitan la abstracción y la creatividad, mientras que los techos bajos nos

⁵¹ Disponible en: <<http://dle.rae.es/?id=YrDeiUA>> [Fecha de consulta: 08/04/2018]

predisponen a la confinación y a centrar nuestra atención en lo concreto. Este efecto es algo empleado en neuromarketing, ya que, tal y como afirma Álvarez Mosquera (2014: 53):

Una de las maneras más sencillas para que el consumidor lea y preste su atención con mayor facilidad a un texto publicitario, es que las líneas se ubiquen a la altura de los ojos, otra opción es generar el llamado *efecto catedral*, es decir, ubicando el elemento primordial de interés en la parte superior del anuncio.

4.3.2.2. La metáfora en el discurso de la cata del vino oloroso

4.3.2.2.1. EL VINO ES UN SER VIVO

En este caso, encontramos, de nuevo, verbos que expresan o indican acciones que solo pueden realizar los seres vivos y, particularmente, los seres humanos, como *conjuguar* (conjuga por vía retronasal todas las sensaciones anteriores), *dar placer*, *dejar* (*deja sensaciones*), *dejar indiferente* (*un vino interesante que no deja indiferente a su catador, lo maravilla*), *despedirse* (*no tiene ninguna prisa en despedirse; nos regala grandes momentos antes de despedirse; se despide con frutos secos*), *desplazarse* (*le cuesta desplazarse*), *enamorar* (*enamora su color que recuerda casi un PX*), *envolver*, *exigir*, *pretender* o *eliminar* (*es un monstruo, que elimina todo lo que hay en la mesa, y exige la más absoluta soledad para tomarse, no puede combinar con nada, ni lo pretende*), *hablar* (*el ribete verde nos habla de un prolongado contacto con la madera*), *hacerse notar* (*se hace notar el pequeño porcentaje de pedro Ximénez*), *invitar* (*buen recorrido que te invita a consumirlo pausadamente pero sin descanso*), *traer recuerdos* y *memorar* (*memorando almendras, avellanas y algo de nuez sobre un tapiz goloso de fruta secada al sol*), *pasar a mejor vida* (*el vino ya lleva una semana abierto y es el tiempo que ha necesitado para expresarse plenamente, porque al principio estaba muy cerrado y parecía que ya hubiera pasado “a mejor vida”*), *prolongarse* (*admirable por su armonía y por el toque amargo que trae recuerdos de cacao y se prolonga en un final largo y finamente ahumado*), *reencontrarse* (*5 años más tarde me reencontro con este vino*), *rozar* (*su persistencia roza la eternidad*), *sorprender* (*tiene un matiz*

*punzante que causa cierta sorpresa y acaricia con frutos secos e higos), tener hermanos (untuoso como sus hermanos), tener parientes (este vino, y sus parientes, son los que más placer proporcionan por este precio), abrirse y presentarse (se abre en cuestión de minutos presentándose como un oloroso suave y maduro), tener vocación (y es que tiene vocación de destilado), vestir (vino encerrado en una botella jerezana, cerrada con un tapón de rosca y vestido con una etiqueta de diseño muy clásico y colorida), volver (vuelve el sabor a mar, a crianza). En francés, hemos documentado el uso de verbos como *donner* (*c'est le bois qui donne ici toute sa richesse au vin*), *être élevé* (*il est élevé pendant 18 ans en barriques de chêne américain*), *évoquer* (*contrairement à ce qu'évoque le nez*), *montrer* (*il montre une couleur ambre foncé*), *hésiter* (*il est magnifique avec sa robe qui hésite entre le vieil or et l'orange*), *laisser* (*il laisse sur les lèvres une sensation légèrement onctueuse*), *posséder* (*le vin possède un bouquet fruité*), *procurer* (*il procure une sensation de chaleur*), *rappeler* (*nez rappelant le cognac; le nez qui rappelle la crème glacée*).*

Asimismo, hallamos otros sustantivos que conceptualizan el vino en términos de seres vivos y, particularmente, en términos de animales monstruosos como *bestia* (*en boca es una bestia sin piedad; es un monstruo*) o de animales, como *la boca marca territorio con garra y poderío; en boca es un vino salvaje por su fuerza perfectamente medida*.

4.3.2.2.1.1. Metáforas antropomórficas relativas a la personalidad

Las metáforas antropomórficas son, desde luego, las más empleadas en este caso, con ejemplos como *amable* (*paso amable*), *atractivo y seductor* (*nariz atractiva y seductora, con recuerdos a barniz, a mueble viejo, pastelería*), *austero y elegante* (*elegante y a la vez austero; elegancia y distinción*), *cautivador* (*al llevarlo a la boca, te acaba ya de cautivar*), *con finura* (*con finura e inusitada expresividad*), *atractivo* (*una textura atractiva, con una trama compacta y atractiva*), *con nervio* (*buena acidez y golosidad, la fuerza, el nervio de vino generoso y prócer*), *con nobleza* (*sensación noble de acetato, con los taninos de gran nobleza aferrándose a la lengua con elegancia. Mejor dicho, envolviéndola*), *con personalidad* (*sobre todo muestra una enorme personalidad, muy difícil de*

traducir a puro lenguaje), discreto (nariz discreta), expresivo (su expresividad encajó maravillosamente con los quesos más fuertes), femenino (paso femenino; acidez que aflora), franco (elegante, señor, franco en la nariz; l'attaque est franche, vive et nette), généreux (voilà bien un vin généreux dans tous les sens du terme), goloso (buena acidez pese a presentar ese carácter goloso), grato (boca grata), impertérito (lágrima impertérrita), parco (parco en matices), perezoso (lágrima perezosa), rotundo (rotundo y con casta, sin concesiones), seductor (su recorrido es complejo, muy amplio y seductor), señorial (paso por boca señorial), serio (es un gran vino, serio), soberbio (la copa nos demuestra su soberbia, su majestuosidad) y sugerente (nariz sugerente).

4.3.2.2.2. Metáforas antropomórficas relativas a la edad

En este caso, podemos destacar, de nuevo, sustantivos como *sabiduría*, asociada tradicionalmente con una edad avanzada (*nos habla con la sabiduría de casi 80 años y al que le quedan cosas por decir*), *edad* (*edad promedia de 15 años; qui est élevé pendant 18 ans en barriques de chêne américain*), *infancia* (*una infancia con crianza biológica*), *juventud* (*un vino que nunca tuvo flor en su juventud*), pero, especialmente, *vejez* (*razonable dada su gran vejez y su marcado carácter; yodados en el catavino que avalan su vejez; su vejez se remonta a la fecha de fundación de la Bodega⁵²*).

4.3.2.2.3. Metáforas antropomórficas relativas a la apariencia

En este caso, encontramos expresiones relacionadas con la *presencia* del vino (*con su grandiosa presencia; presencia corporal; mucha presencia*). El vino, al conceptualizarse en términos humanos y al haber tomado el cuerpo humano como dominio meta, presentará *esqueleto* (*con un poderosísimo esqueleto sobre el que se articula una sapidez asombrosa*) y *lágrimas* (*larmes*), pero también

⁵² Se observa en este caso la metáfora orientacional EL PASADO ES ATRÁS. Recordamos que Lakoff y Johnson (1985) acuñan esta denominación a una serie de metáforas capaces de organizar un sistema global de conceptos para comprender otro y, además, están intrínsecamente relacionadas con la orientación espacial. En este caso en concreto podemos observar que los años del proceso de vinificación se conceptualizan en términos de una dirección hacia atrás.

sangre (reflejos sanguíneos). Se trata de un vino que puede ser atractivo (su atractivo y natural color ámbar y ribetes oro viejo pueden hacernos pensar que estamos ante un amontillado), de paso firme (paso firme y lleno de fuerza, con estilo y una gran categoría), robusto y viejo (oloroso sanluqueño, viejo, femenino y voluptuoso).

4.3.2.2.2. EL VINO ES UN OBJETO

La metáfora conceptual EL VINO ES UN OBJETO vuelve a ser una de las más productivas de nuestro corpus textual y, en ella, subyacen nuevamente distintas metáforas conceptuales como EL VINO ES UN OBJETO TRIDIMENSIONAL (*afilado, punzante sensación frondosa de vid, sol y madera; agradable amargor final amortiguado; áspero; con puntas dulzonas; cortante; finura afilada digna del más elegante de los amontillados; nariz voluptuosa; redondo; voluminoso*). De esta manera, el vino posee también *bordes (color caoba con variación en bordes)* y puede ser *punzante (con matices punzantes; es un vino que cuando se cata, a la nariz notamos que tiene punta; nariz punzante)* y *peso (notable potencia y peso; nariz algo pesada)*. Asimismo, la presencia de alcohol, glicerina y otras materias extractivas provocan una sensación de calidez en la boca y en la garganta del catador. De esta manera, podemos observar la metáfora EL VINO ES CALOR en expresiones metafóricas como *belle couleur cuivrée, sec, vineux, mais me brûle un peu l'oesophage, cálido*; con alcohol alto algo punzante y urente; *il procure une sensation de chaleur, no es un vino cálido, es un vino fresco*. Además, también se conceptualiza en términos de perfumes (EL VINO ES UN PERFUME) mediante el uso de adjetivos como *fragante y fragant* y de fenómenos meteorológicos (EL VINO ES UNA MASA DE AIRE), con expresiones metafóricas como *en la boca es un vendaval; es un torbellino*.

De nuevo, encontramos adjetivos y expresiones metafóricas que conceptualizan el vino en términos de objetos de gran valor (EL VINO ES UN OBJETO VALIOSO), como *joyas (una joya por un precio excepcional; solo le faltan 10 o 15 años en esas barricas para ser toda una joya perdida; disfrutar de esta joya enológica; joya enológica de color castaño oscuro; esta joya de la familia Pérez Barquero; una delicia y otra de las muchas joyas que nos ofrece Jerez; una joya*

por un precio excepcional), pero también como un tesoro (un excelente tesoro; un verdadero tesoro; te transporta a una de esas bodegas de Jerez con toda su solera y sus barricas guardando tesoros), o se emplean analogías con la mitología griega (lo rescataron del Olimpo de los grandísimos vinos jerezanos), aunque también se emplean términos como *summum* (la boca es el "súmmum" (sic) de la enología) y *lujo* (su visual recrea lujo, tonos cobre, ámbar que hemos apreciado en grandes joyas).

Hemos podido observar expresiones metafóricas que conceptualizan el vino en términos de una masa de agua (EL VINO ES UNA MASA DE AGUA) capaz de desembocar (que desembocan en un final muy seco), inundar (que inunda el paladar), llenar (llenando la boca, explotando su sabor, fijándose y tarda mucho en irse; llena la boca; si lo catamos en la boca, es un vino que nos llena en la primera entrada de boca) y provocar olas (ola muy agradable). Asimismo, el vino presenta una personalidad *desbordante*, un adjetivo que también ha sido utilizado para describir el paso en boca del vino (la boca es otro dechado de virtudes y belleza, el paso de boca es como un río desbordado que inunda todos los alrededores, muy seco pero seductivo).

Además, hallamos expresiones metafóricas que conceptualizan esta bebida en términos de objetos explosivos (EL VINO ES UN OBJETO EXPLOSIVO), como *final realmente explosivo en aromas de rancio noble que desbordan el paladar hasta impactar en la nariz*. Es, además, un producto de sabor *expansivo* (expansivo en boca), *explosivo* (tenemos una riqueza muy explosiva) y que *explota* (explota en la boca y se difunde por toda ella con si fuera un carrusel de sabor; une explosion de saveur et un vin d'une interminable persistance).

4.3.2.2.3. EL VINO ES UN ALIMENTO

El vino, al tratarse de una bebida, será conceptualizado en términos de un alimento, mediante el empleo de adjetivos como *sabroso* y *frutoso*. Se observa en este último caso la existencia de un *neologismo* mediante la adición al lexema *frut-* de un sufijo, *-oso*, con el fin de transmitir información relacionada con el sabor del vino. Se trata de un mecanismo que genera un término que, si bien no

está recogido por el *Diccionario de la lengua española*, es perfectamente legítimo al recurrir a los recursos de la propia lengua española. De hecho, encontramos otros casos desarrollados a partir de este sufijo que ya han sido normalizados como *jugoso* (*boca jugosa; una acidez fina, viva y jugosa*). Asimismo, hallamos expresiones que dan cuenta de la gran calidad del vino, como *néctar de dioses*. Desde una perspectiva más objetiva, podemos ver otras expresiones mediante el empleo del adjetivo *delicioso* (*la boca nos ha parecido igualmente deliciosa*) o *gastronómico* (*denso, carnosos, gastronómico, fruto de la maestría de saber esperar*). Finalmente, se observan otros adjetivos que denotan distintas percepciones del vino, como *graso* (*nariz grasa*) y *acuoso* (*algo acuoso en el cuerpo*). En francés, hemos observado menciones al coñac (*nez complexe rappelant le cognac; nez de « grand cognac »*), así como a alimentos y preparaciones de Francia, como *les bonbons* (*il est frais et en bouche c'est un bonbon liquide, sec, très intense, crémeux, extraordinairement soyeux*), la *crème glacée* (*le nez qui rappelle la crème glacée*) y a la nuez de Grenoble (*ses notes d'amande rôtie, de noix du Brésil et de noix de Grenoble qui lui donnent une certaine vigueur*). Finalmente, hemos documentado referencias a su consumo al final de las comidas (*L'Oloroso Gran Barquero est, en un mot, un dessert; il 'est par excellence un vin de fin de repas, un vin de bavardages entre amis ou encore ce verre réconfortant que l'on prend en fin d'après-midi*).

4.3.2.2.4. EL VINO ES UN EDIFICIO

Las expresiones metafóricas que describen el vino en términos de un edificio vuelven a ser poco frecuentes. Encontramos, no obstante, adjetivos como *monumental* (*vino absolutamente monumental; todo el conjunto del vino es tan monumental como la zona de Cáceres Patrimonio de la Humanidad*) en cuyo último caso observamos un símil con una ciudad española —posiblemente lugar de procedencia del catador—, lo cual demuestra la importancia de la cultura en el discurso de la cata del vino. Por otro lado, hallamos analogías con partes de edificios como el *trastero* (*trastero de muebles viejos y tiempo cerrado*), además de adjetivos como *amplio*.

4.3.2.2.5 EL VINO ES UN TEJIDO

En este caso, nos centraremos en las expresiones metafóricas que conceptualizan el vino en términos de un tejido, como *sedoso* (*paso sedoso*), *soyeux* y *velouté* (*en bouche, velouté et doux*). No obstante, en este caso en particular hemos observado una serie de figuras que conceptualizan el vino en términos de una prenda de vestir con ejemplos como *capa*, *faja* (*la boca es otro dechado de virtudes y belleza, el paso de boca es como un río desbordado que inunda todos los alrededores, muy seco pero seductivo; oscuro cubierto con preciosa faja con terminaciones*), *ribete* (*el ribete verde nos habla de un prolongado contacto con la madera*) y *robe* (*il est magnifique avec sa robe qui hésite entre le vieil or et l'orange*). Asimismo, hemos observado el uso de verbos como *arropar* (*muy amplio con ligeras notas dulces de uva pasa procedentes del PX que arropa; en ataque despliega notas de frutos secos arropados por una ligera dulcedumbre*), *enmascarar* (*inicialmente los aromas se ven enmascarados por evidentes notas de pegamento*) y *presentarse vestido*, bajo los que subyace, a su vez, una metáfora conceptual antropomórfica (*se presenta vestido con un precioso color ámbar con tonalidades doradas; vestido ámbar medio con ribete caoba claro y aspecto luminoso*).

4.3.2.3. Las metáforas en el discurso de la cata del vino Pedro Ximénez

4.3.2.3.1. EL VINO ES UN SER VIVO

Esta metáfora es una de las más utilizadas en francés y, sin duda alguna, la más prolífica en español. Debemos destacar, especialmente, el uso de adjetivos y sustantivos que, por regla general, se aplican a los seres humanos en múltiples aspectos, como su personalidad, su apariencia física o su edad. Recordemos, como recogimos previamente en el marco teórico del presente proyecto, que Suárez-Toste (2009: 83) ya indicó que «en España, y aún más en Andalucía, se exprime de una manera más acusada el potencial de las metáforas antropomórficas». De nuevo, podemos observar metáforas que conciben el vino en términos de animales mediante el uso del verbo *amansar* (*se “amansa” como un toro a la salida de los corrales*) o de la palabra *fiera* (*una auténtica fiera que*

deja huella). Nos encontramos ante expresiones metafóricas que pueden inscribirse en la metáfora conceptual EL VINO ES UN ANIMAL y esta, a su vez, en EL VINO ES UN SER VIVO. Ahora bien, la metáfora EL VINO ES UN SER HUMANO vuelve a ser la más productiva en este ámbito por la experiencia corporal humana, así como el conocimiento que poseemos los seres humanos de nuestro cuerpo que nos permite tomarlo como un punto de referencia, de acuerdo con Lakoff y Johnson (1985). De esta manera, podemos destacar la gran cantidad de verbos que expresan acciones que únicamente los seres vivos y, particularmente, los seres humanos pueden desarrollar, como *acariciar (entra como la seda acariciando por donde pasa)*, *agradecer (este vino que sin duda ha agradecido el tiempo en botella)*, *aniquilar (virtuosa acidez que aniquila toda sensación de empalago)*, *aportar (aporta la tranquilidad y paz de los viejos sabios)*, *avanzar y correr (le cuesta avanzar o correr cuando mueves el catavinos)*, *crecer (irá creciendo en botella con el paso del tiempo)*, *dar y fijar (se fija para darte dulce sin ninguna empalagosidad)*, *entregar (nos entrega un fondo aromático balsámico)*, *envolver (te envuelve la boca)*, *evocar (nariz muy intensa y golosa que evoca frutas secas dulces)*, *expresarse (al abrirse se expresa bien)*, *gozar (goza de muy buen punto de acidez)*, *hacer honor (lo mejor que se puede decir de este vino es que hace honor a su nombre)*, *llorar (a los 10 segundos empieza a llorar)*, *mostrar (con ese aire va mostrando los registros esperados, con notas de frutas pasas)*, *reposar (en nariz reposa con tranquilidad)*, *responder (es un vino que no responde a la tipología de un PX)*, *romper (amargosidad elegante que rompe de sabia manera tanta golosidad para darle un toque de elegancia muy sutil)*, *tener dotes (mostrando sus dotes de la crianza en tonos opacos de chocolate)*, *tener maneras (sus excelentes maneras en boca)*, *tener poderío y neutralizar (acidez ensalivante que va neutralizando el poderío y la sensación melosa del dulzor)*, *teñir (tiñe el vaso)* y *trasladar (nos traslada al amanecer)*. Finalmente, hallamos otras expresiones metafóricas como *muy superior a su hermano de gama*, *el amontillado Cabriola* y *excelente acompañante estas fiestas de todo tipo de dulces*.

Además, encontramos una serie de verbos que expresan acciones propias de los humanos o que, al menos, personifican al vino como: *entrar (entra en boca)*, *agradecer (este vino ha agradecido el tiempo en botella)*, *mostrar (en*

boca muestra toda la esencia; mostrándose camaleónico ante tantos sabores, se muestra ahora mucho más expresivo en nariz), resultar (en boca resulta un vino redondo), expresar (al abrirse se expresa bien), asombrar (asombra en nariz), cerrar (cierra con un recuerdo a pasas), descubrir (aromas que poco a poco se dejan descubrir), comenzar (comienza fresco), dar paso (estas notas dan paso a un claro frescor herbáceo), ofrecer (ofrece una nariz rica), refrescar (refresca su paso magistralmente), seducir (seduce con aromas sublimes), envolver (te envuelve la boca y no la deja en ningún instante).

Hemos constatado este hecho en nuestro corpus en francés con verbos como *danser (les arômes (poire, agrumes, ananas) semblent danser autour de cette colonne), dégager (un nez très complexe dégageant de multiples arômes), enrober (une bouche fraîche qui enrobe le palais de sa délicate onctuosité), envoûter (nez envoûtant de vieux rhum), exhaler (enfin le verre vide laisse exhaler de sublimes arômes de sous-bois), exhiber (vin exhibant une couleur ambrée plutôt intense), jouer (il joue d'égal à égal), libérer (le finale expressive libère toute une gamme d'arômes de fruits confits); montrer (la bouche montre puissance et intensité); offrir (il offre une bouche onctueuse qui culmine dans une longue finale); prendre (il prend des notes épicées) posséder (ce vin possède un bouquet merveilleux); revenir (ces arômes reviennent en bouche, doublés d'une onctuosité incroyable et d'un goût évident de mélasse), s'affirmer (fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des flaveurs de raisin sec); s'exprimer (au nez il s'exprime avec densité mais ne sature pas), se marier (mariage réussi et magique), se révéler (se révèle doux et onctueux en bouche) y, por último, tapisser (une belle liqueur qui tapisse la langue sans alourdir le palais).*

4.3.2.3.1.1. Metáforas antropomórficas relativas a la personalidad

Los distintos catadores del vino Pedro Ximénez han empleado una serie de adjetivos para calificar este vino que son propios en la descripción de la personalidad de una persona, como pueda ser *acogedor (acogedor, cálido, intenso y con importante presencia de amielados) y agradable*, tanto referido al propio vino como a su boca, como, por ejemplo, en *boca agradable y nariz agradable*. No obstante, también puede llegar a ser, dependiendo del catador,

un vino *alcohólico* (*algo alcohólico*), entendido, en este caso, como un vino desequilibrado por su excesiva graduación alcohólica (López Alejandre, 2004: 156), *atractivo* (*domina el dulce con el contrapunto de la acidez que refresca y lo hace más atractivo*). Estamos, además, ante un vino *con carácter* (*suave, pero con carácter*), *descarado* (*es un “jovenzuelo” descarado*), *encantador* (*complejo y encantador*), *de excelentes maneras en boca*, *evocador* (*este vino untuoso, denso, evocador, largo y elegante*) y *expresivo* (*se muestra ahora mucho más expresivo en nariz apareciendo más notas de higos*), pero también *franco* (*es franco y nada complejo en nariz*), *majestuoso* (*en la boca es majestuoso*), *maleducado* (*fuerza y expresión a raudales, sin querer ser un poco maleducado, te despeja las narices*). Se trata de un vino con *personalidad* (*mostrándose camaleónico ante tantos sabores, estando siempre presente la personalidad de Noé, por lo que es muy recomendable para “casi” cualquier postre*), *razonable* (*superlativo, pero perfectamente razonable*), *seductor* (*largo, elegante y seductor*), *soberbio* (*De complejo final, largo y muy grato postgusto, soberbio; un vino soberbio*), así como *sutil* (*en boca es un vino sutil, delicado*), aunque en algunos casos también es un caldo que se caracteriza por su *sobriedad* (*encontramos en un vino blanco de uva pasificada con gustos [...] a frutos secos, avellana y almendra tostada que aportan sobriedad*). Además, se ha calificado su sabor como *sereno* (*de entrada serena; una entrada serena y elegante*); *serio* (*estamos delante de un vino serio; vino con seriedad*) y, finalmente, *sutil* (*vino sutil*), *vigoroso* (*en boca es muy dulce, vigoroso y equilibrado*).

Tratándose de un vino dulce, era muy probable que encontrásemos términos que hicieran alusión a este hecho, como *goloso*, cuyos posibles equivalentes hallados en los *corpora* en francés pueden ser *goûteux* y *gourmand*. Según Neiman (2015), se puede hablar de un vino *gourmand* «si l'alcool est perceptible, avec une pointe de sucrosité». Por otro lado, si consultamos el diccionario de *Gastronomiac*, encontramos definido *goûteux* como: «qualité d'un vin qui possède beaucoup de matière, qui est bien structuré, racé et costaud», mientras que el glosario del *Club des Amateurs de Vins Exquis* lo define como: «qualificatif beaucoup utilisé en gastronomie pour les plats à saveur expressive, et pour un vin plein de saveur et de sève». Así, podemos observar que *gourmand* se emplea particularmente en la fase gustativa para destacar un cierto dulzor en

boca, mientras que *goûteux* implica que el vino posea las cualidades atribuidas a los términos *estructura* y *raza*. Con este ejemplo, podemos comprobar que la búsqueda de equivalentes en el ámbito de la cata del vino es una tarea compleja. De hecho, si tratamos de buscar un equivalente para el término «vivaz», esto es, un vino «[...] fresco, brillante en el color, limpio de aroma y con savia» (Wiesenthal, 2011: 996), hallaremos, de nuevo, un problema de traducción, ya que las definiciones no siempre coinciden en los recursos lexicográficos y documentales empleados, como se observa con el posible equivalente *vivacité*, definido por *La Revue du vin de France*⁵³ como:

Terme de dégustation qui s'emploie pour désigner un vin dont l'acidité en bouche est perceptible. On parle notamment de vivacité pour les vins blancs secs, comme le chablis ou le sancerre. Mais vivacité ne veut pas dire agressivité. Sur l'échelle de définition de l'acidité d'un vin en bouche, vivacité ou vif est un terme modéré. Si le vin est particulièrement acide, nous pourrions dire qu'il est nerveux, voire très vert, lorsque le vin est particulièrement désagréable en bouche. Au contraire, on utilisera le terme rond, pour un vin dont l'acidité est peu perceptible.

Esta es una de las definiciones más amplias y completas de todas las que hemos consultado en la red. Observamos en esta definición el uso de *vif*, que traducido literalmente sería *vivo*, para hablar de este tipo de vinos. Si consultamos dicho término en el glosario disponible en la web de *Vins de Bourgogne*, este es definido como «un vin à l'acidité notable, mais moins forte (*sic*) qu'un vin nerveux ou encore vert. La vivacité d'un vin lui donne une personnalité très tonique et apéritive»⁵⁴ y si analizamos la definición ofrecida por *Gastronomiac*: «Un vin vif est un vin dominé par l'acide mais d'un niveau acceptable qui lui donne un aspect frais et léger»⁵⁵ podemos observar que puede actuar como equivalente de *vivaz*. No obstante, en determinados casos aparece

⁵³ Fuente de la definición: <<http://www.larvf.com/vivacite-dictionnaire-du-vin-definition-vocabulaire-vins-lexique,10355,4025483.asp>> [Fecha de última consulta: 04/04/2017]

⁵⁴ Fuente de la definición: <<http://www.vins-bourgogne.fr/glossaire/termes-autour-des-vins-de-bourgogne-commencant-par-la-lettre-v,2530,9410.html?&args=Y29tcF9pZD0xNTU5JmFjdGlvbj12aWV3R2xvc3NhaXJlJmIkPSZsZXROcmU9Vnw%3D>> [Fecha de última consulta: 05/04/2017]

⁵⁵ Fuente de la definición: <<https://www.gastronomiac.com/dictionnaire-du-vin/vif/>> [Fecha de última consulta: 05/04/2017]

el término *vivace*, el cual no se encuentra bien definido ni en los glosarios o diccionarios monolingües impresos ni digitales consultados. De hecho, una de las escasas definiciones que hemos encontrado de *vivace* ha sido en el glosario del *Club des Amateurs de Vins Exquis*, que recoge lo siguiente: «en italien, vif, comme pour le vin légèrement mousseux»⁵⁶. Por tanto, parece que *vif* podría ser el equivalente más próximo y empleado si se plantease la traducción de *vivaz*, mientras que *vivace* es menos común en este campo de la lengua y, además, es un extranjerismo.

Podemos ver, por tanto, que los atributos humanos destacados en las notas de cata de este vino son innumerables. Hemos hallado expresiones con sustantivos como *carácter* (*un vino con carácter*) y otros sintagmas introducidos por la preposición «con», como *con esencia*, *con elegancia* y *con nervio*. Finalmente, se han hallado otros adjetivos como *zaíno* en la fase visual para describir el color oscuro de este producto, el cual, según el *Diccionario de la lengua española* se define como:

1. Traidor, falso, poco seguro en el trato.
2. Dicho de una caballería: Que da indicios de ser falsa.
3. Dicho de un caballo o de una yegua: castaño oscuro y que no tiene otro color.
4. Dicho del ganado vacuno: de color negro y sin ningún pelo blanco.

Podemos observar, por tanto, que el empleo más frecuente de este adjetivo sirve para denominar a una persona de poca confianza o traidora. No obstante, la tercera acepción denota color oscuro y podría explicar este uso particular del *zaíno* en nuestro corpus. Para conocer con mayor detalle este empleo, debemos analizar la etimología de la palabra. Según el *Diccionario de la lengua española* procede del árabe hispánico *sāḥim*, y este del árabe clásico *sāḥim* 'negro'. Por su parte, Coromines (1985: 619) considera que este adjetivo es de origen incierto:

⁵⁶ Fuente de la definición: <<http://www.cavesa.ch/definition/vivace.html>> [Fecha de última consulta: 10/04/2017]

‘De color castaño oscuro’, 1601, [...] voz que pasó del castellano al italiano, 1573, y al portugués, 1693. Origen incierto. Quizá del árabe *sā’in* ‘el que guarda secretos «de donde se pasaría a ‘disimulado, traicionero’. Pero como en 1601 todavía se pronunciaba *zaíno*, quizá más bien se trate de una metátesis del cast. ant. *Hazino*, ‘miserero, ruin’ (del ár. *hazīn* ‘triste, desdichado’), h. 1400, que de ahí pasaría a ‘miserable’ y luego ‘traidor’. Los caballos de color zaino tienen fama de ser falsos

Por tanto, existen dos posibles explicaciones para este adjetivo: o bien que provenga del árabe clásico ‘negro’ o bien que, a partir de una metáfora conceptual, se haya aplicado un término antropomórfico relativo a la personalidad a los animales, especialmente si tenemos en cuenta la última parte de la definición de Coromines, lo cual nos indicaría, entre otras cosas, que nos encontramos ante una metáfora lexicalizada en la lengua.

4.3.2.3.1.2. Metáforas antropomórficas relativas a la edad

Este subapartado es bastante amplio, ya que los años que este producto pasa en barrica afectan a sus características y, por este motivo, documentamos numerosas menciones relacionadas con la edad del Pedro Ximénez, con términos como *edad* (*estamos delante de un vino serio, con edad; con alrededor de 80 años de edad media*). Como se observa en el segundo ejemplo, los años que el vino envejece en barrica suelen computarse como los *años de vida* del producto, lo cual da pie a expresiones del tipo *sus 34 años expresan complejidad, sus 30 años nos presenta un vino pletórico*. Asimismo, hemos documentado referencias a la *vejez* del producto (*notas de su vejez, enorme vejez, apreciable vejez*). En caso de que carezca de crianza, pasa a ser *joven* (*un PX joven*) y con *juventud* (*con algunos dejes de juventud aún*). En el corpus comparable francés encontramos también personificaciones referidas a la edad, como *un vin qui reste encore dans la jeunesse*.

Precisamente, estamos hablando de un vino que sufre un proceso de crianza o de envejecimiento (*vieillessement*), que le otorga gran parte de sus

propiedades (*un vino dulce envejecido 30 años en botas*). Por tanto, hemos localizado metáforas que lo relacionan con una etapa de la vida concreta: los catadores lo han descrito como un vino que puede ser *juvenil* y también como *joven*. No obstante, en vista de que las catas de vino recogían varios vinos de distintas añadas, hemos encontrado adjetivos como *maduro* (*mature*), el cual también se puede aplicar a la boca del vino, así como expresiones como *muy viejo* y personificaciones como *un PX viejo montillano* en la que además se emplea el gentilicio de Montilla.

4.3.2.3.1.3. Metáforas antropomórficas relativas a la apariencia

En este subapartado hemos recogido todas las metáforas relacionadas con la «apariencia» del vino, es decir, aquellas que se emplean para describir las sensaciones que provoca el vino como si poseyese un cuerpo humano, como *tener cuerpo* y *avoir du corps*, así como *corpulento* o *de enorme presencia*. De la misma manera, observamos adjetivos como *racé* en nuestro corpus en francés, que puede traducirse en español como *con raza*.

Teniendo en cuenta que, si el vino «tiene cuerpo», no es de extrañar que también podamos encontrar metonimias como *la nariz del vino* o *su nariz*, para hablar de los aromas que ofrece este producto, pero también hallamos, para describir los sabores del vino, metonimias como *la boca del vino* o *su boca*. Esto hace que encontremos metáforas que personifican a estas dos partes del cuerpo humano como *bouche opulente*, *élégante* y *fraîche*. En español, *madura*, *pesada* o *agradable*. En lo que respecta a la nariz, hemos observado adjetivos como *austera*, *delicada*, *expresiva*, *generosa*, *perfumada*, *personal*, *racial* y, en francés, *affiné* o *net*.

Dentro de este subapartado podríamos incluir la siguiente expresión: *Don Pedro Ximénez est un nom connu en Espagne*, donde se puede observar una clara personificación y un juego de palabras con el nombre de este vino y el nombre de una persona, ya que le antecede el título *don*. En este subapartado hallamos analogías para describir la «apariencia» del vino dulce Pedro Ximénez, como *presencia seria*, *de abuelo culto y algo apolillado*, *pero con un carácter recio*. En este caso se refleja la capacidad de la metáfora para describir las

características del vino aun sin emplear términos especializados. Asimismo, volvemos a encontrar los términos *lágrimas* y *larmes* (*la lágrima deja una marca casi permanente en la copa; gruesas lágrimas que bañan la copa*). Dichas lágrimas pueden ser de distintos tipos, de acuerdo con los *corpus* compilados, como *grasses*, *finas*, *persistentes*, *claras*, *oleosas*, *permanentes*, etc.

4.3.2.3.2. EL VINO ES UN ALIMENTO

Dados la naturaleza de este vino dulce, el tipo de uva empleado y su método de extracción y crianza, los catadores han evocado en numerosas ocasiones alimentos típicos de sus regiones de origen, especias, pasas y otras preparaciones dulces con las que conceptualizar las percepciones aportadas por el vino.

En primer lugar, al tratarse de un vino dulce (*doux*), existen distintas menciones para describirlo, como «vino dulce natural» (*vin doux naturel*⁵⁷). Los adjetivos empleados para dar cuenta de su dulzor no se limitan únicamente a *dulce*, sino también *dulzón*, *empalagoso*, *meloso* (*mielleux*), así como expresiones como *de imponente dulzura* y *con un fondo dulce*.

Además, hemos observado varios adjetivos que dan muestra de este gran contenido en azúcar como *masticable* y expresiones como *un vino que casi se mastica por su concentración*, *un vino que casi se puede mastigar*, *casi masticable* o que *da la sensación de que uno está comiendo higos*. De esta manera, encontramos referencias a distintos dulces como *Cada sorbo es como caramelo derriéndose en la lengua*; *todo un postre en sí mismo, es golosina pura, pura golosina de regaliz*. En francés, observamos las expresiones metafóricas *un beau caramel*, *un bonbon*, o un *nectar onctueux*. Así, su sabor dulce hace que, generalmente, se consuma como postre, lo cual aparece también reflejado en las notas de cata: *un vino de postre, en guise de dessert*, *un vino de sobremesa*; *un postre en sí mismo*; *un postre único y exclusivo*. Este tipo de metáfora también se aplica al conjunto de aromas del vino, con ejemplos

⁵⁷ No obstante, la denominación *Vin doux naturel* se encuentra regulada en Francia por el artículo 416 del *Code Général des Impôts*. y, por tanto, se debe considerar su uso si, por ejemplo, se decidiese incluir en una ficha de este vino con una nota de cata.

como *aroma que se mastica*, la cual daría cuenta de la metáfora EL AROMA DEL VINO ES UN ALIMENTO.

Asimismo, encontramos en este apartado múltiples adjetivos para describir estos caldos, como *carnoso (charnu)*, *cremoso (crémeux)* (*tacto cremoso y suave*), *denso (dense)*, *espeso (épais)*, *oleoso*, de *textura aceitosa y untuoso (onctueux)* y *graso (notas de caramelo y chocolate, toffee, algo graso, goloso; en boca lleno, graso, envolvente, afrutado y agradablemente dulce)*. Asimismo, existen símiles con otros productos dulces como la miel (*cae muy poco a poco llenando la copa, casi parece sólido... como miel*) y el jarabe (*como un espeso jarabe*). En nuestro corpus comparable hemos encontrado que el PX puede ser *gras (tellement c'est gras)*, tener una *consistance huileuse y sirupeuse (texture sirupeuse)* y una boca *visqueuse*. Cabe señalar el empleo del término *mûrir* ('madurar'), empleado tanto en frutos como en seres humanos (*ce sherry a mûri durant 24 mois en suivant le système traditionnel de Solera et Criadera*).

Hallamos en nuestro corpus comparable en francés comparaciones con productos típicos de Francia como *un vin rouge hors normes*, donde se hace referencia a los vinos tintos. Además, hemos documentado el adjetivo *moelleux*, que puede definir un objeto como *dulce y tierno* al tacto, pero también hace referencia, según Vandyke Price (1981:52), a un vino que procede «d'un cépage naturellement doux, ou dont le raisin a été vendangé à l'apogée de sa teneur en sucre»⁵⁸.

Asimismo, hemos detectado expresiones metafóricas compuestas por preparaciones típicas de un país o de una región en concreto, que actúan como culturemas en la cultura meta, como, por ejemplo, *recuerdos de barrica ajerezada*, una clara referencia a los vinos de Jerez de la Frontera, localizada en nuestro corpus en español que no hemos encontrado en francés. Por otro lado, tal y como cabe esperar, los aromas y olores a pasas (*raisin sec, raisin passerillé*) predominan en este producto. No obstante, en el corpus observamos referencias a preparaciones culinarias típicas de cada país, con las que se pretenden describir los aromas o sabores de este vino, como, por ejemplo, *pan de higos*.

⁵⁸ Fuente de la definición: <http://www.cnrtl.fr/lexicographie/moelleux> [Fecha de última consulta: 04/05/2017]

En la cata olfativa hemos encontrado menciones a las *almendras garrapiñadas*, así como al *turrón de almendra*. Por tanto, teniendo en cuenta todo lo mencionado anteriormente respecto a la gran influencia que tiene la cultura de un país en el léxico de los catadores, no es de extrañar que en el corpus comparable en francés advirtamos menciones a la *crêpe suzette* y a *pommes cuites*, es decir, preparaciones culinarias típicas de Francia. Asimismo, hemos comprobado que los catadores en ambos idiomas evocan el chocolate en el proceso de degustación de este vino. No obstante, en el corpus francés se ha documentado una referencia al *chocolat belge*, muy conocido en el mundo de la gastronomía. Esto se puede deber, ya no solo al prestigio de este chocolate en particular, sino también a la cercanía que existe entre Francia y Bélgica, tanto geográfica como culturalmente.

Además, nos gustaría destacar que uno de los catadores franceses encontró aromas a *beurre*, es decir, a mantequilla en este vino, mientras que no detectamos ninguna mención a este producto en el corpus comparable en español, cuya posible explicación se ha presentado en el apartado dedicado a los vinos fino y amontillado. Por último, destacamos que, en la false olfativa, varios catadores encontraron aromas de *cassis* y de *bâton de cassis*, un fruto parecido a las grosellas, mientras que en el corpus español no se ha detectado ninguna mención a esta fruta debido, en nuestra opinión, a que apenas se conoce en España y, por tanto, no puede formar parte del bagaje personal de los catadores. Sin embargo, sí hemos constatado que en las notas de cata de las fichas de los vinos consultados aparecen menciones a grosellas (*groseilles*), fruta negra (*fruits noirs*) y fruta roja (*fruits rouges*), que son, desde luego, más genéricas que *cassis* y, por tanto, más reconocibles para el catador.

4.3.2.3.3. EL VINO ES UN TEJIDO

El número de expresiones metafóricas que relacionan este vino con un tejido es mucho más reducido, como se podrá observar a continuación, que en el resto de metáforas conceptuales. Encontramos metáforas que indican que el vino es *aterciopelado* (*velouté*), pero también *delicado* (*délicat*), aunque esta última también podemos clasificarla en la metáfora EL VINO ES UN OBJETO.

Además, el vino puede ser sedoso (*soyeux*) y poseer un *ribete*, término que puede ser traducido por *disque* o *bord*. Opinamos, tras una búsqueda terminológica, que la palabra *ribete* podría dar problemas a un traductor, ya que en español conviven varias palabras para un mismo concepto. Como fruto de esta búsqueda hemos documentado las formas *menisco*, *ribete* y *contorno*, los cuales aparecen reflejados en nuestro corpus comparable. El *ribete* es, según la web *Cata del vino*⁵⁹, el borde del vino en la copa, el cual aporta información sobre la edad del vino, las variedades de uva e incluso el origen del vino. En el corpus en francés, consideramos dos posibles traducciones para este concepto: *disque* y *bord*. En varios de los diccionarios consultados, hemos encontrado definido *disque*, pero no el último término. El primero es definido, por Coutier (*ibid.*: 163) como «surface d'un vin dans le verre» y si consultamos el diccionario de *Vins de Bourgogne*, este se define como: «dans l'examen de la couleur d'un vin, aspect du ménisque entre verre et vin»⁶⁰. De nuevo, ambas definiciones, la española y la francesa, relacionan este concepto con el *menisco* de un vino, que hace pensar en una personificación de este producto. *Dico du Vin* ofrece la siguiente definición de *ménisque*, en la que también se incluye el término *disque*⁶¹:

Le ménisque (ou disque en œnologie) est la fine couche qui est la surface du vin en contact avec l'air dans un verre. Cette couche est créée par des phénomènes de capillarités. Ainsi, si la robe d'un vin désigne sa couleur, le ménisque ou le disque en est son reflet. L'étudier permet de connaître qualitativement le degré d'acidité d'un vin.

Se demuestra, de nuevo, la confusión terminológica que existe en este campo de la lengua, en la que se pueden establecer equivalentes como *bord* y *ribete*, *ménisque* y *menisco*, mientras que documentamos en fichas de cata

⁵⁹ Disponible en: <<http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabes-lo-que-es-el-ribete-del-vino>> [Fecha de última consulta: 18/04/2017]

⁶⁰ Fuente de la definición: <<http://www.vins-bourgogne.fr/glossaire/termes-autour-des-vins-de-bourgogne-commencant-par-la-lettre-d,2530,9410.html?&args=Y29tcF9pZD0xNTU5JmFjdGlvbj12aWV3R2xvc3NhaXJlJmIkPSZsZXROcmU9RHw%3D>> [Fecha de última consulta: 16/04/2017]

⁶¹ Fuente de la definición: <<http://www.dico-du-vin.com/menisque-ou-disque-degustation/>> [Fecha de última consulta: 16/04/2017]

disque, que no hemos podido encontrar definido en los diccionarios consultados, pero sí se nombra en una de las definiciones.

Por último y para finalizar este grupo, incluimos el término *robe*, que, traducido literalmente, significa 'vestido'. Coutier (*ibid.*, 361) lo define como: «aspect visuel du vin qui se traduit par sa teinte, sa limpidité, sa brillance, son intensité et son éclat». El equivalente acuñado en español de *robe* es «capa», que puede ser, según nuestro corpus, *alta, media, baja*, así como *impenetrable, brillante, foncée y saturée*. Asimismo, hemos podido observar cómo se suele conceptualizar los colores del vino en términos de prendas de vestir, lo cual queda de manifiesto con expresiones como *vestido ámbar-caoba intenso con reflejos cobrizos*.

4.3.2.3.4. EL VINO ES UN OBJETO

En este caso, es destacable que en los textos compilados se mencione que el vino está *guardado* en botas de roble americano, en lugar, por ejemplo, de *criado, envejecido* (términos que no dejan de ser metáforas antropomórficas) o *fermentado*. Asimismo, son llamativas las analogías que señalan que este caldo es *un curso de cata en sí mismo* o que lo consideran como el *epítome de la elegancia*. Gracias al equilibrio de los vinos catados, los degustadores han realizado comparaciones del tipo *es como un concierto, como una armonía, un placentero trago, un placer y un privilegio*. En francés, hallamos expresiones como *un vin de gourmandise y belle interprétation de ce genre de vin de méditation*. Asimismo, se han definido las lágrimas del Pedro Ximénez en la copa como *una pintura al temple*. Asimismo, su concentración de azúcar hace que algunos catadores hayan determinado que se trata de *un vino indestructible* o que se presente *con la acidez muy despegada*.

Por otro lado, debido a su consistencia y a su gran cantidad de azúcar, gracias a los cuales se le ha considerado como un *vin visqueux, de texture visqueuse y allure visqueuse*. Además, en uno de los textos de nuestro corpus observamos comparaciones con el aceite (*comme l'huile d'un moteur usagé*) o, incluso, con el *alquitrán (notas saltonas con recuerdos a alquitrán)*.

Además, nos gustaría señalar la gran cantidad de metáforas que atribuyen a este producto una serie de propiedades geométricas o físicas, lo cual nos permite entrever la metáfora conceptual EL VINO ES UN OBJETO TRIDIMENSIONAL, como un *vino profundo* o *con profundidad*, *vino esférico* y *redondo* (*rond*), aunque también hemos hallado el superlativo *redondísimo*, *punzante* (*en nariz ligeramente punzante*, *fresco*, *notas de higos*, *punzante*). Del mismo modo, encontramos que el vino está *pulido* en la fase gustativa. Asimismo, en la fase visual podremos advertir, de nuevo, que el vino tiene *bordes* y puede ser un *vino pesado* (*vino dulce sin ser pesado por su perfecto equilibrio en acidez con final persistente*) o *grueso* (*en boca es grueso y suave*, *armonioso*, *lleno frutos secos y fruta dulce*). Esto mismo se aplica al conjunto de aromas, ya que se conceptualiza la nariz del vino en términos de un objeto tridimensional (*nariz bien perfilada*, *nariz de media intensidad pero de excelente definición*). La acidez del vino también se conceptualiza en términos de objetos tridimensionales como *tacto de seda* y *excelente acidez que sostiene todo su dulzor*, *simplemente excepcional*, *que evoca, a su vez, al pilar de un edificio*.

Cabe destacar, en nuestro corpus comparable en francés, el uso de metáforas que relacionan este vino con productos medicinales. Se trata de una herencia cultural, de una idea arraigada en la cultura española y francesa como se puede observar si consultamos el refranero popular, con ejemplos como «el vino moderado es salud para el cuerpo y alegría para el alma», «à mal de tête, cataplasme de vin» o «à mal de tête, pansement de vin» o «un bon verre de vin enlève un écu au médecin». La metáfora conceptual EL VINO ES UN MEDICAMENTO se puede observar en expresiones metafóricas como *petites lampées homéopathiques gourmandes* y adjetivos del tipo *médicinal*, *balsamique* y *roboratif*, mientras que en los subcorpus en español no documentamos ningún ejemplo de este tipo. Asimismo, al igual que en el caso del vino fino y amontillado, hemos podido observar la metáfora conceptual EL VINO ES UN OBJETO VALIOSO, con expresiones metafóricas como *vino de colección de las soleras más antiguas de Lustau*, *es como un retablo o una catedral barroca o un mueble rococo*; *se exhibe porque sabe que puede*; *la obra cumbre de una bodega*; *la mayor expresión de la variedad Pedro Ximénez*, *estandarte de la denominación*; *una*

verdadera suerte y fortuna haber podido encontrar y comprar una botella; mítico, campaña excepcional que La Aurora conserva como un tesoro.

Asimismo, este producto se entiende en términos de una masa de agua, bajo la cual subyace la metáfora conceptual EL VINO ES UNA MASA DE AGUA, con expresiones metafóricas como *inunda la boca con su carnosidad, inunda las papilas, en boca inunda el paladar con su dulzor, llena la boca, arrastra, limpia y se fija para darte dulce sin ninguna empalagosidad*. Asimismo, es posible hallar expresiones bajo las que subyace la metáfora EL VINO ES UN PERFUME (*fragante, vino de pañuelo; nariz perfumada*), pero también como un objeto que emite luz, como *reflejos ámbar, ébano muy cubierto y brillante, limpio y brillante, destellos de enea y paja*, donde se puede observar la metáfora EL VINO ES UN OBJETO BRILLANTE. Por otro lado, cabe recoger, al igual que ocurría en los casos anteriores, la metáfora conceptual EL VINO ES UN OBJETO EXPLOSIVO, con ejemplos como *explota en la boca, se expande, en boca es una explosión de sabor concentrado*. Volvemos a hallar, además, la metáfora conceptual EL VINO ES CALOR con expresiones como *cálido, paso de boca cálido, algo licoroso, aroma potente, intenso y cálido, le da en su posgusto un matiz cálido frutal; es dulce, cálido y aterciopelado; con una nota alcohólica cálida que se nota; una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol, buen balance azúcar acidez, ardiente en final*), y también se puede mostrar *apagado (por momentos se muestra algo apagado)*.

Finalmente, encontramos palabras que provienen del campo léxico del mundo militar, como *despliegue (en movimiento es un despliegue de miel), ataque y ataque*, que puede ser *atractivo, lineal, directo, franche y énergique*, y *arsenal (arsenal)*, en este caso, se trata de un arsenal aromático (*arsenal aromatique*).

4.3.2.3.5. EL VINO ES UN EDIFICIO

Si bien un edificio no deja de ser un objeto, nos parece necesario incluir en este apartado aquellas metáforas, provenientes en su mayoría de las fases olfativa y gustativa, que relacionen al vino con este dominio meta. Es destacable

que, en la fase olfativa, los catadores opten por decir que el vino ofrece una serie de toques *ensamblados*, como si de una estructura se tratase, y que uno de los catadores en francés indicase que su arsenal aromático fue *unanimentement décodé*, ya que los aromas o matices del vino están *integrados (intégrés)*. No obstante, esto no nos debe extrañar teniendo en cuenta que advertimos menciones que indican que el vino tiene una *enorme estructura* y que, dependiendo del catador, es un producto que puede ser *estructurado (structuré)*, *soutenu*, *equilibrado (équilibré)* y *desequilibrado*. Destacamos, en este último caso, que uno de los catadores indicó que este vino goza de un *équilibre andalou caractéristique*. Asimismo, destacamos el empleo de adjetivos como *amplio*, *ample* y *vaste* y de sintagmas como *con amplitud*. Asimismo, uno de los catadores franceses consideró que estaba degustando un *vin accessible*. Por último, nos gustaría incluir en este apartado una referencia que hemos encontrado en el corpus en español a un edificio en particular. Según la nota analizada, el vino catado desprendía aromas de sacristía.

4.3.2.4. *Las metáforas en el discurso de la cata del vino palo cortado*

La breve extensión de este corpus textual se debe al desconocimiento de este vino fuera de la zona del sur de España. De hecho, López Alejandro (2004: 110) afirma que «es raro encontrar un vino de este tipo, feliz hallazgo para el catador que tiene la suerte de tenerlo en su catavino». El vino palo cortado es, de acuerdo con el pliego de condiciones de la D. O. Montilla-Moriles (2016)⁶², un producto obtenido a partir de un vino blanco sin envejecimiento sometido a dos fases de envejecimiento; aunque cabe la posibilidad de que se pueda obtener a partir de un vino que hubiese sido clasificado para convertirse en vino fino. La primera fase consiste en una crianza biológica y la segunda, una crianza oxidativa hasta que adquiera una graduación de 15% vol. López Alejandro (2004: 110) lo define, en pocas palabras, como «un vino generoso que tiene el color y la nariz del amontillado y la boca del oloroso».

⁶² Disponible en: <<https://www.montillamoriles.es/Documents/PC%20DOP%20MONTILLA-MORILES.pdf>> [Consulta: 26/04/2019].

4.3.2.4.1. EL VINO ES UN SER VIVO

De nuevo, la metáfora conceptual el vino es un ser vivo es la más productiva de nuestro corpus. Observamos, pues, verbos referidos a acciones desempeñadas por seres humanos como *abrirse* (*un interesante toque de piel de limón que se hace protagonista en el persistente final*), *acreditar* (*con extracto seco muy acentuado que acredita su vejez*), *anunciar* (*con sensaciones de vejez y de complejidad muy superiores a las que se anunciaban en nariz*), *atravesar* (*poderoso final que atraviesa dulcemente la boca*), *confirmar* (*confirma la licorosidad; en boca, confirma con sensaciones abocadas*), *conjuguar* (*vino que conjugua la nariz fina y elegante del amontillado con la estructura en boca del oloroso*), *crecer* (*se crece en el final*), *dejar entrever y desaparecer* (*dejando entrever cierto carácter de crianza bajo velo de flor, muy fino y delicado, con notas que nos harán pensar que pudiera ser dulce pero que en boca desaparecen para dar paso a una salinidad y amargor delicados y equilibrados*), *expresarse* (*un vino que se expresa tímido en un comienzo*), *gozar* (*goza de los aromas delicados y elegantes de la larga crianza de un amontillado*), *hacerse protagonista* (*un interesante toque de piel de limón que se hace protagonista en el persistente final*), *mostrarse* (*en boca se muestra con carácter de oloroso*), *presentarse* (*presentándose las notas aromáticas en el retro-gusto con una expresión suave y delicada*), *presidir* (*todo presidido por una retronasal intensa y de rasgos aldehídicamente punzantes*), *pretender y aclarar dudas* (*el Palo Cortado Tradición pretende aclarar las dudas sobre qué es un Palo Cortado, ya que es la expresión clara de lo que este tipo de vino ha de ser, un vino que aúna la finura y elegancia en nariz de un amontillado y la estructura en boca de un oloroso*), *rememorar* (*rememora aromas del mar*), *saber envejecer y atestiguar* (*los vinos de Montilla también saben envejecer, y este generoso con más de 40 años a sus espaldas así lo atestigua*). En francés, hallamos un solo caso: *bouger* (*un mois après ouverture il n'avait pas bougé*).

Asimismo, podemos observar en el discurso de la cata del vino palo cortado tres tipos de metáforas antropomórficas:

4.3.2.4.1.1. Metáforas antropomórficas relativas a la apariencia

Se observa este tipo de metáfora en expresiones relacionadas con el cuerpo del vino palo cortado, con ejemplos como *con el cuerpo y estructura en boca de los Olorosos*, y mediante el sustantivo *corpulencia* (*vino de gran complejidad que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia al paladar del oloroso*).

4.3.2.4.1.2. Metáforas antropomórficas relativas a la edad

En este caso, la mayor parte de las expresiones metafóricas están relacionadas con el sustantivo *vejez* (*con extracto seco muy acentuado que acredita su vejez; con sensaciones de vejez y de complejidad*), pero también con los adjetivos *envejecido* (*oro envejecido*) y *viejo* (*con una nariz menos vieja que lo que el color sugiere*). No obstante, también existen construcciones con el sustantivo *edad* que dan cuenta del largo periodo de tiempo durante el cual se ha envejecido el vino (*el vino con más edad de la terna, unos 15 años o alguno más; con sensaciones de más edad en el final que en la entrada*). En francés hallamos, de nuevo, expresiones metafóricas relacionadas con la palabra *âge* como *finale impressionnante révèle l'importance de son âge*.

4.3.2.4.1.3. Metáforas antropomórficas relativas a la personalidad

En este caso, advertimos sustantivos y adjetivos, así como otras construcciones de índole metafórica mediante las que se conceptualizan las percepciones olfativas y gustativas del vino en términos de la personalidad humana. Por este motivo, hallamos adjetivos como *amable* (*entrada suave y amable*), *carácter* (*en boca se muestra con carácter de oloroso*), *delicado* (*presentándose las notas aromáticas en el retro-gusto con una expresión suave y delicada*), *elegante* (*de un estilo más ligero, pero muy elegante*), *expresivo* (*sin gran expresión*), *exuberante* (*muy fino aunque no exuberante*) y *vivo* (*boca seca, viva, pero muy sabrosa*), *fino* (*en boca, confirma las sensaciones de ser un vino a medio camino, al que le falta finura y edad para llegar a la altura de los otros presentes en la cata*), *franco* y sustantivos como *franqueza* (*nariz a la que le falta un punto de franqueza, con notas biológicas y cierta gordura de oloroso*); *rotundo*

(en boca, confirma, tanto en el abocamiento del ataque como en el cuerpo y la rotundidad en boca), sutil (sutiles sensaciones biológicas). En francés detectamos, asimismo, expresiones metafóricas como *sa force de caractère, franc*, adjetivos como *élégant, austère (il est moins austère que certains amontillados)* y sustantivos como *Gentleman (un vin avec beaucoup de personnalité, de structure tout en rondeur : un Gentleman)* y *personnalité (beaucoup de personnalité et de vitalité)*.

4.3.2.4.2. EL VINO ES UN OBJETO

El discurso de la cata del vino se conceptualiza, especialmente, en torno a la metáfora EL VINO ES UN OBJETO TRIDIMENSIONAL mediante términos como *redondez y redondo (la redondez del oloroso, su paladar resulta a la vez redondo, profundo y voluminoso; muy voluminoso con una acidez equilibrada a pesar del paso de los años)* y su delicadeza (*una delicada y elegante nariz de Amontillado*).

La conceptualización del vino como objeto valioso vuelve a ser evidente en este discurso, como se puede observar en las expresiones metafóricas que lo equiparan con una *joya (una joya entre soleras olvidadas)* o también como un objeto poco frecuente (*una compleja curiosidad enológica y una verdadera rareza enológica; gran complejidad y rareza*). Asimismo, de nuevo, observamos símiles con objetos religiosos o de culto, como las *reliquias (esta reliquia es perfecta para disfrutarla sola)*.

4.3.2.4.3. EL VINO ES UN ALIMENTO

La metáfora EL VINO ES UN ALIMENTO no ha sido, en este caso, especialmente productiva, dado que el número de textos que componen el corpus es muy restringido. Asimismo, nos encontramos ante una metáfora cuyo uso es más limitado frente a otras como EL VINO ES UN SER VIVO y EL VINO ES UN OBJETO TRIDIMENSIONAL. Los distintos matices que aporta la crianza particular de este vino permiten establecer símiles con el licor (*licoroso; matices alicorados*). Asimismo, hallamos adjetivos de uso frecuente en este discurso como *cremoso*

(*matices cremosos*) y *untuoso* (*untuosidad en el paso de boca*). Asimismo, la boca se presenta *muy sabrosa*.

4.3.2.4.4. EL VINO ES UN TEJIDO

Esta metáfora en particular ha sido la menos productiva en el discurso de la cata del vino palo cortado con únicamente tres ejemplos: *sedoso* (*en boca es sedoso*), *suave* (*suave paladar*) y *aterciopelado*.

4.3.2.4.5. EL VINO ES UN EDIFICIO

Los distintos tipos de crianza, biológica y oxidativa, que ha sufrido el vino ha generado una serie de expresiones metafóricas en lo concerniente a la descripción de las percepciones olfativas y gustativas que genera. De ahí que distintos catadores hayan sugerido que el palo cortado degustado posea *el cuerpo y estructura en boca de los Olorosos*, o cuyo paladar resulte *a la vez redondo, profundo y voluminoso*. De esta manera, el catador destaca su *amplitud*, pero también su *equilibrio* (*muy voluminoso con una acidez equilibrada a pesar del paso de los años*). No obstante, en ocasiones los matices de ambas crianzas no quedan bien *ensamblados* (*sin terminar de ensamblar lo biológico y lo oxidativo*), lo cual queda reflejado en la nota de cata.

4.4. Estudio término-traductológico español-francés del discurso de la cata de vino

4.4.1. Consideraciones previas

Los trabajos terminológicos, según Cabré y Tebé (2005: 20), presentan una clasificación variable en función de los criterios aplicables, como su finalidad, destinatarios, el número de idiomas o el alcance. De esta manera, estos autores (*ibid.*) distinguen, de acuerdo con el grado de exhaustividad del trabajo, entre:

- 1) Trabajo terminológico sistemático, con unas pautas metodológicas establecidas, como una orientación onomasiológica y una estructuración conceptual rigurosa del ámbito sobre el que se va a trabajar. Se trata, además, de un trabajo descrito en las normas ISO del TC37.
- 2) Trabajo terminológico puntual, surgido de una necesidad, de un intento por dar respuesta a problemas terminológicos concretos en la traducción especializada.

Asimismo, atendiendo al número de lenguas presentes en el trabajo terminológico estos autores (*ibid.*) distinguen entre:

- 1) El trabajo multilingüe o plurilingüe, en el que todas las lenguas son tratadas por igual.
- 2) El trabajo monolingüe con equivalencias, centrado en un solo idioma que posteriormente se completa con equivalentes en otras lenguas.

De esta manera, afirmamos que el fichero terminológico que presentamos a continuación es fruto de un trabajo terminológico puntual, surgido de la necesidad de establecer equivalentes de una manera razonada a partir de la consulta de fuentes monolingües, y, además, bilingüe, ya que se creará en el par de idiomas español-francés. Este trabajo terminológico parte de la metodología establecida por Cabré y Tebé (2005: 21), formada por tres etapas: una estructuración conceptual propia en cada idioma de trabajo, una armonización de las estructuraciones conceptuales entre estos idiomas y la búsqueda de denominaciones para los conceptos. Además, hemos considerado los principios

teóricos de la terminografía recogidos por Cabré (1993: 264-266), según los cuales:

- 1) Se debe distinguir entre terminología y traducción, considerando el objetivo fundamental de ambas disciplinas y las exigencias metodológicas de la terminografía, como la recolección de denominaciones empleadas por los usuarios de una lengua y, si no existieran o fuesen insatisfactorias, proponer alternativas a aquellos casos no resueltos adecuadamente por los usuarios;
- 2) los términos compilados deben proceder de textos reales y no haber sido «inventados» por los terminólogos;
- 3) los términos deben ser considerados como unidades indisociables con una doble vertiente compuesta por la forma y el contenido;
- 4) se debe tender a mantener una relación unívoca entre la forma y el contenido de un término;
- 5) los términos deben encontrarse en un campo conceptual determinado;
- 6) los términos establecen relaciones entre sí y, de esta manera, constituyen un campo específico;
- 7) se debe considerar el conjunto de posibilidades que poseen las denominaciones.

Así, siguiendo a Cabré (1993: 291-292), las fases del trabajo terminológico consisten en:

- 1) Definición y delimitación del trabajo;
- 2) preparación del trabajo;
- 3) elaboración de la terminología;
- 4) presentación del trabajo;
- 5) supervisión del trabajo;
- 6) tratamiento y resolución de los casos problemáticos.

De acuerdo con los estudios de Cabré (*ibid.*), en primer lugar, hemos delimitado el trabajo y su temática. Por tanto, nos centraremos únicamente en aquellos términos empleados en la degustación de los vinos generosos y, por tanto, el

público al que se dirige nuestro trabajo estará compuesto por traductores, lingüistas, catadores y demás actores del sector vinícola que pretendan traducir una nota de cata en el par de lenguas de trabajo. La preparación del trabajo, según Cabré (1993: 295) está compuesta por una serie de actividades tales como:

- 1) la adquisición de la información necesaria sobre todos los aspectos del trabajo y sobre el marco material, profesional, científico y conceptual del tema;
- 2) la selección de asesores del trabajo;
- 3) la selección de la información y fijación del corpus de vaciado;
- 4) la estructuración conceptual del campo;
- 5) la propuesta de plan de trabajo.

La elaboración de la terminología parte de tres etapas, de acuerdo con Cabré (1993: 306):

- 1) el vaciado terminológico, consistente en la extracción de términos del corpus compilado;
- 2) la elaboración de un fichero de vaciado, en el que constan, entre otros elementos, la forma terminológica, el contexto, la referencia del documento en que aparece el término, la categoría gramatical y las subcategorías de género o de grupos de conjugación, otras informaciones como formas equivalentes, ilustraciones, definiciones complementarias, otras informaciones adicionales con datos sobre la gestión del vaciado y notas diversas;
- 3) la elaboración de un fichero terminológico a partir de fichas terminológicas.

Cabré (1993: 308) define este documento como «materiales estructurados que deben contener toda la información relevante sobre cada término. Las

informaciones que presentan se extraen de las fichas de vaciado o de la documentación de referencia y se representan siguiendo unos criterios fijados previamente» (1993: 281) y como:

[...] una pauta estructurada que permite consignar de forma ordenada las informaciones sobre cada término que serán necesarias para llevar a cabo el trabajo. La ficha terminológica se elabora a partir de las informaciones que contienen las distintas fichas de vaciado sobre un mismo término (Cabré, 1993: 308).

Dichas fichas contienen información básica como la entrada, la referencia del término, la categoría gramatical, la definición o el contexto, las equivalencias en otras lenguas, las remisiones, los datos de gestión del fichero, la marca de ponderación o el código de fiabilidad del término o de la ficha si así se ha estipulado. En la presente investigación, nos inspiramos en el modelo de ficha terminológica de Cobos López (2012), ya que nuestro objetivo no es solamente aportar equivalentes en el par de idiomas, sino realizar un análisis aplicado a su traducción en el que contemplemos posibles diferencias conceptuales en cada término, sinónimos y colocaciones que ilustren su uso en la lengua especializada. Por tanto, hemos elaborado un modelo de ficha sencilla y bilingüe, cuya finalidad es la traducción español-francés, aunque reconocemos su utilidad en la traducción directa francés-español.

Ficha n.º	
Fecha:	
Unidad terminológica en español	
Categoría gramatical	Área temática
Definición en español	
Fuente de la definición	
Contexto en español	
Fuente del contexto	
Equivalente	
Definición en francés	
Fuente de la definición	
Notas	

Figura 9. Modelo de ficha terminológica.

Nuestro modelo incluye la entrada en español, su categoría gramatical y el área temática. Dado que el área es “Cata de vino”, hemos decidido incluir en esta sección las fases en las que se emplea el término en español (fase visual, olfativa, gustativa y posgustativa) o si se emplea para valorar el conjunto del vino (Valoración global). Asimismo, hemos añadido el contexto en el que se ha empleado el término y su respectiva fuente. Además, hemos incorporado la entrada en francés, una sección destinada a la definición y a la fuente y, por

último, aquellas notas que puedan ser de interés en su traducción, sinónimos y colocaciones. Cabe señalar que en la sección «Definición» hemos incorporado tantas definiciones como nos parecieran necesarias para comprender un término en su conjunto, ya que, en no pocas ocasiones, son demasiado breves e imprecisas. Además, hemos incorporado tantas muestras del contexto como hayan sido necesarias, especialmente si el corpus textual documenta un uso particular de un término que no coincida con las definiciones propuestas.

4.4.2. Selección de términos y fichas de vaciado

A continuación, se presentan los términos extraídos del corpus textual bilingüe (francés-español) para su posterior estudio terminológico y traductológico. Este extracto se ha realizado conforme a la frecuencia de uso, pero también por la pertinencia de dichos términos en el discurso especializado. En las fichas de vaciado encontramos, por tanto:

- 1) Términos pertenecientes a la lengua común cuyo significado se ve modificado en el discurso de especializado;
- 2) términos pertenecientes al ámbito de la viticultura;
- 3) términos del análisis sensorial de vinos.

Español	Francés
Abocado	Moelleux
Acariciante	Caressant
Acidez	Acidité
Agresivo	Agressif
Alcohólico	Alcooleux, alcoolique
Aldehído	Aldéhyde
Alegre	Gai
Amplio	Ample
Ardiente	Ardent
Arista	Arête
Armónico	Harmonieux

Capítulo 4. Análisis comparativo de las notas de cata de los vinos generosos andaluces

Áspero	Âpre
Astringencia	Astringence
Ataque	Attaque
Aterciopelado	Velouté
Atractivo	Charmant
Austero	Austère
Barniz	Vernis
Barrica (aromas de)	Arômes de bois, boisé
Boca	Bouche
Brillante	Brillant
Brillo	Éclat
Cálido	Chaud
Caoba	Acajou
Capa	Robe
Carácter	Caractère
Carnoso	Charnu
Casta	Race
Caudalía	Caudalie
Clase	Classe
Corpulento	Corpulent
Corto	Court
Cremoso	Crémeux
Crianza	Élevage
Cuerpo	Corps
Delicado	Délicat
Desequilibrado	Déséquilibré
Discreto	Discret
Elegante	Élégant
Empalagoso	Pommadé
Encantador	Charmant
Envolvente	Enveloppé
Equilibrado	Équilibré

Espeziado	Épicé
Estructura	Structure
Expresarse	S'exprimer
Expresivo	Expressif
Extracto seco	Extrait sec
Fase gustativa	Phase gustative
Fase olfativa	Phase olfactive
Fase visual	Phase visuelle
Femenino	Féminin
Final de boca	Finale
Fino	Fin
Finura	Finesse
Flor	Fleur
Fragante	Fragrant
Franco	Franc
Frutal	Fruité
Garra	Cuisse
Generoso	Généreux
Glicérico	Glycériné
Goloso	Gourmand, goûteux
Gordo	Gras
Incisivo	Incisif
Irisación	Reflet
Lágrima	Larme
Largo	Long
Licoroso	Liquoreux
Límpido	Limpide
Mantequilla	Beurré
Maridaje	Accord mets-vin
Matiz	Note, nuance, touche
Medicinal	Médicinal
Menisco	Ménisque
Miel	Miel, mielleux

Capítulo 4. Análisis comparativo de las notas de cata de los vinos generosos andaluces

Nariz	Nez
Nervio	Nerf
Nítido	Net
Noble	Noble
Nota ahumada	Note fumée
Nota balsámica	Note balsamique
Opaco	Opaque
Oscuro	Obscur
Pajizo	Paillé
Paladar	Palais
Paso en boca	Évolution en bouche
Pastoso	Pâteux
Penetrante	Pénétrant
Perfilado	Affiné
Perfumado	Parfumé
Persistencia	Persistance
Persistencia en vía retronasal	Persistance aromatique intense
Personalidad	Personnalité
Pesado	Lourd
Plano	Plein
Poderoso	Puissant
Posgusto	Arrière-goût
Potente	Puissant
Profundo	Profond
Punta	Pointe
Punzante	Pointu
Raza	Race
Recto	Rectiligne
Recuerdo	Évocation
Redondo	Rond
Reflejo	Reflet
Refrescante	Rafraîchissant

Sabroso	Savoureux
Salino	Salé
Seco	Sec
Sedoso	Soyeux
Seductor	Séducteur
Sensual	Sensuel
Severo	Sévère
Sostenido	Soutenu
Suave	Suave
Suavizar	Adoucir, assagir
Suntuoso	Somptueux
Sutil	Subtil
Tinta china	Encre
Tipicidad	Typicité
Torrefacto	Torréfié
Tostado	Toasté
Turbio	Trouble
Untuoso	Onctueux
Varietal	Variétal
Velo de flor	Voile de fleur
Viejo	Vieux
Viscoso	Visqueux
Vivacidad	Vivacité

Tabla 15. Relación de términos extraídos del corpus para su estudio.

4.4.3. Fichas terminológicas y estudio aplicado a la traducción

Ficha n.º 1	
Fecha: 12 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Abocado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
Definición n.º 1 Término que se suele emplear en el sur de España, y en particular en las denominaciones de Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar, Málaga, Condado de Huelva y Montilla-Moriles para denominar vinos que son el resultado de mezclar generosos secos y dulces, como el <i>cream</i> .	
Definición n.º 2 Vino con una pequeña cantidad de azúcar y que en la cata no resultan dulces al paladar.	
Definición n.º 3 Dícese del vino moderadamente dulce, que conserva azúcares reductores residuales. Los vinos de postre son, generalmente, vinos abocados.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Definición n.º 2: Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 281.	
Definición n.º 3: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 14.	

Contexto en español
Vista: Caoba con irisaciones doradas. Nariz: Sensaciones leves punzantes y golosas, tostados, chocolate, pasas, café, tofe, maderas, cacao y nuez moscada. Con matices alicorados y cremosos y aromas de avellanas. Boca: Entrante abocado y goloso, intenso y gran persistencia cremosa en el paso, recordando uva pasa. Posgusto y retronasal intenso a chocolate con leche y tofe.
Fuente del contexto
http://andaluciadevino.com/palo-cortado-solera-p-triangulo-p-rare-sherry?search=palo%20cortado
Equivalente
Moelleux
Definición en francés
Qualifie un vin blanc au goût légèrement sucré. En bouche, qualifie un vin de consistance agréable, onctueuse et souple. Élément de base de l'équilibre des vins, avec (pour les vins blancs) l'acidité et (pour les vins rouges) les tannins, déterminé par la présence d'alcool et de glycérol et auquel correspond une sensation de gras, de souplesse et d'onctuosité, voire de douceur.
Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, pp. 283-284.
Notas
Se puede observar que el término <i>abocado</i> presenta múltiples acepciones que complican su traducción. Se ha constatado que actúa como culturema e, incluso, como un localismo, ya que sirve para denominar a los vinos surgidos tras la combinación de generosos secos y dulces. No obstante, el término en español, entendido desde una perspectiva más amplia, denomina a aquellos vinos con cierta cantidad de azúcar; aunque no resulten dulces al paladar. El equivalente propuesto, <i>moelleux</i> , no coincide totalmente con el término en la lengua meta, ya que se aplica a los vinos blancos con cierto toque dulce. Cabe

remarcar, asimismo, que tanto *abocado* como *moelleux* se emplean en la fase gustativa del vino.

Ficha n.º 2

Fecha: 12 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Acariciante

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Dícese de un vino redondo, sin asperezas ni taninos agresivos. No es necesariamente un elemento determinante de un gran vino.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 17.

Contexto en español

Contexto n.º 1

En boca es muy cremoso, como un espeso jarabe, goloso, donde se confirman las mermeladas que antes percibimos en nariz. Entra como la seda acariciando por donde pasa. Está muy equilibrado de acidez y alcohol. Es muy agradable, persistente y deja un recuerdo difícil de olvidar.

Contexto n.º 2

Nariz de intensidad media-alta con envolventes notas de regaliz negro, frutas pasas y granos de café. Tiene un matiz punzante que causa cierta sorpresa y acaricia con frutos secos e higos.

Fuente del contexto

Contexto n.º 1: <https://www.verema.com/vinos/46161-pedro-ximenez-hechizo>

Contexto n.º 2: <https://www.verema.com/vinos/126297-oloroso-cigarrera>

Equivalente

Caessant

Definición en francés

Qualifie un vin dont les qualités gustatives (tactiles) donnent l'impression qu'il caresse le palais.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 109.

Notas

Los términos *acariciante* y *caressant* funcionan como equivalentes funcionales en el discurso de la cata de vino. Ambos coinciden tanto en las percepciones que general al catador como en el ámbito de uso, la fase gustativa. No obstante, nuestro corpus demuestra su uso en la descripción de los matices olfativos del producto catado. De esta manera, aunque este empleo no resulte normativo, es aceptable dada el alto grado de variación lingüística de este discurso especializado.

Ficha n.º 3

Fecha: 12 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Acidez

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase gustativa.

Definición en español

Conjunto de los diferentes ácidos que se encuentran en el vino al que proporcionan frescura y sabor, protegiéndole de las bacterias. Existen tres tipos de acidez: volátil, fija y total, siendo la última la suma de las dos primeras. La acidez fija está formada por ácidos naturales, fundamentalmente tártrico, málico y cítrico.

Fuente de la definición

López Alexandre, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 155.

Contexto en español

Ámbar de intensidad media con reflejos verdosos en el menisco. Aroma de buena intensidad, con notas golosas, trufa y piel de naranja, que conforman un conjunto elegante. En boca es de cuerpo medio, con magnífica acidez, sabroso, con sensaciones salinas, equilibrado y fino, con un final muy largo.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=8617>

Equivalente

Acidité

Definición en francés

En dégustation, l'acidité d'un vin est détectée par les bords et la face inférieure de la langue. L'acidité fait partie des éléments, comme l'amertume, l'alcool et le sucré, participant à l'équilibre gustatif d'un vin. Un vin peut être trop ou pas assez acide [...]. 'acidité d'un vin est plus ou moins présente selon la nature du vin (rouge, blanc, liquoreux ou pétillant). Si sa teneur est forte, elle donnera au

vin une impression mordante, vive, alors que si elle est faible, le vin paraîtra souple, voire mou.

Fuente de la definición

Baudouin, J. (n. d.): *Acidité*. En: *La revue du vin de France*. Disponible en: <https://www.larvf.com/,acidite-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique,10355,4025331.asp> [Última consulta: 23/07/2019].

Notas

Término unívoco.

Posibles colocaciones:

Acidez adecuada, afilada, alta, armónica, baja, buena, con acidez, controlada, correcta, desequilibrada, elevada, escasa, espectacular, exacerbada, excelente, exquisita, fina, fresca, integrada, justa, magnífica, marcada, media, moderada, notable, notoria, punta de acidez, punto de acidez, sorprendente, total, viva, vivísima, volátil,

Acidité agréable, belle, modérée, moyenne, propre, prononcée, vive.

Ficha n.º 4

Fecha: 12 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Agresivo

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa. Fase olfativa

Definición en español

Definición n.º 1

Vino desagradable en boca, generalmente por excesos de alcohol, taninos, amargor o acidez, los cuales impiden su correcta cata.

Definición n.º 2

Condiciones de aroma y/o sabor penetrantes que invalidan la sensibilidad para continuar la cata.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Definición n.º 2: Madrid Vicente, A. (2011): *Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales*. Madrid: AMV Ediciones, p. 282.

Contexto en español

Contexto n.º 1

La boca es suave, bien entendida, con mucha almendra y avellanas, un toque amargo-abocado (pasas secas) muy bonito, con muy buena duración. Yo me esperaba algo más agresivo, tanto en boca como en nariz, pero me equivoqué de largo.

Contexto n.º 2

Color dorado y tonos pajizos, con matices verdosos. En nariz no hay ninguna agresividad, ya que ataca con punzantes sensaciones, pero suaves al mismo tiempo. De rica fragancia, desarrollando aromas a hierbas del monte (tomillo y

romero), almendras (marconas revenidas) y levadura de flor, todo en conjunción.
Fuente del contexto
Contexto n.º 1: https://www.verema.com/vinos/14759-fino-cb?page=9
Contexto n.º 2: https://www.verema.com/vinos/14759-fino-cb-?page=13
Equivalente
Agressif
Definición en francés
Qualifie un vin qui procure une sensation assez intense et vive pour être désagréable, voire irritante, sur les muqueuses de la bouche, par excès d'astringence ou d'acidité.
Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 58.
Notas
Se puede observar que, aunque nos encontremos ante dos términos unívocos en el par de lenguas español-francés, existe una diferencia en el ámbito de uso. Ambas definiciones aceptan su uso en la fase gustativa, aunque Madrid Vicente (2011) y nuestro corpus recogen su pertinencia en la descripción de los aromas del vino.

Ficha n.º 5

Fecha: 13 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Alcohólico

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Definición n.º 1

Vino desequilibrado por su excesiva graduación [...].

Definición n.º 2

Vino que deja apreciar claramente su alcohol al olfato y al paladar.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: López Alejandre, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 156.

Definición n.º 2: Madrid Vicente, A. (2011): *Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales*. Madrid: AMV Ediciones, p. 282.

Contexto en español

Contexto n.º 1

Fase gustativa: ocupa la boca con decisión y calidez. Gusto amargoso prolongado que acompaña a las notas de nueces y avellana. Tal vez es algo más alcohólico de lo que debiera o no está afinado del todo [...].

Contexto n.º 2

Fresco y muy sabroso. Final consistente, muy untuoso, agradablemente alcohólico, acaramelado y con fuertes recuerdos aceitunados y tostados. Gran persistencia.

Fuente del contexto

Contexto n.º 1: <https://www.verema.com/vinos/50134-oloroso-campero>

Contexto n.º 2: https://www.verema.com/vinos/19458-oloroso-viejo-1-138-viuda-antonio-borrego
Equivalente
Alcooleux, alcoolique
Definición en francés
Qualifie un vin trop chargé en alcool, qui procure une sensation de chaleur, voire de lourdeur.
Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 62
Notas
<p>Los adjetivos <i>alcohólico</i> y <i>alcooleux</i> funcionan como equivalentes funcionales. Las definiciones estudiadas describen un vino que puede resultar, en español, desequilibrado. No obstante, también sirve para hacer notar el alto contenido en alcohol, que puede ser fácilmente perceptible tanto en nariz como en boca. Nuestro corpus demuestra este uso en las dos fases y, además, la posibilidad de que se emplee de forma valorativa positiva.</p> <p>Entre las posibles colocaciones de este adjetivo, podemos destacar: <i>Ser algo/ bastante/ligeramente/ alcohólico, tener un punto alcohólico.</i></p> <p>Asimismo, es posible encontrar los siguientes usos: <i>Tener altisonancia alcohólica, tener buena base alcohólica, tener entrada alcohólica, tener (buena, magnífica) integración alcohólica, tener notas alcohólicas, tener (fuerte) presencia alcohólica, tener (ligeras) puntas alcohólicas, tener (ligera) sensación alcohólica, tener sensaciones alcohólicas.</i></p>

Ficha n.º 6

Fecha: 13 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Aldehído

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase olfativa

Definición en español

Sustancias químicas orgánicas producidas por oxidación de los alcoholes y que intervienen en el aroma de los vinos envejecidos mediante crianza oxidativa.

Fuente de la definición

Felipe Gallego, J. (2011): *Servicio de vinos*. Ediciones Paraninfo: Madrid, p. 148.

Contexto en español

Aroma Punzante. Intenso. Armónico. Rico en aldehídos. Madera y frutos secos. Sabor Es un Fino excepcional. Seco.

Fuente del contexto

<http://www.perezbarquero.com/pdf/FinoGBarquero.pdf>

Equivalente

Aldéhyde

Definición en francés

Corps chimique obtenu par oxydation de l'alcool, de formule brute R-CHO.

Fuente de la definición

Centre national de ressources textuelles et lexicales. Disponible en línea: <<http://www.cnrtl.fr/definition/ald%C3%A9hyde>> [Última consulta 03/05/2019]

Notas

Término del ámbito de la química unívoco empleado en la fase olfativa.

Se emplea frecuentemente en plural.

Se han hallado en el corpus el adverbio *aldehydicamente* y el adjetivo *aldehydico/a*.

Entre las posibles combinaciones, destacamos: *aparecer (finos) aldehídos, aspectos aldehídicos, haber aldehídos, hallar algo de aldehídos, nariz aldehídica, notas aldehídicas, sensaciones aldehídicas, ser rico en aldehídos, rasgos aldehídicamente punzantes, recuerdos aldehídicos, toques aldehídicos.*

Ficha n.º 7	
Fecha: 13 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Alegre	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Vivaz, de color esplendente, aroma limpio y acidez fresca. Suele ser una virtud de vinos jóvenes que producen una impresión viva y jovial, sin pesadez ni austeridad. Se dice también de los vinos espumosos con una agradable burbuja.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 36.	
Contexto en español	
El Palo Cortado Tradición es un vino sutil, muy delicado, un vino que se expresa tímido en un comienzo, dejando entrever cierto carácter de crianza bajo velo de flor, muy fino y delicado, con notas que nos harán pensar que pudiera ser dulce pero que en boca desaparecen para dar paso a una salinidad y amargor delicados y equilibrados, a una frescura y alegría inigualables.	
Fuente del contexto	
https://www.bodega-privada.com/es/jerez-manzanilla/563-tradicion-palo-cortado-envejecido-mas-de-30-anos.html	
Equivalente	
Gai	
Definición en francés	
Qualifie un vin plutôt léger, aromatique et vif, qui prédispose à la gaieté	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 227.	
Notas	

Término impreciso que sirve para describir una sensación global del vino, a partir de la valoración de una serie de factores como un aroma fragante y aromático, así como una ligereza en boca, sin aristas ni un alto grado alcohólico que pudiera desequilibrar el conjunto del vino.

Ficha n.º 8	
Fecha: 13 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Amplio	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo.	Fase olfativa. Fase gustativa.
Definición en español	
Se dice del vino pleno, pletórico de matices y con gran volumen en boca.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 55.	
Contexto en español	
Contexto n.º 1	
Es dulce, amplio, y untuoso con recuerdos de caramelo de café con leche y cacao sobre fondo de uvas pasa. Final larguísimo.	
Contexto n.º 2	
Bouquet: Punzante, de aromas francos, limpio. Evoca la flor y notas salinas. Persistente y amplio.	
Fuente del contexto	
Contexto n.º 1: http://www.alvear.es/index.php/es/component/k2/item/2-pedro-ximenez-1927	
Contexto n.º 2: https://tienda.bodegasdelgado.com/producto/caja-6-botellas-75cl-fino-segunda-bota/	
Equivalente	
Ample	
Definición en francés	
Qui présente une large palette aromatique. Qualifie un vin dont les qualités organoleptiques intenses et nombreuses envahissent toute la bouche.	
Fuente de la definición	

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 70.

Notas

Término unívoco que puede ser empleado tanto en la fase olfativa como en la gustativa. Sin embargo, el corpus textual demuestra que se emplea mayoritariamente en la descripción de las percepciones gustativas del vino. Destacamos un total de siete usos de *amplio* y *amplitud* en la fase olfativa frente a un total de ciento treinta y tres usos de los mismos términos en la fase gustativa.

Posibles colocaciones:

Ataque amplio, amplios matices olfativos, amplio posgusto/postgusto, boca amplia presentarse amplio, entrada amplia, nariz amplia, sabor amplio, recorrido amplio, redondez amplia.

Destacar por su amplitud, dejar una impronta amplia, poseer gran/enorme/excelente/muy buena amplitud, resultar amplio ser (muy) amplio.

Ficha n.º 9

Fecha: 13 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Ardiente

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa

Definición en español

Vino con excesiva riqueza alcohólica. En la degustación produce una sensación de ardor.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 69.

Contexto en español

Color chocolate negro y ribete yodado. Salino, higo, ahumados, especias dulces, chocolate amargo, toffe, café, notas de humedad. Denso, acidez correcta, sabroso, muy goloso, buen balance azúcar acidez, ardiente en final.

Fuente del contexto

<http://sibaritastur.blogspot.com/search/label/VINOS%20DULCES>

Equivalente

Ardent.

Definición en francés

Qualifie un vin très chargé en alcool, qui procure une sensation importante de chaleur dans la bouche.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 76, p. 105.

Notas

Término unívoco empleado en la descripción de este defecto del vino. Asimismo, Coutier (2007: 105) recoge el sinónimo *brûlant*, al que define como «un vin trop chargé en alcool, qui donne une sensation de grande chaleur dans la bouche».

Ficha n.º 10	
Fecha: 14 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Arista	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
Caracteres que se manifiestan con un perfil más agresivo, que rompen la redondez de un vino; fundamentalmente se distinguen aristas ácidas y aristas del tanino. Estas sensaciones se irán armonizando si el vino evoluciona bien en botella.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 72.	
Contexto en español	
En boca es un vino seco, pero, sin embargo, tiene cierta untuosidad. Tiene una acidez muy buena y mantiene esos recuerdos minerales en boca, es largo, envuelve toda la boca, no tiene aristas. La acidez mantiene una línea bastante horizontal dentro de la boca, sin tener demasiadas aristas.	
Fuente del contexto	
https://www.youtube.com/watch?v=luj8QO0OhgM	
Equivalente	
Arête	
Definición en francés	
Sensation désagréable d'aspérité, de rugosité dégagée par un vin jeune. On supposera qu'une certaine garde « assouplira » cette sensation.	
Fuente de la definición	
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=fa7e622f4ec92c5e62c6e3e630eb00bb&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].	

Notas

En francés, el sustantivo *pointu* (y en español, *puntado*) puede describir un vino con exceso de aristas, ya que, según Coutier (2007: 331), «qualifie un vin sec et vif, qui procure dans la bouche une impression de forme en pointe due à une dominante acide». Una *punta*, definida por Wiesenthal (2011: 758) como un «leve exceso de alcohol o de acidez que puede apreciarse en la lengua, pero que no afecta al conjunto», puede ser un grado menor de arista que no afecta a la valoración global del vino.

Ficha n.º 11	
Fecha: 14 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Armónico	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Vino en el que todos sus elementos están conjugados a la perfección y que está en su momento óptimo de consumo.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo	
Fuente del contexto	
http://andaluciadevino.com/oloroso-piedra-luenga-ecologico-bodegas-robles	
Equivalente	
Harmonieux	
Definición en francés	
Terme qui qualifie un vin sans défaut dont les arômes, les tannins, l'acidité, le moelleux sont parfaitement équilibrés. Cet ensemble de caractéristiques présente un rapport qualifié d'heureux.	
Fuente de la definición	
Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: < https:// du-vin.com/harmonieux-degustation-qualite/ > [Última consulta: 31/07/2019]	
Notas	

Adjetivo empleado para describir el conjunto de percepciones ofrecidas por el vino.

De Serdio (2015) recoge como equivalentes *equilibrado*, *balanceado* y *armonioso*. Nuestro corpus oral recoge, además, la prevalencia de *armonioso* frente a *armónico*, así como el empleo del sustantivo *armonía* para denominar al conjunto de percepciones equilibradas.

Ficha n.º 12	
Fecha: 14 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Áspero	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global. Fase gustativa
Definición en español	
Vino rudo y astringente, demasiado rico en taninos, da sensación de dureza y se agarra al paladar.	
Fuente de la definición	
Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 284.	
Contexto en español	
De un color que varía entre el oro viejo y el caoba claro. Perfumado y de aroma profundo, áspero con notas de avellanas en el paladar, pulido, fácil, pero a la vez lleno. Ideal para tomarlo de aperitivo o acompañando pastas y dulces.	
Fuente del contexto	
https://bodegasnavarro.com/producto/palo-cortado-1830/	
Equivalente	
Âpre	
Definición en francés	
Qualifie un vin qui procure dans la bouche une sensation tactile peu agréable, râpeuse, due à un excès d'astringence.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 73.	
Notas	
Término unívoco que puede ser empleado en la valoración global del vino; aunque el uso mayoritario en el corpus se da en la fase gustativa. Coutier (2007: 350) recoge como sinónimo <i>rêche</i> , que define «un vin qui procure dans	

la bouche une sensation dure et râpeuse due à des tannins très jeunes ou manquant de maturité». Esta autora (*ibid.*) también documenta los sustantivos *aspérité* y *rugosité*.

Ficha n.º 13	
Fecha: 14 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Astringencia	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase gustativa
Definición en español	
<p>Sensación de origen químico que provoca una contracción en las papilas, pone los labios tirantes, corta la salivación y produce una sensación rasposa en la lengua y el paladar. La astringencia se debe a los taninos y suele moderarse con la crianza. Todos los vinos tintos y todos los vinos criados en madera, en contacto con el tanino de la madera, son más o menos astringentes. La experiencia demuestra que existe una relación entre la madurez de la uva y la astringencia: cuanto más madura es la uva, menos agresiva es la astringencia. Este fenómeno viene explicado por una serie de factores: la madurez de los taninos, una acidez menor (la acidez acentúa la astringencia) y un grado alcohólico más alto (el alcohol disminuye la impresión de astringencia).</p>	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 82.	
Contexto en español	
<p>BOCA: confirmación inicial de las sensaciones a maderas antiguas, sólidas ante el paso del tiempo. Además, las notas de frutos secos ligeramente tostados se hacen presentes y dejan recuerdos a repostería casera, praliné o avellanas. Equilibrio perfecto entre acidez y astringencia, balance total que da en boca una sensación de cosquilleo que hace salivar. De permanencia media es redondo en boca, con equilibrio, para beberse solo o acompañado de platos de contenido y sensaciones grasas.</p>	
Fuente del contexto	

https://ruthamaya.com/2017/09/11/sala-de-catas-oloroso-seco-almirante-de-bodegas-real-tesoro/
Equivalente
Astringence
Definición en francés
Contraction des muqueuses buccales en présence de forts tanins ou d'acides dans le vin. Provoque une sensation de sécheresse et d'âpreté sur la langue. Si le vin est jeune, ce n'est pas un défaut, il a juste besoin d'une garde supplémentaire.
Fuente de la definición
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53b0acb0.xhtml [Última consulta: 03/08/2019].
Notas
Término unívoco. Se recoge en nuestro corpus las colocaciones <i>aporte astringente</i> , <i>sensación astringente</i> ; <i>ligera astringencia</i> , <i>poseer una astringencia característica</i> .

Ficha n.º 14	
Fecha: 14 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Ataque	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase gustativa
Definición en español	
<p>Primera impresión sensorial que produce el vino en la lengua y el paladar. El ataque puede calificarse de falso, tímido, franco, firme, amplio, aromático o intenso. Al entrar el vino en boca, es decir, en el ataque, se nota primero la sensación de dulzor en la punta de la lengua. Luego, mientras el vino evoluciona en boca, se perciben los ácidos y, poco a poco, los amargos. En el final de boca se detectan más claramente los más persistentes sabores amargos.</p>	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 82.	
Contexto en español	
<p>Hay matices también de cacahuets ligeramente tostados y un poco de crema de orujo. En boca es amplio, rico, equilibrado y matemático desde el ataque, aunque manteniendo un perfil elegantemente seco durante toda la evolución sin dejar de ser sumamente señorial.</p>	
Fuente del contexto	
http://www.vinosiberian.com/wp-content/uploads/2017/02/Dossier-Rare-VORS-Osborne-ST1.pdf	
Equivalente	
Attaque	
Definición en francés	
Première impression gustative ressentie dès le contact du vin dans la bouche.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 86.	

Notas

Posibles colocaciones: *al ataque, desde el ataque, en ataque, en el ataque. Ataque abocado, amplio, dulce, directo, envolvente, excelente, fino, flojo, fresco, inicial, intenso, jugoso, perfecto, punzante, sabroso, salino, seco, punzante.*

À l'attaque, dès l'attaque. Belle attaque, attaque droite, douce, fraîche, franche fruité, liquoreuse, moelleuse.

Ficha n.º 15	
Fecha: 15 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Aterciopelado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
Calificativo de un vino suave y que acaricia el paladar, con taninos maduros y/o una buena viscosidad.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
En boca resulta aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo y la calidez del alcohol, y un final muy largo y sabroso.	
Fuente del contexto	
https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/vinos-dulces-naturales/pedro-ximenez	
Equivalente	
Velouté	
Definición en francés	
Qualifie un vin souple et moelleux qui procure dans la bouche une sensation tactile rappelant celle du velours.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 423.	
Notas	
Término unívoco.	

Ficha n.º 16

Fecha: 15 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Atractivo

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Valoración global. Fase gustativa

Definición en español

Definición n.º 1

Vino que apetece ser bebido, que se hace agradable.

Definición n.º 2

Se dice de ciertos vinos interesantes, que despiertan más curiosidad que veneración.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: López Alexandre, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 159.

Definición n.º 2: Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 82.

Contexto en español

Otro afamado y popular fino, su nombre lo dice todo. Regularidad y carácter en botella. Delicado y expresivo es, sin lugar a dudas, un referente en nuestro país. Amarillo pajizo verdoso, atractivo.

Fuente del contexto

<https://sobremesa.es/not/1026/cata-del-fino-la-ina>

Equivalente

Charmant

Definición en francés

Qualifie un vin qui plaît grâce à son expressivité aromatique, sa finesse et sa légèreté.

Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 115.
Notas
Término unívoco. No obstante, debemos remarcar la ambigüedad de las tres definiciones aportadas, que no aportan información relevante en el empleo de este adjetivo. Posibles colocaciones: <i>Boca aterciopelada.</i> <i>Corps velouté, bouche veloutée, douceur veloutée, finale veloutée.</i>

Ficha n.º 17	
Fecha: 15 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Austero	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase olfativa. Fase gustativa. Valoración global.
Definición en español	
Calificativo de un vino equilibrado sin estar fuertemente dotado ninguna de sus partes, bajo el concepto amplio de ser grato.	
Fuente de la definición	
Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 284.	
Contexto en español	
Contexto n.º 1	
Dorado ligero. Caramelo, levaduras, frutos secos en nariz. La crianza biológica está muy presente en boca, levemente austero, pero con viveza y ligereza.	
Contexto n.º 2	
Caoba bastante oscuro. Nariz delicada, no muy intensa, austera, con dulzor comedido, notas pasificadas, algún recuerdo tostado y toffee.	
Fuente del contexto	
Contexto n.º 1: http://vinorama.es/denominaciones/jerez/fino-la-janda	
Contexto n.º 2: https://www.verema.com/vinos/20839-alvear-pedro-ximenez-solera#ficha	
Equivalente	
Austère	
Definición en francés	

Qualifie un vin dont les qualités aromatiques et gustatives (momentanément) masquées par les tannins ou l'acidité le rendent peu favorable à la dégustation.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 87.

Notas

Término unívoco para describir un conjunto de sensaciones proporcionadas por el vino poco atractivo. No obstante, también es posible emplearlo en una fase determinada de la cata, como recoge el contexto n.º 2.

Posibles colocaciones:

Nariz austera. Vino austero.

Vin austère.

Ficha n.º 18

Fecha: 15 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Barniz

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase olfativa

Definición en español

Aroma punzante y característico que adquieren los vinos viejos con larga «crianza oxidativa» en «barrica» [...] o, también, olor que se da en vinos jóvenes criados en barricas nuevas y mal envinadas.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

Contexto n.º 1

Nariz: Aroma muy intenso y punzante. Frutos secos, cascara de naranja, barniz, flores secas, notas melosas, muy complejo.

Contexto n.º 2

Tiene aromas como a azúcar quemado, yema tostada, a ebanistería, salen esos barnices, esos aldehídos, ese punto de volátil, como de laca de uñas, de acetona.

Fuente del contexto

<http://andaluciadevino.com/amontillado-conde-de-aldama-bodegas-yuste>

https://www.youtube.com/watch?v=9_kwiACzfoc&t=1s

Equivalente

Vernis

Definición en francés

Arôme chimique éthéré que l'on peut retrouver dans des vins vinifiés à trop basse température.

Fuente de la definición
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=192bce1f5de23bc433ef3a68ea95700b&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].
Notas
Si bien es cierto que nos encontramos ante una traducción literal, el concepto de <i>verniz</i> difiere en gran medida de <i>barniz</i> , particularmente en los sistemas de producción implicados. Al tratarse de vinos generosos, este aroma procede del sistema de criaderas y soleras y, por tanto, no es posible que se haya podido producir por las bajas temperaturas. Nuestro corpus ha constatado, además, que este sustantivo se emplea tanto en singular como en plural (<i>barnices</i>) y siempre en la fase olfativa.

Ficha n.º 19

Fecha: 15 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Barrica

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase olfativa

Definición en español

Aroma terciario del vino. En función del origen de la barrica, se aportan unos aromas y matices u otros. Las barricas de origen francés aportan aromas balsámicos y de frutos secos, mientras que aquellas de origen americano aportan aromas a vainilla.

Fuente de la definición

Elaboración propia a partir de Vinetur (2017). Disponible en línea: <<https://www.vinetur.com/posts/2854-barricas-que-le-aortan-al-vino.html>> [Última consulta: 01/08/2019].

Contexto en español

En nariz destila potentes y deliciosos aromas de avellana y nueces combinados con toques de naranja confitada y orejones, también especias (vainilla, curry), hojarasca y bota vieja. Aparecen al fondo notas ligeras de agua de mar, guirlache y tabaco de pipa. Resulta muy redondo en nariz, envolvente y con mucha profundidad.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/62138-oloroso-seco-villapanes>

Equivalente

Arômes de bois, boisé

Definición en francés

[...] Migration vers le vin de molécules aromatiques caractéristiques du goût boisé.

Ce boisé est variable selon le type de barrique, et dans une moindre mesure selon le profil du vin. Sa qualité est une donnée essentielle de la dégustation d'un vin travaillé (élevé) dans le bois.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/aromes-de-bois/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Debemos destacar que, tanto Coutier (2007) como nuestro corpus han constatado el uso de *boisé* en la fase gustativa del vino (*arômes, relents boisés, vin boisé*)

Ficha n.º 20

Fecha: 16 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Boca

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase gustativa

Definición en español

En la cata, sinónimo de «paladar». Por extensión, textura o sensaciones táctiles que el vino deja en ella.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

En boca es seco, fresco, pero con viveza, grueso, con suntuosidad pero con muy buen paso de boca, con un alcohol muy integrado, de muy largo postgusto. Suavemente vuelven a aparecer cacaos, frutos secos.

Fuente del contexto

<https://www.youtube.com/watch?v=kjmlb4Qlwy4>

Equivalente

Bouche

Definición en francés

La bouche désigne les sensations perçues par la bouche pendant une dégustation. C'est-à-dire toutes les impressions autres que les sensations aromatiques. La bouche s'intéresse donc aux sensations physiques : la texture d'un vin, son toucher, sa densité, sa finesse... On analyse la bouche d'un vin à trois niveaux : l'attaque (première bouche), l'évolution en milieu de bouche et la fin de bouche.

Fuente de la definición

Vins de Bourgogne (n. d.): *Glossaire : la définition des termes pour parler des vins de Bourgogne commençant par B*. Disponible en: <<https://www.vins->

bourgogne.fr/glossaire/termes-autour-des-vins-de-bourgogne-commencant-par-la-lettre-b,2530,9410.html?&args=Y29tcF9pZD0xNTU5JmFjdGlvbj12aWV3R2xvc3Nh aXJIJmlkPSZsZXR0cmU9Qnw%3D> [Última consulta: 05/05/2019].

Notas

Término unívoco de origen metonímico fundamental en la nota de cata.

Las posibles colocaciones del término *boca* son: *ataque en boca, en boca, en la boca, entrada en boca, entrar en boca, estructura en boca, expansividad en boca, final de boca, introducir en boca, largo en boca, ligero en boca, llenar la boca, lleno en boca, mostrar en boca, mostrarse en boca, ocupar toda la boca, paso en boca, paso por boca, paso por boca, persistencia en boca, presentar en boca, presente en boca, prolongarse la boca, refrescar la boca, resaltar en boca.*

Boca afilada, afrutada, agradable, amplia, con acetaldehído, con volumen, corpulenta, cremosa, densa, elegante, equilibrada, espesa, eterna, fantástica, fresca, golosa, grasa, grata, intensa, limpia, madura, persistente, poderosa, potente, prodigiosa, punzante, redonda, sabrosa, salina, seca, seca, seca, sedosa, sedoso, sencilla, suave, tersa, voluminosa.

Ficha n.º 21	
Fecha: 16 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Brillante	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual
Definición en español	
Vino perfectamente límpido y transparente; al ser atravesado por la luz parece brillar.	
Fuente de la definición	
Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 284.	
Contexto en español	
De color ambarino brillante, presenta unas notas potentes a frutos secos y madera, sobresaliendo sobre todo la almendra y la avellana. En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia.	
Fuente del contexto	
http://www.delgadozuleta.com/tienda/amontillado-moteagudo/	
Equivalente	
Brillant	
Definición en francés	
Vin qui présente un aspect limpide où la lumière laisse des reflets.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 104.	
Notas	
Término unívoco. <i>Ámbar, aspecto, color, vino brillante.</i> <i>Couleur, disque brillant.</i>	

Ficha n.º 22	
Fecha: 16 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Brillo	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase visual
Definición en español	
Cualidad del vino que refleja la luz. Es propia de los vinos que tienen buena acidez y son ricos en glicerol, no estando oxidados. Pero el brillo puede resaltarse técnicamente con la adición de antioxidantes y un exceso de sulfitado. Con la edad, el brillo se desvanece.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 154.	
Contexto en español	
Precioso color ambarino caoba de media intensidad con ribetes dorados y brillo verdoso en punta. Nariz muy elegante, que expresa mucho orden aromático con notas cremosas de cera, cierta sensación de flores blancas y un recuerdo mineral de piedra calcárea o tiza en su final. Hay matices también de cacahuetes ligeramente tostados y un poco de crema de orujo.	
Fuente del contexto	
http://www.vinosiberian.com/wp-content/uploads/2017/02/Dossier-Rare-VORS-Osborne-ST1.pdf	
Equivalente	
Éclat	
Definición en francés	
Qualité d'un vin dont la robe présente un aspect particulièrement vif et brillant. Au nez et en bouche. Qualité d'un vin dont les caractères aromatiques et gustatives se manifestent de façon vive et très agréable.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 175.	

Notas

Se constata el uso de *brillo* en plural.

Posibles colocaciones:

Buen, gran, medio, mucho brillo.

Ficha n.º 23	
Fecha: 16 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Cálido	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
Se dice de un vino cuya sensación dominante en la boca es el alcohol y que da una impresión de calor espirituoso, manteniendo un equilibrio de conjunto con su acidez y su textura.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 174.	
Contexto en español	
En boca es muy suave, cálido y dulce, con un excelente equilibrio de acidez y dulzor que le confiere un gran volumen y persistencia.	
Fuente del contexto	
http://www.delgadozuleta.com/tienda/pedro-ximenez-monteagudo/	
Equivalente	
Chaud	
Definición en francés	
Qualifie un vin qui procure une sensation de chaleur dans la bouche due à sa richesse en alcool.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 199.	
Notas	
Término unívoco. Se constata el uso de <i>calidez</i> . En francés, hallamos en el corpus <i>chaleur</i> y <i>chaleureux</i> .	

Ficha n.º 24	
Fecha: 16 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Caoba	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo.	Fase visual.
Definición en español	
Color muy oscuro que muestran muchos vinos licorosos y generosos dulces.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
El Osborne Pedro Ximénez tiene un color caoba profundo y opaco.	
Fuente del contexto	
https://www.tiendaosborne.es/vinos/do-jerez/osborne-pedro-ximenez-75cl	
Equivalente	
Acajou	
Definición en francés	
Robe de certains vins rouges.	
Fuente de la definición	
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=22d778fb2dbf803839eccf4403a78b50&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed [Última consulta: 03/08/2019].	
Notas	
Observamos un uso particular de este adjetivo. El color caoba y <i>acajou</i> ha sido hallado, fundamentalmente, en la fase visual de la cata del vino dulce Pedro Ximénez, a pesar de que en la definición propuesta se recoge su uso en vinos tintos. Se recoge, además, el adjetivo <i>acaobado</i> en español.	

Ficha n.º 25	
Fecha: 17 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Capa	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase visual
Definición en español	
Pigmentación intensa de ciertos tintos, ricos en antocianos. Las variedades llamadas tintóreas permiten elaborar estos vinos que, generalmente, se utilizan para dar color a los tintos pálidos o descubiertos.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 185.	
Contexto en español	
Un color muy bonito, muy atractivo. Caoba castaño, de una capa media, tampoco muy cubierto. Espectro de frutas muy agradable, con notas punzantes en primer encuentro,	
Fuente del contexto	
https://www.youtube.com/watch?v=9TQ44XW4S4o	
Equivalente	
Robe	
Definición en francés	
Aspect visuel du vin qui se traduit par sa teinte, sa limpidité, sa brillance son intensité et son éclat.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 360.	
Notas	
Término unívoco. Las posibles colocaciones halladas en el corpus son:	

Capa alta, altísima, baja, con destellos, con reflejos, cubierto de capa, impenetrable, intensa, media, poca capa.

Arborer une robe, vêtir une robe.

Robe à reflets, avec quelques reflets, brillante, de couleur, de teinte, foncée, intense, limpide, profonde, saturée, sombre.

Ficha n.º 26	
Fecha: 17 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Carácter	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Valoración global
Definición en español	
Cualidad distintiva de ciertos vinos que exhiben una personalidad inconfundible, debida al terruño, a la variedad, a la elaboración y a la crianza. Las cepas nobles imprimen “carácter varietal”.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 187.	
Contexto en español	
Ámbar dorado, limpio y brillante. En nariz recuerdos a amontillado, seco, punzante, muy aromático, almendroso, notas de roble. En boca, carácter de Oloroso, potente, amplio y de final largo.	
Fuente del contexto	
https://encopa.es/vino-generoso/75-palo-cortado-regente-8410161121117.html?search_query=palo+cortado&results=16	
Equivalente	
Caractère	
Definición en francés	
Se dit d'un vin de qualité dont les traits sont particuliers et bien accusés.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 108.	
Notas	
Posibles colocaciones: <i>Carácter goloso, de frutos secos, mineral, varietal.</i> <i>Enorme, marcado carácter.</i>	

Ficha n.º 27

Fecha: 17 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Carnoso

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase gustativa

Definición en español

Se dice del vino pleno, graso, rico, que tiene materia y produce en el paladar una sensación de cuerpo denso. Sensación de redondez, de plenitud y de graso que percibe el catador al degustar un vino. La carne es lo que recubre la estructura. En una cata, se distingue entre la estructura, la carnosidad y los elementos aromáticos. La impresión de carnosidad se debe a la redondez, la corpulencia y la densidad de un vino. El alcohol influye muchas veces en esta sensación. Un gran vino unifica elementos aparentemente incompatibles, pero la carnosidad no debe imponerse en detrimento de la finura.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 193.

Contexto en español

Es untuoso, cremoso, con sensaciones de orejones y uvas pasas en la evolución, carnosos, muy placentero y con buena acidez, que le da una buena frescura en todo

su recorrido y en su posgusto un matiz cálido frutal y muy persistente.

Fuente del contexto

http://www.vinosiberian.com/wp-content/uploads/2017/03/FICHAS_TECNICAS_RARE_SHERRY_VORS_OS BORNE.pdf

Equivalente

Charnu

Definición en francés

Vin très fruité, très corsé, très tannique.

Un vin qui, autrement dit, a de la mâche. Il donne une certaine impression d'ampleur en bouche.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/charnu-degustation-qualite/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Término unívoco.

Se recoge en español el sustantivo *carnosidad*.

Posibles colocaciones:

Boca carnososa.

Ficha n.º 28

Fecha: 17 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Casta

Categoría gramatical

Sustantivo.

Área temática

Fase gustativa. Valoración global.

Definición en español

se dice del vino que tiene raza y clase, bien elaborado.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 197.

Contexto en español

En boca es envolvente, seco y espirituoso, pero redondo y equilibrado, con todo en su sitio y en proporción. Su entrada es de frutos de cáscara con matices de orejones, dátil, tabaco de pipa y hojarasca, con paso de boca de tacto untuoso, que evoca recuerdos de maderas finas, rotundo y con casta, sin concesiones.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/17752-maestro-sierra-oloroso-15-anos>

Equivalente

Race, racé

Definición en francés

Qualité d'un vin qui allie les caractères distinctifs de son origine (terroir, millésime) avec la finesse et l'harmonie.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 345.

Notas

Término unívoco. Documentamos los sinónimos *raza* y *typé*.

Posibles colocaciones:

Tener casta.

Avoir de la caste, être racé.

Ficha n.º 29	
Fecha: 17 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Caudalía	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo.	Fase olfativa. Fase gustativa. Fase posgustativa.
Definición en español	
<p>Medida de tiempo expresada en segundos que permite establecer la duración o persistencia de las sensaciones que deja un vino. Se calcula contando el número de segundos que permanecen las sensaciones en el paladar y en la nariz, después de tragar el vino. [...] La cuenta de las caudalías se termina en el momento en que se acaba la percepción de los aromas.</p>	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 202.	
Contexto en español	
<p>En boca es muy intenso, con muy buen peso y estructura, sabores de azúcar quemado y chocolate envuelven nuestro paladar, con una suave caricia aterciopelada. Muy intenso y persistente, de gran caudalía. Lo considero muy equilibrado, tanto por su acidez, alcohol y azúcar residual, no se hace nada empalagoso.</p>	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/20595-pedro-ximenez-antique	
Equivalente	
Caudalie	
Definición en francés	
<p>Unité évaluée en secondes qui mesure la persistance d'un vin en bouche. Ainsi, la persistance d'un grand vin rouge peut s'évaluer en une vingtaine de caudalies</p>	
Fuente de la definición	

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/caudalie-unite-de-mesure/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Término unívoco.

Ficha n.º 30	
Fecha: 18 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Clase	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo.	Fase gustativa. Valoración global.
Definición en español	
Raza y cualidad excelente de un vino, al que se considera aristocrático, dotado de intensas virtudes y que destaca sobre los demás.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 261.	
Contexto en español	
Muy intenso en nariz, complejo, mejorando con el paso del tiempo abierto. Notas de almendra garrapiñada, frutos secos, ahumados, maderas viejas, especias dulces. Aparecen también toques de crema pastelera, tierra mojada, turba y barnices, con la volátil un poco alta pero con toda la clase de estos vinos tan viejos.	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/17343-oloroso-sibarita-v-r-s	
Equivalente	
Classe	
Definición en francés	
Qualité d'un vin qui réunit harmonie, élégance et persistance aromatique.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 124.	
Notas	
Término unívoco. EN francés encontramos el sinónimo <i>distingué</i> .	

Ficha n.º 31

Fecha: 18 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Corpulento

Categoría gramatical

Adjetivo.

Área temática

Fase gustativa. Valoración global.

Definición en español

Vino dotado de poderosa estructura, con vinosidad, carácter, cuerpo y carne.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 287.

Contexto en español

De color ámbar muy oscuro, es muy concentrado y de aspecto denso. Es un vino complejo, homogéneo e intenso, con notas de caramelo y madera noble vieja, notas de frutos secos, corteza de naranja confitada, barnices. En boca es intenso, corpulento, sedoso y con un final apoteósico.

Fuente del contexto

https://encopa.es/vino-generoso/736-apostoles-palo-cortado-muy-viejo-8410023090438.html?search_query=palo+cortado&results=16

Equivalente

Corpulent

Definición en francés

Qualifie un vin richement constitué, qui donne une impression de substance et de volume dans la bouche.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 137.

Notas

Hemos constatado en el corpus que puede funcionar como superlativo de *cuerpo*.

Ficha n.º 32	
Fecha: 18 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Corto	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
<p>Se dice de un vino flaco, cuyo gusto no perdura en el paladar y cuyo aroma dura poco en vía retronasal. La persistencia aromática es uno de los factores que determinan la calidad de un vino. Se evalúa por caudalías (en segundos). Un vino corto en boca es un vino pequeño, que no deja ninguna impresión, a diferencia de lo que ocurre con un vino largo en boca.</p>	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 288.	
Contexto en español	
<p>Nariz dulzona (frutos secos, higos, pasas, dátiles, café con leche muy azucarado) con recuerdos mínimos de tostados. En boca combina la densidad con una buena acidez tratarse de un PX, amable, se bebe con facilidad, le falta potencia para completar una comida, corto, excelente retronasal; su mejor característica.</p>	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/15400-gran-barquero-px?page=3	
Equivalente	
Court	
Definición en francés	
Qualifie un vin dont la persistance aromatique est très faible.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 143.	
Notas	

Actúa como sinónimo de *flaco* y como antónimo de *largo* en español.

Ficha n.º 33	
Fecha: 18 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Cremoso	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo.	Fase gustativa.
Definición en español	
<p>Vino que posee cremosidad, característica típica de los vinos de larga crianza y que han pasado la fermentación maloláctica. Puede referirse tanto a la textura en boca de un vino, porque está equilibrado, es jugoso y suave [...]; como a la nariz que desprende, que recuerda a aromas lácteos y de levaduras (como, por ejemplo, en los vinos espumosos, en los que la sensación se acentúa por la finura de las burbujas).</p>	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
<p>Nariz de intensidad alta, complejo, higos, uva pasificada, piel de naranja, licoroso, elegante, fino, especiado, iodado, orejones, torrefactos, chocolate, notas de madera vieja. Denso, concentrado, aterciopelado, cremoso, excelente acidez, equilibrado. Retronasal balsámico, naranja, pasas, muy persistente.</p>	
Fuente del contexto	
http://sibaritastur.blogspot.com/search/label/VINOS%20DULCES	
Equivalente	
Crèmeux	
Definición en francés	
<p>Qui évoque le parfum ou le goût de la crème. [En bouche] Qualifie un vin qui procure dans la bouche un sensation tactile onctueuse rappelant celle de la crème.</p>	

Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 144.
Notas
Término unívoco. Posibles colocaciones: <i>Boca, estructura, nota, persistencia, sensación cremosa.</i> <i>Vino cremoso.</i> <i>Bouche, saveur, textura crémeuse.</i> <i>Vin crémeux.</i>

Ficha n.º 34	
Fecha: 18 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Crianza	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase olfativa. Fase gustativa.
Definición en español	
Serie de procesos enológicos por los que el vino, mediante prácticas especiales y con el transcurso del tiempo evoluciona, adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía.	
Fuente de la definición	
Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 288.	
Contexto en español	
Contexto n.º 1	
Potente aroma con notas de larga crianza, solera añeja, ligeros toques tostados y muy bien ensamblados, con matices	
Contexto n.º 2	
Ámbar de intensidad media, con reflejos verdosos en menisco. Aroma de buena intensidad, con un cierto toque espirituoso, fina crianza, hierbas secas y un fondo de crianza biológica.	
Fuente del contexto	
Contexto n.º 1: http://www.alvear.es/index.php/es/component/k2/item/32-pedro-ximenez-solera-1927	
Contexto n.º 2: http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=8601	
Equivalente	
Élevage	
Definición en francés	

Ensemble des opérations depuis la fin de la fermentation alcoolique ou malolactique (pour les vins rouges) jusqu'à la mise en bouteille. Son objet est de stabiliser le vin, de le clarifier et de favoriser l'émergence d'arômes complexes qui vont le rendre plus riche et favorisé les assemblages finaux.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/elevage-l-du-vin/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Las constantes referencias a la crianza del vino se deben a su papel fundamental en la adquisición de los aromas del vino. Un vino sin crianza tendrá aromas primarios y secundarios, mientras que los aromas terciarios dependen de su crianza en barrica (crianza biológica, crianza oxidativa) (Peynaud y Blouin, 1996).

Ficha n.º 35	
Fecha: 19 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Cuerpo	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase gustativa
Definición en español	
<p>Peso y volumen del vino en la boca, muchas veces relacionado con su contenido alcohólico, pero también al extracto seco y a otros elementos sápidos difíciles de definir. Un vino con cuerpo posee un sabor que llena la boca, un conjunto de caracteres que dan la sensación gustativa de plenitud.</p>	
Fuente de la definición	
<p>Caro, J. M. (n. d.). Disponible en: <http://www.jmcaro.info/diccionario.htm> [Última consulta: 23/07/2019].</p> <p>Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i>. Madrid: AMV Ediciones, pp. 288-289.</p>	
Contexto en español	
<p>Cuerpo medio, muy sabroso, un poco graso, fresco, ligeramente punzante, punto acuoso y goloso, salino y amargo en final. Retronasal tiza y frutos secos, persistente.</p>	
Fuente del contexto	
<p>http://sibaritastur.blogspot.com.es/2016/02/fino-cb-alvear.html</p>	
Equivalente	
Corps	
Definición en francés	
<p>Impression du poids d'un vin en bouche dû à ses tannins et à sa teneur en alcool d'où l'expression avoir du corps. Il s'agit en fait de la perception que l'on a d'un vin apporté par les éléments qu'il contient selon leur intensité et leur persistance : sucres, alcools, polyalcools, acidité, tannins, sapidité, minéralité. Ainsi en parlant du corps d'un vin, on évoque un vin lourd, un vin puissant, un</p>	

vin structuré, ou au contraire un vin léger, voire faible. Plus ces éléments sont abondants, plus le vin est puissant ; moins ils sont présents et plus le vin est léger.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/corps-du-vin-le/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Término unívoco. Posibles colocaciones:

Con (buen/excelente/gran/mucho) cuerpo, cuerpo medio, faltarle cuerpo, falto de cuerpo, sin cuerpo, tener cuerpo.

Avoir du corps, corps médium, manquer de corps.

Ficha n.º 36	
Fecha: 19 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Delicado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo.	Fase olfativa. Fase gustativa.
Definición en español	
Vino que da en boca sensación armoniosa y de plenitud. Caracteres sutiles, poco intensos pero vivos y agradables.	
Fuente de la definición	
Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 289.	
Contexto en español	
Notas lácticas muy apreciables, que lo hacen más delicado que un amontillado. De entrada suave, glicérica, es un vino seco, con cuerpo y profundidad. Un vino muy elegante.	
Fuente del contexto	
https://encopa.es/vino-generoso/373-obispo-gascon-palo-cortado-8410061253444.html?search_query=palo+cortado&results=16	
Equivalente	
Délicat	
Definición en francés	
Qualifie un vin dont tous les caractères sont marqués par la finesse et l'élégance plutôt que par la puissance. Nez et bouche.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 155.	
Notas	
Si bien es cierto que ambas definiciones son similares, debemos señalar una diferencia en el ámbito de uso. <i>Delicado</i> se emplea, fundamentalmente, en la	

fase gustativa, mientras que *délicat*, según Coutier (2007) se emplea en las fases olfativa y gustativa.

Ficha n.º 37	
Fecha: 19 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Desequilibrado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo.	Fase gustativa. Valoración global.
Definición en español	
Vino desprovisto de armonía, unos elementos se encuentran en exceso y otros en defecto.	
Fuente de la definición	
Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 289.	
Contexto en español	
Aunque en nariz el alcohol muestra cierto desequilibrio, en boca está bastante cohesionado. Tiene gran concentración de azúcar y me resulta muy empalagoso. El vino perfecto para los amantes de lo "dulzón", un postre en si mismo.	
Fuente del contexto	
http://sibaritastur.blogspot.com/search/label/VINOS%20DULCES	
Equivalente	
Déséquilibré	
Definición en francés	
Vin dominé par une de ses composantes. Il peut s'agir d'une trop grande acidité ou au nez, d'un goût de boisé trop excessif.	
Fuente de la definición	
Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: < https://dico-du-vin.com/desequilibre-degustation-default/ > [Última consulta: 31/07/2019].	
Notas	
Término unívoco.	

Ficha n.º 38

Fecha: 19 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Discreto

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa. Valoración global

Definición en español

Se dice de un vino neutro, sin personalidad acusada, que ofrece pocas sensaciones olfativas.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): Gran diccionario del vino. Barcelona: EDHASA, p. 338.

Contexto en español

Contexto n.º 1

Sabor suave, entra y se bebe fácil, almendras un tanto verdes y con un final salino agradable.

Puede que un poco discreto, pero su equilibrio y suavidad le han ido de perlas a este bocado tan delicado de esturión macerado en aceite de oliva.

Contexto n.º 2

En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, expresión simple y un final discreto.

Fuente del contexto

Contexto n.º 1: <https://www.verema.com/vinos/54559-moriles-47#ficha>

Contexto n.º 2:

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=12483>

Equivalente

Discret

Definición en francés

Qualifie un vin dont les caractères olfactifs et gustatifs sont (momentanément) peu intenses mais fins.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 163.

Notas

La principal diferencia radica en la fase de la cata. En francés, se puede emplear en el examen gustativo y olfativo, mientras que su uso en español se resume a la fase gustativa y en la valoración global del vino.

Final, fondo, vino discreto.

Expresividad, nariz discret.

Vin discret.

Ficha n.º 39

Fecha: 19 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Elegante

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Cualidad del vino distinguido, elaborado con variedades nobles, armonioso en el color y el aroma, equilibrado en el gusto y con la justa crianza. Un vino blanco elegante se caracteriza sobre todo porque tiene acidez frutal, sin llegar a ser verde, pero sin ser plano. Un vino tinto elegante se caracteriza por un tanino intenso y aterciopelado, dotado de músculo y estructura.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 355.

Contexto en español

Contexto n.º 1

Procedente de una exclusiva solera de tan solo diez botas. De color dorado, elegante y clásico amontillado, punzante y aromático con finas notas de roble. Avellanado y complejo en el paladar, con un persistente y seco final.

Contexto n.º 2

Aroma: Potente, complejo, elegante, frutos secos, tostado, hierbas de monte, salino.

Contexto n.º 3

Del almacenista Manuel Cuevas Jurado, tras su crianza biológica como manzanilla le sucede un período de crianza oxidativa. De color oro viejo y sabor suave y avellanado, recuerda al caramelo en nariz, con un largo y elegante postgusto.

Fuente del contexto

Contexto n.º 1: <http://andaluciadevino.com/amontillado-del-puerto-ijgonzalez-obregon-gama-almacenista?search=amontillado>

Contexto n.º 2: <http://www.grauonline.es/vinos-generosos/roberto-amillo-amontillado.html>

Contexto n.º 3: <http://andaluciadevino.com/amontillado-de-sanlucar-manuel-cuevas-jurado-gama-almacenista?search=amontillado>

Equivalente

Élégant

Definición en francés

Terme très louangeur qui décrit un vin dont l'harmonie, la délicatesse, l'attaque, le goût en bouche et la finale enchantent le dégustateur.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/elegant-degustation-qualite/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

El corpus textual demuestra el uso de este adjetivo en las cuatro fases de la cata de vino.

Posibles colocaciones:

Boca, conjunto, entrada, final, fondo, nariz, paso en boca, retrogusto elegante.

Ficha n.º 40

Fecha: 20 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Empalagoso

Categoría gramatical

Adjetivo.

Área temática

Fase gustativa

Definición en español

Vino pesado, excesivamente dulce, sin la conveniente acidez.

Fuente de la definición

Caro, J. M. (n. d.). Disponible en: <<http://www.jmcaro.info/diccionario.htm>> [Última consulta: 23/07/2019].

Contexto en español

Aunque en nariz el alcohol muestra cierto desequilibrio, en boca está bastante cohesionado. Tiene gran concentración de azúcar y me resulta muy empalagoso. El vino perfecto para los amantes de lo "dulzón", un postre en sí mismo.

Fuente del contexto

<http://sibaritastur.blogspot.com/search/label/VINOS%20DULCES>

Equivalente

Pommadé

Definición en francés

Qualifie un vin auquel l'excès de sucre résiduel donne une consistance écœurante.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 332.

Notas

Término unívoco.

Ficha n.º 41	
Fecha: 20 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Encantador	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Se dice de un vino agradable, seductor, aunque a veces no sea muy profundo ni de gran porvenir.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 361.	
Contexto en español	
Vino CB Alvear es un vino mono varietal de Pedro Ximenez, criado en sistemas de criaderas y soleras como antes mencione, con sacas periódicas y una peculiaridad, al ser 100% Pedro Ximenez es muy rico en azúcar, lo cual le permite obtener una graduación alcohólica muy alta, sin ser necesarios su encabezado en ninguna de las fases. Vino muy cuidado, dando como resultado un vino encantador, seductor y muy «fino».	
Fuente del contexto	
http://hemoglovinum.blogspot.com.es/2014/07/fino-cb-alvear.html	
Equivalente	
Charmant	
Definición en francés	
Qualifie un vin qui plaît grâce à son expressivité aromatique, sa finesse et sa légèreté.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 115.	
Notas	
Término unívoco.	

Ficha n.º 42

Fecha: 20 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Envolvente

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase gustativa

Definición en español

Vino que conjuga los distintos matices del gusto y del tacto.

Fuente de la definición

Adaptado de https://vinatigo.com/descargas/diccionario_vino_vinatigo.pdf

Contexto en español

Ligera nota de manzana asada, tras la que aparecen los frutos secos succulentos, y en boca continúa con un carácter muy envolvente, redondo, goloso.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=22265>

Equivalente

Enveloppé

Definición en francés

Definición n.º 1

Qualifie un vin de caractère gras et moelleux dû à sa richesse en alcool et en glycérol.

Definición n.º 2

Terme rare indiquant une domination de l'alcool et de la glycérine par rapport aux tanins et à l'acidité. Signifie que les raisins employés étaient riches en sucres.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Coutier, M. (2007): Dictionnaire de la langue du vin. Paris: CNRS, p. 180.

Definición n.º 2: Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=7e48e6bada96683ce0eafd708c3bcd9e&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término impreciso que implica una percepción táctil en la boca. No obstante, se ha constatado en la definición de Torchet (2008) que *enveloppé* es un adjetivo poco frecuente en el discurso de la cata de vino.

Ataque, boca, carácter, conjunto, final envolvente.

Vin enveloppé, saveurs enveloppées.

Ficha n.º 43

Fecha: 20 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Equilibrado

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa. Valoración global.

Definición en español

Definición n.º 1

Vino cuyos caracteres gustativos y olfativos no presentan lagunas ni defectos.

Definición n.º 2

Cualidad de un vino redondo, que muestra armonía entre todos sus componentes organolépticos.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: López Alexandre, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 165.

Definición n.º 2: Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 366.

Contexto en español

En boca, es claramente un vino seco, equilibrado aun con 21% de alcohol. Salino y amargo al final, graso en boca, persistente hasta el final con un efecto retronasal a cacao, almendra y recuerdo al fino con miga de pan.

Fuente del contexto

<http://aseuniv.com/pdf/toro-albala-amontillado-marques-de-poley-1951.pdf>

Equivalente

Équilibré

Definición en francés

Un vin est équilibré lorsqu'il présente une harmonie partagée entre trois de ses principales composantes : la rondeur, l'astringence et l'acidité.

Fuente de la definición

<p>https:// Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <du-vin.com/equilibre-degustation-qualite/</p>

Notas

<p>El adjetivo <i>redondo</i> podría funcionar como equivalente en español; no obstante, como observamos en la definición de Wiesenthal (2011: 771), este abarca también la pigmentación del vino. Asimismo, <i>rond</i> tampoco podría funcionar como sinónimo, ya que expresa únicamente una armonía en la fase gustativa, como señala Coutier (2007: 362): «qualifie un vin équilibré et souple, sans âpreté, qui se répand dans toute la bouche en suggérant une impression de rondeur».</p>
--

Posibles colocaciones:

Final, paso, vino equilibrado.

Acidez, nariz equilibrada.

Ficha n.º 44	
Fecha: 20 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Especiado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase olfativa. Fase gustativa
Definición en español	
Dícese del vino que exhibe agradable olor y sabor de especias (pimienta, clavo, comino, etc.).	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 378.	
Contexto en español	
En boca se muestra potente, sabroso, carnoso, complejo, especiado, matices de solera.	
Fuente del contexto	
http://bodegasaltanza.com/es/coleccion-amillo/110-palo-cortado.html	
Equivalente	
Épicé	
Definición en francés	
Qui évoque le parfum ou le goût d'une ou plusieurs épices (poivre, muscade, canelle).	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 184.	
Notas	
Posibles colocaciones: Apunte, carácter, final especiado. Nariz, nota especiada. <i>Vin épicé.</i> <i>Finale, note, saveur épicée.</i>	

Ficha n.º 45	
Fecha: 21 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Estructura	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
Constitución del vino que se percibe al paladearlo en boca Un vino dotado de buena estructura muestra poderoso equilibrio entre su buen grado alcohólico, su textura corpórea, sus taninos y su limpia y elegante acidez. Un vino sin estructura es aquel que aparece plano, sin acidez, blando, sin tanino, como si fuese un caldillo sin posibilidades para el envejecimiento.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 384.	
Contexto en español	
Gran estructura en boca. Dulzor medido con elegancia. Denso, potente, cálido. Muy persistente. Elegante recuerdo de café y chocolate por vía retronasal.	
Fuente del contexto	
http://www.perezbarquero.com/pdf/PXLaCanada.pdf	
Equivalente	
Structure	
Definición en francés	
Terme générique décrivant la constitution d'un vin dans les rapports entre les différents constituants (alcools, acidité, tannins) qui déterminent son équilibre et sa puissance.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 391.	
Notas	

En español, se puede emplear el término «recio» como sinónimo, el cual es definido por Wiesenthal (2011: 771) como «robusto, nervudo, bien estructurado». En francés, si seguimos a Coutier, podríamos considerar como sinónimo «robuste», empleado solo en la fase gustativa, al que define como «un vin doté d'une constitution riche en tannins, équilibrée et concentrée, qui procure une impression de solidité et de vigueur». (2007: 361). Asimismo, Coutier (2007: 391) propone como sinónimos de *structure* los términos *architecture, charpente, construction, ossature, squelette, trame*.

Posibles colocaciones:

Aportar, mostrar estructura. Ser fiel a la estructura. Tener estructura

Bastante, buena, con, excelente, férrea, gran, magnífica, media, poca estructura.

Estructura compleja, cremosa, colosal, de cuerpo medio, en boca, firme, ligera, media, notable, potente.

Donner structure.

Structure extraordinaire, tout en rondeur.

Asimismo, el adjetivo de la misma familia léxica, *estructurado*, presenta un gran número de repeticiones en el corpus:

Boca estructurada.

Carácter, paladar, paso de boca, sabor, vino estructurado.

Ficha n.º 46	
Fecha: 21 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Expresarse	
Categoría gramatical	Área temática
Verbo	Fase olfativa. Fase gustativa
Definición en español	
Acción de ser expresivo, de mostrar gran personalidad y las características olfativas y gustativas de forma manifiesta y directa.	
Fuente de la definición	
Definición propia, a partir de https://vinatigo.com/descargas/diccionario_vino_vinatigo.pdf	
Contexto en español	
Castaño medio-bajo, ribete verdoso. De entrada, nariz no del todo limpia (cueros) que se despeja al rato y da paso a notas de nuez y chocolate negro, pero sigue dando la sensación como si los aromas no se terminaran de expresar con nitidez.	
Fuente del contexto	
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=11451	
Equivalente	
Exprimer (s')	
Definición en francés	
Se dit d'un vin lorsque ses caractères olfactifs et gustatifs sont bien perceptibles.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 192.	
Notas	
Coutier (2007: 192) recoge como sinónimos los verbos <i>se livrer</i> , <i>parler</i> , <i>se révéler</i> . En español, encontramos en el corpus <i>hablar</i> , <i>manifestarse</i> , <i>revelarse</i> .	

Ficha n.º 47

Fecha: 21 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Expresivo

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Valoración global

Definición en español

Se dice de un vino que manifiesta sus cualidades con espontaneidad y franqueza.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 390.

Contexto en español

Muy seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante en boca, con gran persistencia retronasal. Vino tremendamente expresivo y que no se olvida.

Fuente del contexto

<https://ansamagourmet.com/vinos-y-licores/d-o-sherry/finos/don-zoilo-fino/#.WraT1ljwblUg>

Equivalente

Expressif

Definición en francés

Qualifie un vin dont les caractères aromatiques et gustatifs sont assez intenses et bien perceptibles.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 191.

Notas

Posibles colocaciones:

Muy, sumamente, tremendamente expresivo.

Boca, entrada, nariz, expresiva.

Ficha n.º 48

Fecha: 21 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Extracto seco

Categoría gramatical

Área temática

Sintagma nominal

Fase gustativa

Definición en español

Suma de todos los compuestos no volátiles en el vino, como son el azúcar residual, ácidos fijos, compuestos fenólicos, glicerol, proteínas, pectinas y minerales. Habitualmente, se solía obtener por evaporación y pesaje, aunque en la actualidad se utilizan técnicas de medida de la densidad y por vía de la cromatografía y la espectrometría. No necesariamente un vino con mucho extracto seco tiene por qué tener un alto contenido alcohólico, ni ser superior en la cata (dependerá de la elaboración y tipo de vino, pudiendo llegar a ser agresivo), pero es evidente que un nivel alto contribuye tanto a su capacidad de envejecimiento como a su complejidad.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

En boca hay rotundidad pero un punto de abocamiento hace pensar en que ésa pueda ser la causa de que el vino dé la sensación de tener dentro más que lo que da de sí en este momento. Final en el que el vino se viene arriba, con extracto seco muy acentuado que acredita su vejez.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=11451>

Equivalente

Extrait sec

Definición en francés

Matières sèches qui reste (sels minéraux, sucres résiduels, acides) une fois que l'on a retiré l'ensemble des substances volatiles à 100° (l'alcool, l'eau, le sucre et l'acidité). Soit de 17 à 30 g/L en général.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ae706e53b1afacac.html>> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término unívoco.

Ficha n.º 49	
Fecha: 21 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Fase gustativa	
Categoría gramatical	Área temática
Sintagma nominal	Fase gustativa
Definición en español	
Fase final de la cata del vino realizada mediante el sentido del gusto. Los vinos, en función del placer gustativo que producen, se dividen en vino corriente, vino con defectos técnicos, vino de calidad, gran vino. La fase gustativa se realiza en tres etapas: ataque, paso en boca o evolución, impresión final y posgusto.	
Fuente de la definición	
Gallurt Pardini, J. M. (2013): <i>Servicio de vinos HOTR0508</i> . Antequera: IC Editorial.	
Contexto en español	
Fase gustativa: suave, bien estructurado. Llena la boca. Dulcedumbre y amargor muy bien integrados y armonizados. En el retronasal vuelven las notas de pastelería y tostados. Larguísimo postgusto.	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/28714-oloroso-gran-barquero	
Equivalente	
Phase gustative	
Definición en francés	
Une analyse sensorielle des caractéristiques du vin par le goût. l'analyse gustative qui s'effectue en quatre étapes : 1/ l'attaque (première impression) 2/ l'évolution du vin en bouche 3/ l'impression finale 4/ la persistance aromatique qui se mesure en caudalie.	
Fuente de la definición	

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/analyse-sensorielleanalyse-gustative-degustation/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Asimismo, se constata como sinónimos las expresiones metonímicas *en boca, al paladar, en el paladar, en bouche, au palais*.

Ficha n.º 50	
Fecha: 22 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Fase olfativa	
Categoría gramatical	Área temática
Sintagma nominal	Fase olfativa
Definición en español	
<p>Segunda fase de la cata de vino realizada con ayuda del olfato en la que se evalúa la intensidad del vino, la calidad de los aromas, que pueden ser gratos, elegantes, sutiles y complejos y la persistencia, esto es, el tiempo que el catador siente el vino en la nariz. Los olores del vino se dividen en aromas primarios, procedentes de la uva, secundarios, propios de la producción del vino, y terciarios, derivados del proceso de envejecimiento en madera o en botella. Los diferentes aromas se pueden clasificar, a su vez, en aromas animales, balsámicos, químicos, empireumáticos, de fermentación, florales, frutales, vegetales, etc.</p>	
Fuente de la definición	
Gallurt Pardini, J. M. (2013): <i>Servicio de vinos HOTR0508</i> . Antequera: IC Editorial.	
Contexto en español	
Fase olfativa: complejo y potente, punzante con notas de nuez y pasas además de roble, propio de su largo envejecimiento en botas.	
Fuente del contexto	
https://www.bodegasgarvey.es/wp-content/uploads/2018/03/fichas-garvey-OlorosoOchavico.pdf	
Equivalente	
Phase olfactive	
Definición en francés	

La dégustation est une analyse sensorielle des caractéristiques du vin par l'odorat. L'analyse olfactive pour en connaître l'intensité et les arômes primaires (floral, fruité, végétal, animal, fumé etc.).

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/analyse-sensorielleanalyse-gustative-degustation/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Se constata como sinónimo la expresión metonímica *en nariz, au nez*.

Ficha n.º 51

Fecha: 22 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Fase visual

Categoría gramatical

Área temática

Sintagma nominal

Fase visual

Definición en español

Primera operación que realiza el catador, en la que se observa el producto, se valora el color y se determina el estado del vino con ayuda de los órganos visuales. Los elementos que se deben tener en cuenta a la hora de catar un vino son: limpidez, transparencia, brillo, fluidez, carbónico, color, intensidad, matiz, capas y precipitados.

Fuente de la definición

Gallurt Pardini, J. M. (2013): *Servicio de vinos*. IC Editorial.

Contexto en español

Fase visual: de color ámbar tirando a coba, vino glicérico, con grandes lágrimas en copa.

Fuente del contexto

<http://gonzalezpalacios.com/product/lebrija-old-1985/>

Equivalente

Phase visuelle

Definición en francés

La dégustation est une analyse sensorielle des caractéristiques du vin par la vue. L'analyse visuelle pour déterminer la couleur, la limpidité, la fluidité et l'effervescence d'un vin.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/analyse-sensorielleanalyse-gustative-degustation/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Término unívoco.

Ficha n.º 52	
Fecha: 22 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Femenino	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración general
Definición en español	
Vino sutil, en especial cuando es joven o espumoso, que posee complejos aromas florales además de acidez y taninos taimados.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Un Oloroso sanluqueño, viejo, femenino y voluptuoso.	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/17763-fenicio-oloroso-seco	
Equivalente	
Féminin	
Definición en francés	
Qualifie un vin tout en nuances, sans lourdeur, qui charme par une impression de douceur, de délicatesse et de souplesse due à ses qualités aromatiques et au moelleux dominant l'astringence. Ensemble	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 200.	
Notas	
Término empleado en la valoración general del vino de carácter valorativo positivo.	

Ficha n.º 53

Fecha: 22 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Final de boca

Categoría gramatical

Sintagma nominal

Área temática

Fase gustativa. Fase posgustativa

Definición en español

Conjunto de sensaciones que deja el vino en la boca, después de haber desarrollado todo su paso de boca, impresionando las papilas y el paladar, y después de expresar su posgusto en vía retronasal. Puede decirse que el vino, después de pasar por la boca, deja su rastro en la cavidad bucal, en la faringe y las fosas nasales. En la práctica estas sensaciones se deben a las últimas partículas volátiles que siguen durante unos segundos ofreciendo su olor. [...] Sin embargo, si se quiere ser más riguroso hay que distinguir entre dos sensaciones diferentes que marcan el final de boca: una de ellas es la persistencia aromática del vino; la otra es su dimensión, su potencia, su expresión más o menos amplia. Es decir, que no siempre la persistencia aromática va unida a un vino de gran dimensión corporal y gustativa. Y viceversa, hay vinos poderosos en el final de boca, pero muy cortos en rastro aromático.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 414.

Contexto en español

En boca resulta complejo, con fuerza y redondez. aparecen frutos de cáscara sobre notas especiadas y leves apuntes golosos de fruta seca y bollería. De paso abocado, con estructura firme y potente, dejando un final de boca intenso, envolvente y tremendamente largo.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/11680-oloroso-solera-bc-200>

Equivalente

Finale

Definición en francés

Lors d'une dégustation, c'est l'impression globale donnée par un vin après l'avoir goûté. Il s'agit également des sensations qui restent en bouche après l'avoir avalé. On peut décrire cette finale comme ample, longue et complexe pour un grand vin. Un petit vin ne pourra jamais développer une finale grandiose. Il lui manque la concentration, l'alcool, l'acidité et les tannins.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/finale-degustation/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

De acuerdo con Wiesenthal (2011: 414), el término posgusto o postgusto funciona como sinónimo.

Buen final.

Final abocado, agradable, amargo, amargoso, amplísimo, apoteósico, aromático, breve, cálido, complejo, con puntas alcohólicas, correcto, corto, de almendra amarga, de corto/medio/largo recorrido, de enorme longitud, de gran redondez, de notable agrado, de puro, de regaliz, delicioso, discreto, dulce, duradero, elegante, especiado, eterno, franco, goloso, grato, (inmensamente/muy) largo, larguísimo, levemente amargo, limpio, medio-largo, meloso, mineral, notable, persistente, placentero, poderoso, profundo, sabroso, salino, secante, seco, sedoso, suave, tenue, untuoso.

Finale agréable, amère, d'une grande complexité, de bonne longueur, dense, épicée, éternelle, impressionnante, interminable, longue, medium plus, nette, onctueuse, persistante, puissante, rafraîchissante, salée, soutenue, suave. sur des notes de, végétale, veloutée.

Ficha n.º 54

Fecha: 22 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Fino

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Valoración global

Definición en español

1. Se dice de un vino bien elaborado, con cualidades delicadas y elegantes.
2. El más delicado de los vinos jerezanos, sobre todo cuando es pálido, de gradación mínima (15,5º) y elegantemente seco. [...] La crianza de los finos se caracteriza por el desarrollo del vino de flor que protege al vino de la oxidación y lo enriquece con sus más peculiares aromas.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 415.

Contexto en español

Vainilla, cueros, tabaco de pipa. Denso, carnosos, pero a la vez fino, muy gastronómico. Para acompañar guisos importantes.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=22266>

Equivalente

Fin

Definición en francés

Vin dont les qualités sont harmonieuses aux arômes subtils et délicats. Vin parfait de grande classe. Imprécis.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ac706e53adafacab.xhtml>> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término polisémico en español que denota una armonía en las características del vino. No obstante, también actúa de culturema, ya que denomina a un vino particular elaborado en las denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry y Montilla-Moriles, que puede ser seco y de color pálido seco, con un grado alcohólico variable (15-17,5% vol. de acuerdo con el pliego de condiciones de la D. O. Montilla-Moriles y Jerez-Xérès-Sherry) y que es descrito por este mismo pliego como un «vino límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo a dorado, seco, con aroma y sabor característicos de la crianza biológica, con matices propios de la uva Pedro Ximénez, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar». Existen, además, diferencias evidentes entre una denominación y otra, como el tipo de uva empleado, Pedro Ximénez en Montilla y Palomino fino en Jerez, así como la graduación alcohólica. Coinciden ambas en el sistema de crianza biológica mediante el sistema de criaderas y solera.

Ficha n.º 55	
Fecha: 23 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Finura	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Valoración global
Definición en español	
Característica de los vinos elegantes, que muestran armonía y grácil paso de boca.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Muy oloroso, puro fruto seco, en nariz. Pero en boca es de una finura afilada digna del más elegante de los amontillados. No hay muchos olorosos de esta elegancia.	
Fuente del contexto	
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=21420	
Equivalente	
Finesse	
Definición en francés	
Caractère d'un vin distingué et subtil.	
Fuente de la definición	
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ac706e53adafac1.xhtml > [Última consulta: 03/08/2019].	
Notas	

Ficha n.º 56	
Fecha: 23 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Flor	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo.	Fase de crianza. Fase olfativa.
Definición en español	
Velo creado por bacterias de la familia <i>Saccharomyces</i> (<i>beticus</i> , <i>cheresiensis</i> , <i>ellipsoideus</i> , <i>rouxii</i> , <i>mangini</i> , <i>montuliensis</i>) que actúan en la crianza biológica del vino generoso y que le confiere al producto una serie de características analíticas y organolépticas particulares.	
Fuente de la definición	
Elaboración propia a partir del <i>Pliego de condiciones de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles»</i> . Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/V_DO_MONTILLA_-_MORILES.pdf [Última consulta: 31/05/2019].	
Contexto en español	
Amontillado del Duque de color dorado oscuro. Aromas punzantes que recuerdan su crianza en «flor». Notas de frutos secos y maderas nobles. En boca es seco y vigoroso, con un final muy largo, aromático y bien estructurado. Gran concentración y complejidad.	
Fuente del contexto	
https://www.campoluzenoteca.com/amontillado-del-duque-1558.html	
Equivalente	
Voile de fleur, fleur, flor	
Definición en francés	
Definición n.º 1	
Flor. Fleur en espagnol. Voile de levures (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> et <i>Saccharomices beticus</i>) se développant au contact de l'air à la surface du vin pour produire le xérès du Sud de l'Espagne. Les fûts ne sont remplis qu'au	

5/6ème. C'est par le même procédé que s'élabore le vin jaune du Jura, à partir du cépage savagnin, héritage de l'occupation espagnole de la Franche-Comté. Le vin de voile du cépage mauzac est aussi produit dans le vignoble de Gaillac, au Sud-Ouest de la France. L'épaisseur du voile et son activité conditionnent la qualité du vin produit.

Definición n.º 2

Pellicule se formant à la surface du vin ou du vinaigre en contact avec l'air. On appelle également « voile » cette formation de levures aérobies, dénommée mycoderme, bien entendu, de souche différente pour le xérès et le vin jaune, ou pour le vinaigre (voir flor).

Definición n.º 3

Nom générique des arômes de la grande famille florale, comprenant les fleurs sauvages des champs, des bois, des jardins, des arbustes, de la vigne, des arbres (fleur d'oranger) qui complètent les notes fruitées, autre famille importante.

Definición n.º 4

Désigne les arômes floraux.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Club des Amateurs de Vins Exquis (n. d.). Disponible en: <<https://www.cavesa.ch/definition/flor.html>> [Última consulta: 01/08/2019].

Definición n.º 2: Club des Amateurs de Vins Exquis (n. d.). Disponible en: <<https://www.cavesa.ch/definition/fleur.html>> [Última consulta: 01/08/2019].

Definición n.º 3: Club des Amateurs de Vins Exquis (n. d.). Disponible en: <<https://www.cavesa.ch/definition/fleur.html>> [Última consulta: 01/08/2019].

Definición n.º 4: Torchet, S. (2012). Disponible en <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53adafb1b0.xhtml>> [Última consulta: 01/08/2019].

Notas

Se debe prestar atención a este término, ya que *fleur* puede designar los aromas florales (Torchet, 2012), sinónimo de *fleuri* y *floral*, de acuerdo con Coutier (2008). En este caso, *flor* hace referencia al velo de flor formado por las bacterias de la familia *Saccharomyces* (*beticus*, *cheresiensis*, *ellipsoideus*, *rouxii*, *mangini*, *montuliensis*). No obstante, dado que se trata de un velo típico de los vinos generosos andaluces, los catadores francófonos han recurrido al sustantivo *fleur*, una traducción literal, pero, mayoritariamente, han usado *flor*, en español, actuando, por tanto, como un extranjerismo.

Posibles colocaciones:

Aroma a, notas de, recuerdos de, velo de flor.

Evocar la flor.

Ficha n.º 57

Fecha: 23 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Fragante

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase olfativa

Definición en español

Vino agradable e intensamente aromático.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 422

Contexto en español

Tonalidad: Caoba oscuro. Brillante, vivo.

Bouquet: Delicados tonos especiados que recuerdan la vainilla, el roble viejo y canela. Boca Aterciopelado y seco a la vez. Persistente y fragante, por vía retronasal.

Fuente del contexto

<http://www.perezbarquero.com/pdf/SoleraOloroso.pdf>

Equivalente

Fragant

Definición en francés

Terme positif pour un vin aromatique aux odeurs puissantes et agréables.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53adaeaea d.xhtml>> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Posibles colocaciones:

Nariz, vino fragante.

Vin fragant.

Ficha n.º 58	
Fecha: 23 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Franco	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Se dice del vino que exhibe honestamente sus cualidades (franco de gusto, franco de paladar (que es noble de carácter, limpio y agradable), aunque no sea elegante ni aristocrático.	
Fuente de la definición	
López Alexandre, M. (2005): <i>Los vinos de Montilla-Moriles</i> . Sevilla: A. G. Novograf, p. 166.	
Contexto en español	
Aroma: Intenso, franco. Notas a pasas e higos. Trasfondo con recuerdos a tostados. Gusto: Estructurado, elegante. Paso en boca aterciopelado con toques a fruta pasificada. Final dulce, goloso.	
Fuente del contexto	
http://www.grauonline.es/vinos-generosos/vina-25-pedro-ximenez.html	
Equivalente	
Franc	
Definición en francés	
À l'œil, qualifie une couleur limpide, nette et brillante. Au nez et en bouche, qualifie un vin dont les caractères sont nets, sans altération de goût ni défaut.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, pp. 219-220.	
Notas	

Posibles colocaciones:

Ser franco en.

Aroma, vino franco.

Vin franc.

Ficha n.º 59	
Fecha: 23 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Frutal	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase olfativa
Definición en español	
<p>Se dice del vino cuyos aromas recuerdan los olores de la serie frutal (uva, melocotón, manzana, limón, naranja, fresa, frambuesa, mora, casis, arándano, piña, albaricoque, melón, maracuyá, lichi, etc.). El carácter frutal puede ser dominante en un vino, como en los vinos jóvenes (blancos, rosados o tintos) que proceden de variedades aromáticas y están bien elaborados. Ciertas dominantes frutales pueden identificarse con distintos tipos de vino y de variedades. [...] No es raro oír a un catador calificar el vino de “muy frutal en boca”. Sin embargo, el descubrimiento del carácter frutal es esencialmente obra de la nariz, pues los aromas específicos de un fruto debidos a la volatilidad de los ésteres no los perciben los receptores de la boca, que son sensibles únicamente a los sabores (salado, dulce, amargo, ácido).</p>	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 431.	
Contexto en español	
<p>De esta forma, lo que encontramos en una copa de Pedro Ximenez Tradición es una nariz intensa de pasas de todo tipo, frutal, ligeramente herbácea, elegante, con las señas típicas de la crianza en roble americano, tostados y caramelos, con una entrada en boca muy suave y aterciopelada, rotunda sin ser pesada, con la frescura precisa para no hacer que el dulce empalague.</p>	
Fuente del contexto	
<p>https://www.bodega-privada.com/es/jerez-manzanilla/430-tradicion-px-envejecido-mas-de-20-anos.html?search_query=PEDRO+XIMENEZ+&results=60</p>	

Equivalente
Fruité
Definición en francés
Qui exhale des arômes rappelant ceux du raisin ou d'autres fruits frais. Caractère fruité d'un vin ; ensemble des arômes de fruits.
Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 224.
Notas
Término unívoco. No obstante, se observan divergencias en el uso de <i>frutal</i> en la fase gustativa de la cata en las definiciones aportadas por las obras lexicográficas consultadas.

Ficha n.º 60

Fecha: 24 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Garra

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Valoración global.

Definición en español

Aquel que tiene un paso de boca potente, con buena estructura y taninos marcados, como puede ser un vino musculoso.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

La boca marca territorio con garra y poderío. Es corpulento, de gran amplitud, con los taninos de gran nobleza aferrándose a la lengua con elegancia. Mejor dicho, envolviéndola. Deja sensaciones untuosas, trazas de cítricos en confitura, vainillas, especias y no tiene ninguna prisa en despedirse.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/26084-oloroso-tradicion-vors>

Equivalente

Musclé

Definición en francés

Qualifie un vin qui procure dans la bouche une impression de vigueur et de consistance due à une constitution riche en alcool et en tannins.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 292.

Notas

Asimismo, Coutier (2007: 146) propone la expresión *avoir de la cuisse*, aunque reconoce su uso arcaizante, y a la que define como «se dit d'un vin qui allie

les qualités de consistance et de nervosité». En español, podría funcionar como equivalente *con nervio*, que describe una serie de cualidades de la «estructura y músculo de un vino, que deben estar bien equilibrados por el alcohol, la acidez y los taninos» (Wiesenthal, 2011: 661), aunque, en este caso, *nervioso*, pese a su similitud, no puede ser empleado como un sinónimo, ya que describe un «vino joven, ácido y tánico, que aún no se ha estructurado y redondeado» (Wiesenthal, *ibid.*). La propuesta de *musculoso* como sinónimo es, además, controvertida. De Serdio (2015) lo define como un vino «con mucho cuerpo, taninos potentes o con garra, que es muy perceptible en boca y raspa la lengua», algo en lo que coincide con Wiesenthal (2011: 650), quien reconoce que este vino es «vigoroso por su graduación alcohólica, pero muchas veces, desequilibrado».

Ficha n.º 61	
Fecha: 24 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Generoso	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa.
Definición en español	
Definición n.º 1 Vino rico en alcohol	
Definición n.º 2 Vino especial, enriquecido con alcohol vínico (Jerez, Málaga, Huelva, Montilla-Moriles, Oporto, Madeira, Marsala, etc.).	
Definición n.º 3 Vino elaborado bajo velo de flor, obtenido a partir de uva blanca procedente de las variedades de vid Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema y Garrido fino y puesto al consumo después de dos años de edad media de crianza en toneles de roble. La elaboración bajo velo a que se refiere el párrafo primero se entenderá como el proceso biológico que, realizándose en el desarrollo de un velo de levaduras típicas sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, confiere al producto características analíticas y organolépticas específicas.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 443.	
Definición n.º 2: Caro, J. M. (n. d.). Disponible en: < http://www.jmcaro.info/diccionario.htm > [Última consulta: 23/07/2019].	

Definición n.º 3: López Alejandro, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 179.

Contexto en español

Contexto n.º 1

Boca: Concentración, salino, una historia diferente cada vez que llega a la boca. La complejidad envolvente y elegante a la que puede llegar un vino generoso. Persistencia eterna.

Contexto n.º 2

En boca absolutamente genial, indescriptible, complejísimo, enorme cuerpo y potencia al mismo tiempo enorme equilibrio y sutilidad. Poderoso, potente, amplio y generoso.

Fuente del contexto

Contexto n.º 1

<http://andaluciadevino.com/palo-cortado-conde-de-aldama-bodegas-yuste?search=palo%20cortado>

Contexto n.º 2

<https://www.verema.com/vinos/19274-oloroso-millennium>

Equivalente

Généreux

Definición en francés

Qualifie un vin qui présente des caractères intenses dus à sa richesse de constitution et à une bonne présence alcoolique.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 229.

Notas

El término generoso actúa, al igual que *fino*, como culturema en la lengua meta y, por tanto, esta mención, como señala López Alejandro (2004: 179), no debería traducirse, ya que implica un sistema de crianza diferenciado de una serie de denominaciones de origen protegidas.

Ficha n.º 62	
Fecha: 24 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Glicérico	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual. Fase gustativa
Definición en español	
Vino rico en glicerol, glicol y glicerina, untuoso.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 450.	
Contexto en español	
Contexto n.º 1	
Sabor: Potente y armónico. Glicérico y delicadamente golso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona una untuosidad a un vino muy aromático y deja un recuerdo muy largo.	
Contexto n.º 2	
Fase visual: de color ámbar tirando a coba, vino glicérico, con grandes lágrimas en copa.	
Fuente del contexto	
Contexto n.º 1: http://ecotiendaelagua.com/vinos/408-comprar-vino-ecologico-piedra-luenga-oloroso-50cl.html	
Contexto n.º 2: http://gonzalezpalacios.com/product/lebrija-old-1985/	
Equivalente	
Glycériné	
Definición en francés	
Qualifie un vin qui procure une sensation de gras et d'onctuosité.	
Fuente de la definición	

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 232.

Notas

Difiere su empleo de este adjetivo en las definiciones aportadas. De acuerdo con estas, el adjetivo *goloso* debería ser empleado en la fase gustativa; sin embargo, nuestro corpus demuestra que también se emplea en la fase visual para describir el aspecto del vino.

Posibles

colocaciones:

Entrada glicérica, lágrima glicérica, notas glicéricas, vino glicérico.

Ficha n.º 63

Fecha: 24 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Goloso

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa

Definición en español

Se dice de los vinos que exhiben un ligero contenido en azúcares y despiertan una sensación placentera en el paladar.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 453.

Contexto en español

Aroma de intensidad correcta, con sensaciones de evolución no biológica, con sensaciones de caramelo y cierto dulzor. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, goloso y agradable, aunque con poco carácter de amontillado.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=8608>

Equivalente

Gourmand

Definición en francés

Gourmand: nez et bouch. Qualifie un vin très aromatique et savoureux qui appelle d'autres gorgées.

Goûteux: Qualité d'un vin qui possède beaucoup de matière, qui est bien structuré, racé et costaud.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Coutier, M. (2007). *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS.

Definición n.º 2: Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/gouteux-qualite/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Se trata de un término que ya hemos analizado en el corpus y que describe una percepción agradable a partir del contenido en azúcares del vino. No obstante, en francés nos encontramos ante dos posibles equivalentes: *gourmand* y *goûteux*. Ambos poseen una definición similar, aunque difieren en el ámbito de uso, ya que *gourmand* puede ser empleado en las fases olfativa y gustativa, al igual que *goloso*, mientras que *goûteux* se emplea fundamentalmente en la fase gustativa de la cata.

Posibles colocaciones:

Tener una punta golosa, tener un punto goloso, ser goloso.

Apuntes golosos, boca golosa, entrada golosa, final goloso, goloso al paladar, nariz golosa, vino goloso.

Ficha n.º 64	
Fecha: 24 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Gordo	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
<p>1. Vino con mucho cuerpo, a veces incluso basto.</p> <p>2. En el deslío o primera clasificación de los vinos generosos andaluces, los que tienen más cuerpo y se destinan para ser encabezados como olorosos.</p> <p>3. Sinónimo de moscatel de grano gordo (moscatel de Alejandría). En Australia también le llaman gordo blanco.</p>	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 454.	
Contexto en español	
<p>Boca potente, persistente y extremadamente punzante. Alcohol y madera con presencia vigorosa, sorprendente acidez. Pese a ello, no diría que es un vino “gordo”, lo notamos diluido y con una cierta finura en el trago. Fruta confitada, mazapán, chimenea, desván... El aire sigue jugando a su favor y otorgándole muchos enteros.</p>	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/134912-bota-74-oloroso-montilla-d-moriles	
Equivalente	
Gras	
Definición en francés	
<p>Qualifie un vint dont la richesse en alcool et glycérine procure une impression de volume et de rondeur avec un caractère moelleux presque onctueux.</p>	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 240.	
Notas	

Se puede observar que existen ciertos matices que difieren en la definición española y francesa. En efecto, *gordo* parecer ser empleado como superlativo de *graso* (calidad del vino), pero también tiene connotaciones negativas, mientras que *gras* no posee matiz. Esto se puede corroborar a partir de los trabajos lexicográficos de Wiesenthal (2011: 461), quien afirma que «si el vino es demasiado *graso*, se vuelve pesado, espeso, alcohólico. Cuando la consistencia *grasa* se debe a un defecto (ahilado) el vino se presenta viscoso y turbio».

Asimismo, dado que analizamos el léxico de la cata de los vinos generosos andaluces, este término actúa como culturema, ya que se denominan así a los vinos que, mediante las crianzas pertinentes, pasarán a ser olorosos.

Posibles colocaciones:

Carácter gordo, ser gordo, ser graso, vino gordo, vino graso.

Boca grasa, notas grasas, sabor graso, vino graso.

Ficha n.º 65	
Fecha: 25 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Incisivo	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
Vino verde, acerbo, que presenta marcada acidez.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 500.	
Contexto en español	
Su potencialidad aromática es altísima. El vino es punzante, energético, incisivo. Se perciben notas que recuerdan a la miga o a la corteza de pan, procedentes de la levadura de flor.	
Fuente del contexto	
http://aseuniv.com/pdf/toro-albala-fino-electrico-el-lagar.pdf	
Equivalente	
Incisif	
Definición en francés	
Adjectif décrivant un vin qui a du mordant et dont l'acidité marquée procure une sensation de vivacité.	
Fuente de la definición	
Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: < https://dico-du-vin.com/incisif-degustation-qualite/ > [Última consulta: 31/07/2019].	
Notas	
Término unívoco empleado en la fase gustativa para describir un vino con una acidez marcada.	

Ficha n.º 66

Fecha: 25 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Irisación

Categoría gramatical

Área temática

Sustantivo

Fase visual

Definición en español

Brillo o reflejo pigmentado que matiza el color de los vinos sobre todo cuando adquieren una cierta complejidad y ambigüedad, como un vislumbre metálico o luminoso. Se habla, por ejemplo, de irisaciones verdes en un blanco, de irisaciones anaranjadas en un rosado o de irisaciones púrpura en un tinto joven.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 507.

Contexto en español

Color caoba de capa media-alta e irisaciones yodadas en punta. Nariz intensa con aromas tostados sobre nobles matices de roble viejo, sensaciones aldehídicas junto con un aroma terroso que recuerda a la turba, al carbón vegetal o a la tizne de chimenea.

Fuente del contexto

http://www.vinosiberian.com/wp-content/uploads/2017/03/FICHAS_TECNICAS_RARE_SHERRY_VORS_OS BORNE.pdf

Equivalente

Reflet

Definición en francés

Réfléchissement de la lumière par le vin révélant la brillance de sa robe et son éclat.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=86b776b90d2a3bcb2579a3269ec32b4a&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Constatamos el uso de *reflejo* como sinónimo de *irisación* a partir del corpus textual y de las definiciones aportadas.

Posibles colocaciones:

Con irisaciones, con irisaciones en punta.

Irisaciones ámbar, doradas, oro-blanca, verdosas, yodadas.

Ficha n.º 67

Fecha: 25 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Lágrima

Categoría gramatical

Área temática

Sustantivo

Fase visual

Definición en español

Gotas viscosas y cuasi transparentes que resbalan lentamente por la cara interior de la copa una vez se ha agitado el vino. Dan una indicación de un alto grado alcohólico, pero no dicen nada sobre la calidad del vino. Pueden explicarse por lo que se conoce como el efecto Gibbs-Marangoni, basado en el principio de que el alcohol tiene una tensión superficial menor a la del agua y se evapora antes. Por tanto, para que haya lágrimas tiene que haber oxigenación o aireación.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

Limpio y brillante. Su atractivo y natural color ámbar y ribetes oro viejo pueden hacernos pensar que estamos ante un amontillado, pero, una vez agitamos la copa, observamos cómo es más denso y le cuesta desplazarse. Hay bastante lágrima, pero de caída lenta, pausada, característico de un oloroso.

Fuente del contexto

<https://vinacruz.com/abc-oloroso-lagar-blanco/>

Equivalente

Larme

Definición en francés

Traces transparentes qui s'écoulent lentement sur les parois du verre quand on y a fait tourner le vin.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 258.

Notas

Se recoge como sinónimo en francés *jambes*. El corpus también recoge su uso en plural.

Posibles colocaciones:

Caer la lágrima, deslizarse la lágrima, formar lágrimas, haber lágrima, poseer lágrima, tener lágrima.

Lágrima abundante, amplia, ancha, brillante, de Caída rápida/lenta, de densidad alta/media/baja, densa, estática, fina, glicérica, gruesa, interminable, lenta, limpia, perezosa, potente, profusa, rápida, tintada, transparente, uniforme, yodada.

Larme épaisse, grasse, lourde.

Ficha n.º 68

Fecha: 25 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Largo

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa. Valoración global

Definición en español

Se dice de un vino que tiene persistencia. Vino que queda durante mucho tiempo en la memoria después de haber sido ingerido o que tiene un largo final de boca. Es una cualidad siempre positiva y referida tanto a los olores como a los sabores agradables.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

Color ámbar claro. Seco, con marcado sabor avellanado y matices de vainilla, café y chocolate negro. Seco y muy concentrado, con un final largo y elegante.

Fuente del contexto

<https://www.diferente.es/tienda-online/bodega/vinoteca-online/vinos-generosos/lustau-almacenista-cayetano-del-pino-y-cia-palo-cortado-d-o-jerez/>

Equivalente

Long

Definición en francés

Qualifie un vin dont les sensations olfactives se prolongent une fois le vin avalé ou rejeté.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 263.

Notas

Se ha documentado el uso del superlativo *larguísimo*.

Posibles colocaciones:

Final, posgusto, recorrido, recuerdo, vino largo.

Larga permanencia, persistencia.

Vin long. Finale longue.

Ficha n.º 69

Fecha: 25 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Licoroso

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase gustativa

Definición en español

Generalmente, vino dulce natural (aunque legamente también podría ser un estilo seco) con grado alcohólico superior a 15º en volumen, que se obtiene, ya a partir de la adición de alcohol vínico (generoso), ya mezclando vinos dulces, o bien por añadido de arropo antes, durante, o después de la fermentación alcohólica. Las mistelas (alcohol añadido antes de la fermentación) o los vinos rancios suelen llevar esta denominación comercial en la etiqueta.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

En boca, amable pero más expresivo que en nariz, licoroso, elegante, con un final de naranjas glaseadas muy agradable. Un vino muy bebible en comparación con otros aun más viejos y complejos.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=11450>

Equivalente

Liquoreux

Definición en francés

Vin très riche en sucre. Cette richesse s'acquière grâce à la surmaturation des raisins, moment où ils atteignent leurs tailles et leurs taux de sucre maximum. Ils commencent alors à perdre de l'eau tout en se concentrant en sucre.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: < https://dico-du-vin.com/liquoreux-vin-tres-riche-en-sucres/ > [Última consulta: 31/07/2019].
--

Notas

Ficha n.º 70

Fecha: 25 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Límpido

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo.

Fase visual.

Definición en español

Vino que a la vista se presenta sin turbiedad y a la nariz sin olores extraños.

Fuente de la definición

Madrid Vicente, A. (2011): *Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales*. Madrid: AMV Ediciones, p. 296.

Contexto en español

Brillante amarillo pajizo, muy límpido. Aromas de aceituna salada, almendras y maderas mojadas En boca incita a beber ese amargoso recuerdo de frutos secos. Frío pasa con demasiada alegría.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/36862-amigos#ficha>

Equivalente

Limpide

Definición en francés

Un vin clair dont la transparence n'est troublée par rien. Cette limpidité peut être cristalline, avec des reflets lumineux. C'est le contraire d'un vin bourbeux, trouble ou flou.

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/limpide-limpidite-caractere-visuel-dun-vin/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Se ha constatado en el corpus en español que *límpido* es usado como superlativo de *limpio*.

Ficha n.º 71	
Fecha: 25 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Mantequilla	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo.	Fase gustativa.
Definición en español	
Aroma lácteo y potente que puede generarse por formación de diacetilo, bien durante la fermentación maloláctica o bien durante la crianza. En concentraciones bajas, es muy apreciado por las sutiles notas a pastelería y ahumados (mantequilla fundida) que confiere a los vinos.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Color caoba. En nariz resaltan los aromas de la madera, con especias dulces, sobre todo vainilla, también encontramos hierbas, mantequilla, cuero, mazapán y caramelo. Con un perfil aromático como este, difícil presagiar lo seco que es y su salinidad.	
Fuente del contexto	
http://cataycontracata.com/una-de-palos-cortados/	
Equivalente	
Beurre	
Definición en francés	
Arôme fermentaire très agréable de beurre frais constitué par le diacétyle que l'on rencontre dans des vins blancs moelleux et peu acides (Chardonnay, Bourgogne blanc) qui se forme au contact des lies. Souvent associé avec l'arôme de brioche. Le beurre rance étant un symptôme d'une attaque bactérienne...	
Fuente de la definición	

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ac706e53b1a5ae.xhtml> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término unívoco. No obstante, en francés se prefiere el adjetivo *beurré*, el cual, como señala Coutier, «évoque le parfum ou le goût du beurre» (2007: 94), mientras que en español este no existe.

Posibles colocaciones:

Recuerdo a/de mantequilla.

Saveur de beurre.

Vin beurré.

Ficha n.º 72	
Fecha: 25 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Maridaje	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo.	Fase posgustativa.
Definición en español	
El arte de combinar vinos con distintos platos de comida, para que ambas categorías se realcen. Es una de las actividades más importantes que debe realizar un sumiller. En general, no hay reglas finas (desmontando el famoso mito de tintos con carnes y blancos con pescados), aunque sí algunas indicaciones lógicas [...].	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
En boca es seco, suave y redondo al paladar, con un postgusto muy largo y persistente. Maridaje: Su personalidad y carácter le permiten acompañar platos contundentes, como por ejemplo una carrillada o una cola de toro. Perfecto también para quesos curados.	
Fuente del contexto	
http://www.vinotecatierra.es/main/bodega/delgado-zuleta/oloroso-monteagudo	
Equivalente	
Accord mets-vin	
Definición en francés	
Recherche d'une harmonie entre un plat et le vin l'accompagnant.	
Fuente de la definición	

Torchet, S. (2008). Disponible en línea:
<https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=1d43e7bcc410990000a6ab740e36601b&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término unívoco.

Ficha n.º 73	
Fecha: 25 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Matiz	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase visual. Fase olfativa.
Definición en español	
<p>Variaciones que despliegan los colores básicos de los vinos (amarillo, rojo, rosa o naranja), o incluso los colores oscuros como el marrón o el negro, cuya gama da lugar a una riqueza cromática. El matiz o tono más obvio de cualquier color de un vino es el que diferencia entre claro y oscuro. A partir de ahí, hay múltiples variantes que suelen hacer referencia a objetos, colores no básicos, materiales o frutas, los cuales poseen matices de color característicos. «Amarillo dorado». «Rojo violeta». «Rojo rubí». «Rosa pálido». «Marrón oscuro».</p>	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
<p>Amontillado Los Arcos Lustau es de color ámbar, matiz dorado, con perfecta claridad.</p> <p>Aromas de frutas maduras, con insinuaciones de madera y pasas. Es un clásico Amontillado, con un toque de dulzor, buen equilibrio y prominente carácter y edad.</p>	
Fuente del contexto	
https://www.campoluzenoteca.com/amontillado-los-arcos-lustau-1412.html	
Equivalente	
Nuance	
Definición en francés	

Variation aromatique à l'intérieur d'une famille d'odeurs (florales, épicées...) ou de couleur (jaune pâle, jaune paille, jaune or...) pouvant indiquer l'évolution d'un vin.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2012). Disponible en: <https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=63890d0a59d4b3e55bb5d52f701bdc6f&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 02/05/2019].

Notas

Destacamos la equivalencia parcial de este par equivalentes, ya que matiz solo podría ser empleado en la fase visual de la cata. Asimismo, la propuesta de sinónimos resulta compleja, ya que parece no existir consenso entre las fuentes consultadas a la hora de definir los términos «nuance» y «tonalité». De acuerdo con Torchet (2008), ambos actúan como sinónimos que expresan una variación aromática o de color. No obstante, Coutier (2007: 302, 411) define «note», «nuance» y «tonalité» como variaciones propias de los aromas del vino y «touche» como un matiz aromático o gustativo delicado (2007: 413). Por otro lado, nuestro corpus evidencia el uso de «nuance» en la fase visual y olfativa del vino y el uso del adjetivo «nuancé» en la fase olfativa y el sustantivo «touche» se ha usado en la fase olfativa y gustativa. Por último, el sustantivo «tonalité» se ha empleado exclusivamente en la fase visual del vino.

Posibles colocaciones:

Matiz, de barniz, de madera, de miel, dorado, graso, punzante, rojizo.

Matices aldehídicos, alicorados, amargos, aromáticos, de brasa, de solera, de vainilla, diversos, dorados, especiados, evolucionados, herbáceos, licoroso, salinos, tostados.

Amplios matices, con matices, equilibrado en matices, innumerables matices, lleno de matices, noble en matices, parco en matices, rico en matices.

Notas abundantes, aceitunadas, a etanal, a roble, aldehídicas, almendradas, amargosas, amoscateladas, características, cetónicas, cobrizas, cremosas, de crianza biológica, de acetaldehídos, de barniz, de bota vieja, de caja de

puros, de crianza, de curry, de desván, de farmacia, de fino, de gran complejidad, de hojas secas, de incienso, de levaduras, de miga de pan, de panadería, de pastelería fina, de salinos, de turrón, de vermut, doradas, dulces, dulzonas, especiadas, frutales, glicéricas, golosas, grasas, marinas, medicinales, melosas, mentoladas, minerales, potentes, punzantes, salinas, sápidas, torrefactas, tostadas, yodadas.

Note caramélisée, d'alcool, de gingembre conflit, de pelure d'orange.

Notes boisées, complexes, de caramel, de fruits secs, de fumée, d'herbes sauvages, de levures, de moisi, de noisette, d'orange, de torréfaction, de vermouth, délicates, empyreumatiques, florales, fruités, intenses, médicinales, minérales, salines, subtiles, typées,

Nuance douce.

Nuances de noix, dorée, foncée, verdâtres, vert vif.

Arôme nuancé.

Tonalités émeraude, vert olive.

Tonalidad amarillenta, caoba, dorada, entre café y azabache, entre roble viejo y caoba.

Tonalidades anaranjadas, doradas, pajiza, melosas, oliváceas, rojizas, verdosas, yodadas.

Ficha n.º 74

Fecha: 25 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Medicinal

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Definición n.º 1

Olores fuertes a yodo, eucalipto, menta, alcanfor o humo generalmente propiciados por altas concentraciones de compuestos fenólicos tales que fenol, guayacol, siringol o cresoles. También por presencia importante de compuestos volátiles que resultan de la degradación de los carotenoides, como es el caso de vitispirano. Cuando dominan el conjunto suelen ser considerados negativos.

Definición n.º 2

1. Olor químico, dominado por el fenol y el yodo, característico de los vinos salidos de vendimias afectadas por podredumbre gris, alterados por la lacasa y que muestran un desagradable recuerdo de ácido fénico.
2. Vino aromatizado que, en la Antigüedad, se consideraba un reconstituyente y un remedio para los pequeños trastornos [...].

Fuente de la definición

Definición n.º 1: De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Definición n.º 2: Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, pp. 602-603.

Contexto en español

En boca, inicialmente es amable, graso, untuoso, redondo. Posteriormente es un vino poderoso, largo, corpulento con elegantes notas medicinales, tostadas, torrefactas y de chocolate amargo en el retrogusto.

Fuente del contexto
https://bodegasarane.com/vino/oloroso-tradicion-v-r-s/
Equivalente
Médicinal
Definición en francés
Arôme chimique désagréable indiquant un défaut du vin (raisins vendangés trop humides).
Fuente de la definición
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=c26161f3ae23b4543380c53f820312a7&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].
Notas
Término polisémico en español, pero no en francés. Se observa que en español no se considera un defecto salvo en caso de exceso, mientras que en francés sí se considera un defecto su presencia. Posibles colocaciones: <i>Notas, rasgos, retronasal medicinal.</i> <i>Notes médicinales, Vin medicinal.</i>

Ficha n.º 75

Fecha: 26 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Menisco

Categoría gramatical

Sustantivo.

Área temática

Fase visual.

Definición en español

Borde o ribete que forma el vino en la copa. Naturalmente, hace referencia a la concavidad o convexidad que la tensión superficial forma en los líquidos contenidos en un recipiente estrecho.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 608.

Contexto en español

Ámbar de intensidad alta, con reflejos verdes en menisco. Aroma de buena intensidad, con gran concentración, notas aldehídicas y un fondo muy elegante. En la boca muestra una estructura media, acidez muy viva, paso muy expresivo y elegante y un final muy largo.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=14490>

Equivalente

Ménisque

Definición en francés

Forme concave de la surface d'un liquide contenu dans un verre.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=f984cbdfba14beea5332064756a28887&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Los términos *borde*, *disco* y *menisco* actúan como sinónimos, al igual que *bord*, *disque* y *ménisque*.

Ficha n.º 76

Fecha: 26 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Miel

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Delicado aroma floral que recuerda el perfume de la miel, característico de los blancos muy maduros y elegantes, aportado por el ácido fenilético. Puede ofrecer sutiles matices como azahar, acacia, romero, etc. También puede detectarse en vinos generosos de postre (moscaletes) o licorosos (sauternes, tokay, vendimias de granos nobles) [...].

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 618.

Contexto en español

En nariz destacan los aromas de frutos secos, algo de tostados, algo de higo. Si bien es un vino seco, en nariz nos puede dar ciertas notas de miel. Es un vino que tiene buena densidad, pues contiene todo su glicerol [...]. Tiene buena complejidad. En boca lo vamos a encontrar muy potente, con un buen ataque, una elegancia, una redondez muy amplia y nos recuerda a las notas de frutos secos tostados.

Fuente del contexto

<https://www.youtube.com/watch?v=9s1dFUx9iXE>

Equivalente

Miel

Definición en francés

Arôme tertiaire alimentaire caractéristique des vins liquoreux et des vins blancs aptes au vieillissement. Souvent associé à une odeur de cire.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ac706e53aaafacae.xhtml>> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

En español, *meloso* puede funcionar como sinónimo, ya que se entiende como «cualidad excelente de ciertos vinos blancos suaves, sustanciosos y maduros. El sabor a miel característico de los mejores vinos licorosos naturales (sauternes, Trockenbeerenauslese) se potencia con la maduración en botella. Es una cualidad difícil que debe armonizar siempre con el contenido en alcohol» (Wiesenthal, 2011: 606). Nuestro corpus también recoge la presencia de *amielado*, entendido como un aroma o color que recuerda a la miel. No obstante, en francés *mielleux* no podría ser un sinónimo en determinados contextos, ya que posee una connotación de vino rico en azúcares y, por tanto, posee una textura densa, como recogen Torchet (2012) «pour un vin à l'arôme alimentaire et floral, riche en sucre, dont la couleur rappelle le miel» y Coutier (2007: 280), «qualifie un vin auquel la richesse en sucre procure une consistance sirupeuse».

Ficha n.º 77

Fecha: 26 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Nariz

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase olfativa

Definición en español

Conjunto de olores que componen la perspectiva aromática de un vino [...].

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 656.

Contexto en español

Nariz intensa con aromas tostados sobre nobles matices de roble viejo, sensaciones aldehídicas
junto con un aroma terroso que recuerda a la turba, al carbón vegetal o a la tizne de chimenea.

Fuente del contexto

http://www.vinosiberian.com/wp-content/uploads/2017/03/FICHAS_TECNICAS_RARE_SHERRY_VORS_OS BORNE.pdf

Equivalente

Nez

Definición en francés

1. Ensemble des sensations olfactives développées par un vin et perçues par le nez (y compris lors de la rétro-olfaction).
2. Seconde étape de la dégustation après le visuel et avant la bouche.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ac706e53aaaeb0ac.shtml> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término polisémico que puede denominar tanto al conjunto de aromas de un vino (*la nariz de un vino*), como la fase olfativa (*en nariz*). Las posibles combinaciones de los términos *nariz* y *nez* son:

En nariz.

Nariz ahumada, aldehída, amplia, apasionante, armoniosa, aromática, arrebatadora, bien definida, cálida, cerrada, compleja, con matices, con notas de, con profundidad, de buena/media intensidad, de complejos aromas, de enorme/extrema complejidad, de intensidad alta/media/baja, débil, definida, delicada, densa, dominada, dulce, dulzona, elegante, espectacular, evocadora, expresiva, fina, floral, fragante, franca, gran nariz, grasa, impecable, intensa, jerezana, joven, limpia, madura, metálica, penetrante, personal, pesada, poderosa, potente, profunda, punzante, recuerdos de nariz, rica en matices, salina, seductora, sensaciones de nariz, soberbia, sobresaliente, suave, sugerente, sutil, tímida, típica, tostada, única, variada, voluptuosa.

Au nez, être le nez sur [seguido del aroma en cuestión].

Nez affiné, agréable, avec des notes, caractéristique, classique, complexe, d'intensité moyenne, d'une grande/forte intensité, de « grand cognac », de fino, délicat, dense, élégant, énergétique, équilibré, expressif, fin, impressionnant, de tabac, intense, marqué, nez, oxydatif, puissant, riche, salin, typique, violent.

Ficha n.º 78

Fecha: 26 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Nervio

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase gustativa

Definición en español

Estructura y músculo de un vino, que deben estar bien equilibrados por el alcohol, la acidez y los taninos.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 661.

Contexto en español

Vino de mucho cuerpo, lleno y aterciopelado, seco o no muy abocado, cuyo color recuerda el de la caoba oscura, su propio olor le viene no sólo de los perfumes y aromas que abocan la crianza, el roble y la uva originaria, sino también de buena parte de las cualidades esenciales de su ser único, como la fuerza, el nervio de vino generoso y prócer.

Fuente del contexto

<https://bodegasnavarro.com/producto/oloroso-1830/>

Equivalente

Nerf

Definición en francés

Qualité d'un vin qui donne l'impression de vivacité et de vigueur grâce à une bonne acidité jointe à une constitution équilibrée.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 295.

Notas

Términos equivalentes.

Posibles combinaciones:

Con nervio, el nervio del vino.

Ficha n.º 79	
Fecha: 26 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Nítido	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa
Definición en español	
Referido ya al color, aroma o gusto del vino, término que en general se utiliza cuando cualquiera de ellos es muy marcado y/o limpio.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Seco, fresco excelente acidez ligeramente punzante, frutos secos muy nítidos en boca (almendra y avellana) ligeramente amargoso, característica que perdura en el final largo de este vino que presenta buen cuerpo y peso en boca.	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/17752-maestro-sierra-oloroso-15-anos	
Equivalente	
Net	
Definición en francés	
Definición n.º 1	
Ce terme qualifie un vin franc, sans défaut, sans faux-semblant, et qui offre à la dégustation toutes les qualités qu'on attend de lui. En un mot, un vin sans bavure.	
Definición n.º 2	

Qualifie un vin aux caractères bien perceptibles et qui ne présente aucun défaut à l'œil, au nez ou à la bouche.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/net-degustation-vin/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Definición n.º 2: Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 296.

Notas

Nuestro corpus francés recoge, además, el sustantivo *netteté*.

Posibles colocaciones:

Nez net.

Attaque, finale nette

Color, aroma nítido

Ficha n.º 80	
Fecha: 26 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Noble	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Definición n.º 1	
En la cata, un vino que es o ha sido grande y muestra signos de haber envejecido bien.	
Definición n.º 2	
Vino elaborado con variedades preferentes, con riqueza alcohólica exclusivamente natural, criado y envejecido con prácticas esmeradas.	
Definición n.º 3	
[Vino] de buena talla y linaje, con gran elegancia. También suele aplicarse para describir a vinos más o menos comunes o económicos que tienen dignidad.	
Definición n.º 4	
Se dice de una variedad vinífera capaz de dar vinos de gran calidad y que tiene un demostrado prestigio internacional. Muchas de estas cepas nobles son internacionales y se han aclimatado en diferentes viñedos, como la cabernet Sauvignon, la <i>chardonnay</i> , la <i>riesling</i> , la moscatel, la garnacha, la <i>mourvèdre</i> (<i>monastrell</i>) o la <i>pinot noir</i> .	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Definición n.º 2: López Alejandro, M. (2005): <i>Los vinos de Montilla-Moriles</i> . Sevilla: A. G. Novograp, p. 172.	

Definición n.º 3: Caro, J. M. (n. d.). Disponible en: <<http://www.jmcaro.info/diccionario.htm>> [Última consulta: 23/07/2019].

Definición n.º 4: Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 664.

Contexto en español

Tiene un color caoba claro, porque no es un color excesivamente alto. En nariz, tiene una intensidad notable en nariz y una potencia. Una nariz muy elegante, que me recuerda a vejez, a madera noble, a frutos secos tipo avellana, e incluso vainilla. Es una nariz muy redonda.

Fuente del contexto

<https://www.youtube.com/watch?v=5bCZQTzKbrY>

Equivalente

Noble

Definición en francés

Qualifie un vin issu d'un terroir renommé, qui réunit les plus grandes qualités bien représentatives de ce terroir.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 298.

Notas

Término polisémico en español. Destaca la imprecisión de las definiciones empleadas a lo largo de las fases de la cata. La segunda definición, de López Alejandro (2004), es la que más se ajusta a la definición de Coutier (2007: 298) y una de las más claras. Destaca, además, el uso del sustantivo *nobleza*.

Ficha n.º 81

Fecha: 26 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Nota ahumada

Categoría gramatical

Sintagma nominal

Área temática

Fase olfativa

Definición en español

Calificativo que, o bien se refiere a los aromas a madera tostada que desprenden los vinos envejecidos en barricas nuevas de roble, o bien a los generados por acción o autólisis de las levaduras. Muy similar a tostados, torrefactos o café, aunque si son muy marcados podrían ser considerados negativos.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

En boca es una bomba, un ataque poderoso, una acidez buenísima, salino, ahora, vía retronasal me salen notas ahumadas, frutos secos por un tubo, tostados. Tiene, por supuesto, ese fondo, ese toque final amargo propio del amontillado, y más de un amontillado de esta vejez.

Fuente del contexto

https://www.youtube.com/watch?v=12jmM_Mqkl8

Equivalente

Note fumée

Definición en francés

Definición n.º 1

Nuance d'odeur appartenant à la famille empyreumatique que caractérise particulièrement le Sauvignon.

Definición n.º 2

Qui évoque l'odeur de la fumée ou des aliments fumés.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53ada5aaa2.shtml>> [Última consulta: 03/08/2019].

Definición n.º 2: Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 225.

Notas

El sustantivo *humo* podría servir, en determinados casos, como sinónimo, de acuerdo con la definición de Wiesenthal (2011: 496), quien lo define como un «aroma característico de algunos vinos que evoca el hollín y otros olores empireumáticos (creosota, alquitrán, madera quemada). Se encuentra en algunos vinos blancos y en vinos tintos de gran linaje. El humo forma parte de la familia de los aromas empireumáticos, como el café, la almendra tostada y, claro está, el alquitrán o el hollín, que no son más que residuos de combustión».

Ficha n.º 82

Fecha: 27 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Nota balsámica

Categoría gramatical

Área temática

Sintagma nominal

Fase olfativa

Definición en español

Aroma resinoide que puede deberse a la variedad, al terruño o a la crianza. [...] En los vinos se trata de un aroma noble que evoca los olores de la resina o parecidos: pino, pinar, incienso, trementina, canela, ciprés, mango (aroma frutal, pero resinoide) y enebro. Los aromas balsámicos son patrimonio de los grandes vinos tintos, sobre todo del Mediterráneo. Pero también los vinos blancos elaborados con variedades terpénicas (riesling) y algunos licorosos (rieslings enriquecidos por la botritis noble) ofrecen a veces aromas balsámicos. En la cata, los aromas balsámicos constituyen una familia o serie básica; aunque algunos de ellos pertenecen a dos o tres familias a la vez [...].

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 100.

Contexto en español

Nariz: Ligero aroma a avellanas con una nota balsámica. Recuerda el tostado de maderas nobles

Viejas, cuero, cedro y cacao.

Fuente del contexto

http://www.bodegastradicion.es/images/documentos/Ficha_tecnica_OL_2014.pdf

Equivalente

Note balsamique

Definición en francés

Qui évoque l'odeur du baume, des résineux, de l'encens.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 93.

Notas

Ficha n.º 83	
Fecha: 27 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Opaco	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual
Definición en español	
<p>Vino que tiene una capa muy alta y que no deja pasar la luz a través de él, como es el caso de algunos tintos con mucho extracto (v. gr. Aquellos hechos con monastrell, syrah, cabernet Sauvignon, etc.), o de vinos generosos elaborados con uvas pasas, tal como el PX.</p>	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
<p>El Pedro Ximénez presenta un impresionante color caoba oscuro, que en los más viejos puede llegar a ébano. En la zona central el vino es totalmente opaco, mientras que en el ribete presenta el característico reflejo yodado. Nos transmite una extraordinaria sensación de densidad, tintando totalmente las paredes de la copa.</p>	
Fuente del contexto	
https://www.youtube.com/watch?v=dAmbN1cnRnA	
Equivalente	
Sombre	
Definición en francés	
Robe d'un vin très foncée, presque opaque.	
Fuente de la definición	
<p>Torchet, S. (2008). Disponible en línea: https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=7a5a7b787c90f0d7cf</p>	

b28f485962608b&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

En este caso, *opaque* es un falso amigo, ya que describe un vino «manquant de netteté, de brillance. Souvent dû à une mauvaise filtration ou à une attaque bactérienne, sauf pour les vins en cours de fermentation ou en cours d'élevage» (Torchet, 2008). Asimismo, *noir*, aunque podría servir como sinónimo, se emplea, de acuerdo con Coutier (2007: 300) para describir los vinos tintos de color muy oscuro, al igual que *foncé*, según Torchet (2008), quien lo define como un adjetivo empleado «pour désigner la couleur d'un vin rouge sombre presque noir sans brillance».

No obstante, nuestro corpus recoge el uso de *opaque* en la cata del Pedro Ximénez, aunque no coincida con las definiciones aportadas (*robe, couleur opaque*).

Ficha n.º 84	
Fecha: 27 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Oscuro	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual
Definición en español	
Se dice de un vino de color casi negro, con intenso pigmento [...].	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 683.	
Contexto en español	
Ya vemos que cae, es un color ámbar bastante clarito, no es demasiado oscuro. Tiene un color muy brillante, casi más que ámbar diría oro. Oro viejo, más que ámbar.	
Fuente del contexto	
https://www.youtube.com/watch?v=gUH4DVxYuXU	
Equivalente	
Sombre	
Definición en francés	
Robe d'un vin très foncée, presque opaque.	
Fuente de la definición	
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=7a5a7b787c90f0d7cfb28f485962608b&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].	
Notas	

Ficha n.º 85

Fecha: 27 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Pajizo

Categoría gramatical

Adjetivo.

Área temática

Fase visual.

Definición en español

Color de un vino que recuerda al de la paja.

Fuente de la definición

López Alejandro, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 173.

Contexto en español

Otro afamado y popular fino, su nombre lo dice todo. Regularidad y carácter en botella. Delicado y expresivo es, sin lugar a dudas, un referente en nuestro país.

Amarillo pajizo verdoso, atractivo.

Fuente del contexto

<https://sobremesa.es/not/1026/cata-del-fino-la-ina>

Equivalente

Jaune paille

Definición en francés

Couleur dorée se rapprochant de la paille de blé ou de l'or clair pour un vin blanc.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php/?a=srch&d=4&id_srch=a45ecf5ba57f34cfde4f627dac660306&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Asimismo, se acepta como sinónimo *paille*.

Ficha n.º 86	
Fecha: 27 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Paladar	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase gustativa
Definición en español	
Definición n.º 1	
Parte interior y superior de la boca del animal vertebrado.	
Definición n.º 2	
Impresión que produce el vino en boca al degustarlo, saborearlo y tragarlo. El catador debe saborear el vino con la lengua, paseándolo lentamente por el paladar y las encías. Así se perciben mejor las características estructurales del vino (cuerpo, alcohol, tanino), la sedosidad y textura de la materia, así como sus aromas que van alcanzando la nariz por vía retronasal.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: Real Academia Española (n. d.): <i>Diccionario de la lengua española</i> (23. ^a edición). Disponible en: < https://dle.rae.es/?id=RV73QvR > [Última consulta: 03/06/2019].	
Definición n.º 2: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 691.	
Contexto en español	
Nariz. Su aroma trae recuerdos de las maderas nobles de su crianza y notas de frutos secos. Boca. Untuoso y seco al paladar.	
Fuente del contexto	
https://www.barbadillo.com/product/cuco-oloroso-seco	
Equivalente	

Palais
Definición en francés
Definición n.º 1 Partie supérieure interne de la bouche en forme de voûte osseuse à l'avant terminée par une partie molle à l'arrière et séparant la bouche des fosses nasales.
Definición n.º 2 Ensemble des caractères gustatifs perçus lorsque le vin est dans la bouche ; phase de la dégustation qui concerne les sensations perçues dans la bouche.
Fuente de la definición
Definición n.º 1: Centre national de ressources textuelles et lexicales. Disponible en línea: < http://www.cnrtl.fr/definition/palais > [Última consulta 03/05/2019]
Definición n.º 2: Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 311.
Notas
Término metonímico, empleado para describir el conjunto de aromas del vino. <i>Boca</i> y <i>bouche</i> pueden funcionar como sinónimos del mismo. Posibles combinaciones: <i>Al paladar, en paladar</i> (uso muy reducido frente a <i>al paladar</i> en el corpus). <i>Paladar ácido, intenso, ligero, seco, sedoso, suave.</i> <i>Au palais. Enrober, envahir, tapisser le palais.</i> <i>Beaucoup de palais. Palais mou.</i>

Ficha n.º 87

Fecha: 27 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Paso en boca

Categoría gramatical

Área temática

Sintagma nominal

Fase gustativa

Definición en español

En la cata, sinónimo de paladar. Por extensión, textura o sensaciones táctiles que el vino deja en ella.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

Estructurado, suave. Paso en boca armónico, denso, con recuerdos a dátiles y frutos secos. Final goloso.

Fuente del contexto

<http://www.grauonline.es/vinos-generosos/pedro-ximenez-reserva-familiar.html>

Equivalente

Évolution en bouche

Definición en francés

L'évolution en bouche est une autre façon de parler du milieu de bouche qui est le deuxième critère d'analyse de l'examen gustatif d'un vin.

Fuente de la definición

Vin Vigne (2015). *Dictionnaire du vin*. Disponible en: <<http://www.vin-vigne.com/lexique/lexique-vin-lettre-e.html>> [Última consulta: 01/07/2019].

Notas

En español, el corpus arroja como variantes intralingüísticas *paso de boca* y *paso por boca*.

Ficha n.º 88

Fecha: 27 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Pastoso

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase gustativa

Definición en español

Definición n.º 1

Vino que exhibe un paladar bien forrado, untuoso y denso.

Definición n.º 2

Vino lleno y suave

Definición n.º 3

Grado superior a carnosos. Vino que se pega al paladar, generalmente dulce, con mucho extracto seco y alcohol. Incluye muchos vinos elaborados con pasas y licorosos envejecidos en barrica.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 700.

Definición n.º 2: López Alejandro, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 173.

Definición n.º 3: De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

De sabor es pastoso, aterciopelado con delicadeza, intenso de matices gustativos, equilibrado, potente y largo sin resultar empalagoso.

Fuente del contexto

<http://www.bodegascarballo.es/vinos-de-jerez/430-1730-pedro-ximenez.html>

Equivalente
Pâteux
Definición en francés
Definición n.º 1 Qualifie un vin auquel la richesse en sucres (pour les vins blancs liquoreux) ou en extrait (pour les vins rouges) confère une consistance trop épaisse, une onctuosité excessive.
Definición n.º 2 Vin lourd à consistance épaisse due à un manque d'acidité par rapport à un excès de sucre.
Fuente de la definición
Definición n.º 1: Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 316.
Definición n.º 2: Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=ae80e61a2dc31aef40d7793fd12adfb5&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].
Notas
Observamos ciertas discordancias en las definiciones aportadas. En todo caso, el término describe un vino denso, debido a una cantidad de azúcar importante y que, en ambas definiciones en francés, posee ciertas connotaciones negativas que no se dan en las definiciones en español. En todo caso, <i>onctueux</i> puede ser un equivalente apropiado sin matices negativos.
Posibles colocaciones: <i>Sabor, vino pastoso.</i>

Ficha n.º 89

Fecha: 27 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Penetrante

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa.
Valoración global

Definición en español

Vino fragante rico en componentes aromáticos y sápidos.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p.707.

Contexto en español

A la vista es limpio y luminoso de precioso color caoba rojizo. Aroma intenso penetrante y muy limpio con toques de frutos secos, vainilla, barnices. En boca es potente y sabroso, muy amplio, seco.

Fuente del contexto

<http://hidalgo.com/nuestros-vinos-vinos-genuinos/el-tresillo-1874/>

Equivalente

Pénétrant

Definición en francés

Definición n.º 1

[...] dense et persistant, offrant un vin long en bouche.

Definición n.º 2

Vin à l'odeur concentrée et puissante.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/?s=p%C3%A9n%C3%A9trant>> [Última consulta: 31/07/2019].

Definición n.º 2: Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=d386e9672eec98743c44852c648e989e&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término impreciso, empleado en la fase visual, olfativa y gustativa del vino. No obstante, nuestro corpus solo refleja su uso en el examen visual y olfativo (*aroma, bouquet, nariz, vino penetrante*) y, en francés, en la fase olfativa y gustativa (*nez pénétrant, saveurs pénétrantes*).

Ficha n.º 90

Fecha: 27 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Perfilado

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa. Valoración global

Definición en español

Se dice de un vino bien elaborado, redondeado por un tiempo justo de maduración. También puede decirse de un vino fortificado, bien fundido con sus alcoholes y sus soleras.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 710.

Contexto en español

En boca el ataque es intenso, y pese a su ausencia de glicerina resulta cremoso, con muy buenos amargos, seco fresco, largo y bien perfilado.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/96607-alvear-fino-rama-2006#ficha>

Equivalente

Affiné

Definición en francés

Se dit d'un vin qui acquiert des qualités de finesse au cours du vieillissement.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 56.

Notas

Observamos que en español puede ser un término polisémico y sinónimo de *fortificado*. Asimismo, destacamos la presencia de *afinarse*, *perfilarse* y *s'affiner*.

Ficha n.º 91	
Fecha: 27 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Perfumado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo.	Fase olfativa.
Definición en español	
Dícese de un vino fragante, rico en agradables aromas.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 710.	
Contexto en español	
De un color que varía entre el oro viejo y el caoba claro. Perfumado y de aroma profundo, áspero con notas de avellanas en el paladar, pulido, fácil pero a la vez lleno. Ideal para tomarlo de aperitivo o acompañando pastas y dulces.	
Fuente del contexto	
https://bodegasnavarro.com/producto/palo-cortado-1830/	
Equivalente	
Parfumé	
Definición en francés	
Qualifie un vin qui présente des caractères olfactifs agréables et intenses.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 313.	
Notas	

Ficha n.º 92

Fecha: 28 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Persistencia

Categoría gramatical

Sustantivo.

Área temática

Fase gustativa.

Definición en español

Tiempo en que las sensaciones organolépticas producidas por un vino permanecen en boca. La persistencia aromática se mide en caudalías. Los grandes vinos pueden permanecer largo tiempo en boca, y los generosos (jereces, sauternes, oportos, madeiras) apoyados en su graduación alcohólica y, a veces, en sus azúcares, pueden alcanzar muchas caudalías.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 711.

Contexto en español

Se aprecian aromas derivados de la madera. En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia. Es un poco más suave que el amontillado, pero no tanto como el oloroso.

Fuente del contexto

<https://www.mantequeriaelbulevar.com/palo-cortado-y-medium/palo-cortado-monteagudo-delgado-zuleta.html>

Equivalente

Persistence

Definición en francés

Durée pendant laquelle les arômes continuent d'être perçus une fois le vin avalé ou rejeté.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 320.

Notas

Buena, enorme, gran, larga, notable persistencia.

Capítulo 4. Análisis comparativo de las notas de cata de los vinos generosos andaluces

Corta, media, larga persistencia.

Beaucoup de, grande, interminable persistance.

Ficha n.º 93

Fecha: 28 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Persistencia en vía retronasal

Categoría gramatical

Sintagma nominal

Área temática

Fase olfativa

Definición en español

Primer nivel de la apreciación de la persistencia de un vino. Consiste en la duración de las sensaciones aromáticas que se perciben al catar el vino en boca. Los aromas más ligeros desaparecen en primer lugar, manifestándose más intensamente los aromas más pesados y los menos volátiles. Cuando más abundan estos últimos aromas, el vino resulta más denso, más impresiona las mucosas del paladar y, en consecuencia, prolonga la excitación de los sentidos.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 711.

Contexto en español

Aroma punzante e intenso y complejo que recuerda a la “flor”, notas almendradas. Muy seco, justo de acidez con mucho cuerpo y carácter muy elegante en boca, con gran persistencia retronasal. Vino tremendamente expresivo y que no se olvida.

Fuente del contexto

<https://ansamagourmet.com/vinos-y-licores/d-o-sherry/finos/don-zoilo-fino/#.WraT1ljwblUg>

Equivalente

Persistance aromatique intense.

Definición en francés

Temps évalué en secondes (ou caudalies) pendant laquelle l'arôme persiste en bouche après avoir avalé ou recraché le vin

Fuente de la definición

Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/pai-persistence-aromatique-intense-degustation/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Constatamos la falta de una definición clara y precisa de este término en francés. Asimismo, en dicho idioma, hemos hallado el uso de siglas, *persistence aromatique intense* (PAI) y de la variante intralingüística *persistence en rétro-olfaction*.

Ficha n.º 94

Fecha: 28 de febrero de 2019

Unidad terminológica en español

Personalidad

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Valoración global

Definición en español

Carácter distintivo que singulariza a un vino. Procede tanto de sus caracteres típicos (cepa, pago, microclima, etc.) como de la intervención de los hombres (vinificación, crianza, etc.).

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 712.

Contexto en español

Aroma muy peculiar, con gran personalidad, madera añeja, tostados, notas dulces, pasificadas, que recuerdan al Pedro Ximénez.

Fuente del contexto

<https://www.wine-lovers-blog.com/blog/25/1/2016/cata-de-vinos-de-jerez-fino-y-oloroso-de-bodegas-tradicion>

Equivalente

Personnalité

Definición en francés

Qualifie d'un vin qui présente des caractères organoleptiques marqués le distinguant des autres vins.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 321.

Notas

Bastante, con, gran, lleno de, mucha personalidad.

Beaucoup de personnalité.

Ficha n.º 95	
Fecha: 28 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Pesado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
Dícese del vino con exceso de azúcar y alcohol, exento de delicadeza.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 712.	
Contexto en español	
Este vino es el postre, te colma de sensaciones y de aromas. Te llena, es sabroso. Aun siendo dulce no es pesado, al final ese envejecimiento le da esa espectacularidad que tiene NOE.	
Fuente del contexto	
https://www.youtube.com/watch?v=ODZaf7f95KY	
Equivalente	
Lourd	
Definición en francés	
Definición n.º 1	
Qualifie un vin qui procure dans la bouche une sensation de pesanteur peu agréable due à un excès de puissance (alcool et/ou extrait sec).	
Definición n.º 2	
Vin qui offre en bouche une sensation de lourdeur due à un excès d'alcool et de tannins. Il s'agit en général d'un vin peu raffiné qui manque à la fois de caractère, d'acidité et de fraîcheur.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 266.	

Definición n.º 2: Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/lourd-degustation-default/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Ficha n.º 96	
Fecha: 28 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Plano	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo.	Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
Definición n.º 1	
Describe un vino que además de apagado o hueco, le falta ostensiblemente acidez, por lo que es todavía más peyorativo si cabe. Un espumoso plano es aquel que también ha perdido efervescencia.	
Definición n.º 2	
Vino sin acidez, sin elegancia.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Definición n.º 2: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 729.	
Contexto en español	
Muy, muy agradable, muy fresco, nada de alcohol. Un perfume en la nariz. Muy, muy meloso. Es un vino con bastantes complejidades aromáticas. No es un vino plano. Creo que es un vino al que, si lo tenemos un rato en la copa, le iremos sacando diferentes complejidades.	
Fuente del contexto	
https://www.youtube.com/watch?v=35XEn6jhg_I	
Equivalente	
Plat	

Definición en francés

Qualifie un vin dénué de saveur en raison d'un manque d'acidité et de corps (alcool, tannins).

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 328.

Notas

La principal diferencia recae en las fases de uso. Coutier (2007) recomienda usarlo en la fase olfativa y gustativa, mientras que la definición de De Serdio (2015) contempla, además, un análisis de la fase visual a partir del cual otorgar una valoración global del vino. Este autor recomienda como sinónimo *apagado*, al que define (2015) como un «vino que muestra un color sin intensidad ni brillo, o bien es alcohólico, pero le faltan aromas y sabor».

Ficha n.º 97	
Fecha: 28 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Poderoso	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Se dice de un vino pleno, con carácter, intenso, con taninos nobles y bien estructurado.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 735.	
Contexto en español	
En boca, confirma, con sensaciones abocadas y sin terminar de ensamblar lo biológico y lo oxidativo. No obstante, el final es largo y poderoso.	
Fuente del contexto	
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=11463	
Equivalente	
Puissant	
Definición en francés	
[Au nez] Vin qui présente des arômes très marqués et intenses. [En bouche] Vin qui présente des caractères intenses dus à sa richesse de constitution et à un taux d'alcool généreux.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 338.	
Notas	
En español, es sinónimo de <i>potente</i> . No obstante, este último refleja más repeticiones que <i>poderoso</i> en el corpus. Se constata, además, el uso de los sustantivos <i>poderío</i> y <i>puissance</i> en el corpus textual compilado. <i>Final, paso por boca, vino poderoso.</i>	

Nariz, boca poderosa.

Arôme, bouquet, nez, vin puissant.

Acidité, attaque, bouche, finale, note puissante.

Ficha n.º 98	
Fecha: 28 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Posgusto	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase posgustativa
Definición en español	
Aroma y sabor que permanece en la garganta y en la vía retronasal después de tragar el vino.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 744.	
Contexto en español	
Muy limpio y vivo. Delicado y punzante, destacan notas de frutos secos que recuerdan su etapa biológica. Muy amable en boca, destaca por su redondez y untuosidad. Es un vino muy glicérico. De final larguísimo, posee un toque amargo en el postgusto que deja un paladar muy limpio.	
Fuente del contexto	
https://encopa.es/vino-generoso/628-lustau-cayetano-del-pino-palo-cortado-50-cl-8412325003628.html?search_query=palo+cortado&results=16	
Equivalente	
Arrière-goût	
Definición en francés	
Goût laissé en bouche par le vin après son absorption.	
Fuente de la definición	
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53aba4ab.x > html> [Última consulta: 03/08/2019].	
Notas	

En español, se emplea también como sinónimo *retrogusto*. En este caso, nos encontramos, además, ante dos variantes intralingüísticas: *postgusto* y *posgusto*. Como recoge el *Diccionario panhispánico de dudas* (2005), *pos-* es la «forma simplificada del prefijo de origen latino *post-* [...]». Puesto que la *t* precedida de *s* en posición final de sílaba, cuando va seguida de otra consonante, es de difícil articulación en español, se recomienda usar la forma simplificada *pos-* en todas las palabras compuestas que incorporen este prefijo, incluidas aquellas en las que el prefijo se une a voces que empiezan por vocal [...]». No obstante, la Real Academia Española (2005) recuerda que «solo en los casos en que este prefijo se une a palabras que comienzan por *s-* se aconseja conservar la *t*, para evitar la confluencia de dos *eses* en la escritura». De esta manera, observamos que es preferible el uso de *posgusto* en lugar de *postgusto*. Sin embargo, constatamos que la comunidad de catadores emplea de forma mayoritaria esta forma, *postgusto*, con 103 repeticiones en el corpus, frente a las 29 repeticiones de *posgusto*.

Posibles colocaciones:

Posgusto agradable, amargoso, amplio, complejo, duradero, elegante, interminable, intenso, largo, medio, medio-largo, salino, seco.

Arrière-goût persistant, plein de nuances.

Ficha n.º 99	
Fecha: 28 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Potente	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
Se dice de un vino pleno, con cualidades evidentes: con savia alcohólica, lleno de vivacidad, con estructura y buen cuerpo.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 745.	
Contexto en español	
Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y con sutileza aromática creciente. El alcohol pasa desapercibido y proporciona untuosidad a un vino muy aromático y que deja un recuerdo muy largo	
Fuente del contexto	
http://andaluciadevino.com/oloroso-piedra-luenga-ecologico-bodegas-robles	
Equivalente	
Puissant	
Definición en francés	
Vin chargé en alcool possédant un bouquet tannique et riche en arômes.	
Fuente de la definición	
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53ababaea2.xhtml [Última consulta: 03/08/2019].	
Notas	
Sinónimo de poderoso. Se constata el uso del superlativo <i>potentísimo</i> . Posibles colocaciones:	

Aroma, ataque, bouquet, entrada, final, lágrima, nariz, paso por boca, retronasalidad. Aldehídos, aromas, notas potentes.

Ficha n.º 100	
Fecha: 28 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Profundo	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Definición n.º 1 En la cata, define una cualidad intensa del vino: pigmento notable, aromas complejos y sostenidos, complejidad, cuerpo carnoso y excelente materia.	
Definición n.º 2 Vino que parece tener capas subterráneas de sabor.	
Definición n.º 3 Adjetivo que implica intensidad alta, tanto en color como en aromas.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 752.	
Definición n.º 2: Caro, J. M. (n. d.). Disponible en: < http://www.jmcaro.info/diccionario.htm > [Última consulta: 23/07/2019].	
Definición n.º 3: De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Alfonso es un delicioso Oloroso Seco de profundo color caoba. Sabor a frutos secos mezclado con toques de madera. Servido frío, es el perfecto acompañante de quesos suaves y patés.	
Fuente del contexto	

https://www.gonzalezbyass.com/contentgb/uploads/2014/05/Alfonso.pdf
Equivalente
Profond
Definición en francés
Qualifie une couleur intense et dense. Au nez et en bouche, qualifie un vin pourvu de caractères aromatiques et gustatifs complexes, denses et persistants.
Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 336.
Notas
A la luz de las tres definiciones estudiadas en español, podemos observar que <i>profundo</i> se emplea como un adjetivo que describe el vino en su conjunto a partir de unos rasgos cromáticos, olfativos y gustativos en concreto, al igual que <i>profond</i> .

Ficha n.º 101	
Fecha: 28 de febrero de 2019	
Unidad terminológica en español	
Punta	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase gustativa
Definición en español	
Leve exceso de alcohol o de acidez que puede apreciarse en la lengua, pero que no afecta al conjunto.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 758.	
Contexto en español	
Capa muy intensa, casi negro, con menisco yodado. Aroma de buena intensidad, con recuerdos de pasas, higos secos, vainas de algarrobo y café. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, untuosidad equilibrada y un final muy largo con alguna punta alcohólica.	
Fuente del contexto	
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=10141	
Equivalente	
Pointe	
Definición en francés	
Definición n.º 1: Trait aromatique légèrement perceptible.	
Definición n.º 2: Perception d'une légère acescence dans un vin.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 332.	
Definición n.º 2: Torchet, S. (2008). Disponible en línea: https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=566414b333c632602	

69645ceb6162dc4&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Se observa su uso mayoritario, tanto en francés como en español, en plural. Asimismo, se contempla el uso de los diminutivos *puntita* y *puntitas* en español. Además, tal y como apunta Coutier (2007), en ambos idiomas puede aparecer seguido de un adjetivo o de un sintagma nominal con el fin de relacionarlo con un aroma.

En punta.

Punta alcohólica, cítrica, de acidez, de alcohol, de salinidad, golosa, salada.

Puntas alcohólicas, aromáticas, cítricas, de alcohol, de yodo, dulzonas, florales, lácteas, salinas

Puntita amargosa, de alcohol, especiada, licorosa, verdosa.

Pointe citronnée, de macis, de curry indien, de sucre, de vanille, fraîche, sèche.

Ficha n.º 102

Fecha: 01 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Punzante

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Aromas y sabor intensos, secos y casi incisivos, característicos de ciertos vinos generosos como el jerez.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 758.

Contexto en español

En nariz vamos a encontrar esos recuerdos de la bodega, esos recuerdos de albero, de las botas viejas. Hay un recuerdo al yodo, al mar, a esas corrientes del Atlántico que pasan a las naves de las bodegas, de esas bodegas de estilo catedralicio, imponentes, preciosas y al final van a impregnar estas botas con la solera [...]. Encontramos toques de frutos secos, almendra frita, avellana. Al fondo podemos encontrar un toque de barniz, punzante. Es un vino que invita a beber.

Fuente del contexto

<https://www.youtube.com/watch?v=atljq1UvXSQ>

Equivalente

Pointu

Definición en francés

Qualifie un vin sec et vif, qui procure dans la bouche une impression de forme en pointe due à une dominante acide.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 331.

Notas

Aroma, boca, nariz, olor, tacto, vino punzante.

Aromas, notas, sensaciones, toques punzantes.

Punzante al paladar. Punzante en nariz.

Ficha n.º 103	
Fecha: 01 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Raza	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Valoración global
Definición en español	
Definición n.º 1 Carácter, linaje de un vino procedente de un buen terruño y buena variedad.	
Definición n.º 2 Vino con linaje, de pura cepa.	
Definición n.º 3 Otra palabra para referirse al linaje, a la casta de un vino.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 769.	
Definición n.º 2: López Alejandro, M. (2005): <i>Los vinos de Montilla-Moriles</i> . Sevilla: A. G. Novograf, p. 175.	
Definición n.º 3: Caro, J. M. (n. d.). Disponible en: < http://www.jmcaro.info/diccionario.htm > [Última consulta: 23/07/2019].	
Contexto en español	
Muy seco, denota una salinidad, complejidad, intensidad y largura de difícil comparación, que ofrece una larga persistencia en el paladar. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, Tradición: calidad única	
Fuente del contexto	
http://www.bodegastradicion.es/index.php/es/fino	

Equivalente
Race, racé.
Definición en francés
Vin élégant dont l'ensemble des éléments s'harmonisent parfaitement tout en exprimant leurs qualités respectives mais aussi les typicités de son origine.
Fuente de la definición
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=52cb200e8cff6e68fb536f84d31b6b39&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].
Notas
<p>Término algo impreciso en cuya descripción se emplean otros términos de origen metafórico. Caro (n. d.) lo considera un sinónimo de linaje, al que define como las «cualidades nacidas de la combinación de clima, suelo, cepas y técnicas de producción excelentes» y como un sinónimo de <i>casta</i>, entendida como una cualidad de un «vino noble, que resalta los valores de la uva con que está elaborado». De esta manera, a partir de las definiciones aportadas, podemos ver que se trata de un adjetivo que describe los aromas y sabores del vino que recuerdan a su origen, terruño y variedad. Además de los sinónimos aportados por Caro, <i>casta</i> y <i>linaje</i>, De Serdio (2015) también contempla como sinónimos <i>con clase</i> y <i>complejo</i>.</p> <p>Cabe señalar, además, que, en el corpus en francés, se ha empleado de forma mayoritaria el adjetivo <i>racé</i>.</p>

Ficha n.º 104	
Fecha: 01 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Recto	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
Se dice de un vino cuyas cualidades son explícitas, directas, sin ambigüedades.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 771.	
Contexto en español	
Caramelo, cuero, frutos secos, tabaco, pan de higos en una nariz muy de oloroso clásico. Muy seco, muy recto, muy fino en boca. Un recuerdo de los olorosos de antaño.	
Fuente del contexto	
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=23409	
Equivalente	
Rectiligne	
Definición en francés	
Qualifie un vin sans défaut ni sophistication, net et ferme. Rectitude. Droiture.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 351.	
Notas	
Coutier (2007: 351) recoge como sinónimo el adjetivo <i>droit</i> , el cual ha sido también recogido por nuestro corpus (<i>attaque droite, vin droit</i>).	

Ficha n.º 105

Fecha: 01 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Recuerdo

Categoría gramatical

Sustantivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa. Fase posgustativa

Definición en español

Sensación producida por un vino que trae a la memoria determinados olores o sabores. También, el tiempo que el vino es recordado (caudalía) o permanece en la mente tras ser ingerido (retrogusto o final de boca).

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

Manzana asada, frutos secos y un recuerdo aún presente de crianza biológica. Vivo y potente a la vez en boca, sigue siendo un fino por esa viveza, aunque a punto de ser un amontillado.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=22258>

Equivalente

Évocation

Definición en francés

Décrit ce qu'évoquent certains arômes.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 188.

Notas

Cabe señalar que, pese a que la definición ofrecida por Coutier parezca limitarse a la fase olfativa, esta autora señala que también puede emplearse en el examen gustativo.

Nuestro corpus textual también recoge el sustantivo *rappel* (*rappel de pâtisseries*) y el verbo *rappeler* (*arômes rappelant, bouquet qui rappelle, nez rappelant*), al igual que en español, donde hallamos el verbo *recordar* (*el vino nos recuerda, salinidad que recuerda*).

P

osibles colocaciones:

Largo recuerdo. Recuerdo a caramelo, al final, mineral, muy largo.

Asimismo, se recoge el uso de *recuerdo* en plural, que obtiene más repeticiones que en singular:

Recuerdos a ahumados, a nuez, de madera, de roble, lejanos, notables, salinos, tostados.

Ficha n.º 106

Fecha: 01 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Redondo

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa. Valoración global

Definición en español

Equilibrado, que muestra armonía entre todos sus componentes: pigmento, aromas primarios y secundarios, el justo toque de roble (cuando se trata de un vino de crianza), el *bouquet* de botella y el conjunto de todos los caracteres propios de su variedad y su linaje.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 771.

Contexto en español

En boca es seco, y con estructura, con cuerpo, volumen, debido a la elevada cantidad de glicerina concentrada combinada con acidez, alcohol y el aporte astringente de los polifenoles de la madera vieja. Está todo, pero ninguno resalta. Persiste una ligera salinidad de la albariza y un sutil amargor elegante. Redondo, fruto de la maestría de saber esperar.

Fuente del contexto

<https://vinacruz.com/abc-oloroso-lagar-blanco/>

Equivalente

Rond.

Definición en francés

Qualifie un vin équilibré et souple, sans âpreté, qui se répand dans toute la bouche en suggérant une impression de rondeur.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 362.

Notas

Término unívoco. Se constata en nuestro corpus, además, el uso de los sustantivos *redondez*, *rondeur* y del verbo *redondear*.

Paso, vino redondo.

Boca, dulcedumbre, entrada (en boca), nariz, sensación redonda.

Aromas redondos.

Vin rond,

Bouche ronde.

En rondeur.

Ficha n.º 107	
Fecha: 01 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Reflejo	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Fase visual
Definición en español	
Punto de luz que reverbera y brilla en la capa de un vino.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 772.	
Contexto en español	
Vino de color ámbar oscuro con reflejos yodados. Aromas peculiares de fruta madura, dátiles y pasas. En boca destaca su untuosidad, densidad y agradable sensación final.	
Fuente del contexto	
http://www.navisa.es/FichaProductoCorporativo.aspx?IdProducto=80094&Idioma=ES	
Equivalente	
Reflet	
Definición en francés	
Réfléchissement de la lumière par le vin révélant la brillance de sa robe et son éclat.	
Fuente de la definición	
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=86b776b90d2a3bcb2579a3269ec32b4a&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].	
Notas	
Término unívoco. Posibles combinaciones:	

Capítulo 4. Análisis comparativo de las notas de cata de los vinos generosos andaluces

Reflejo achampañado, ámbar, anaranjado, brillante, cobrizo, dorado, verdoso, yodado.

Reflets ambrés, bronze, cuivrés, dorés, olivâtres, orangers, verts.

Ficha n.º 108

Fecha: 01 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Refrescante

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase gustativa

Definición en español

Definición n.º 1

Con agradable acidez, ligero, alegre y desalterante.

Definición n.º 2

Vino con una acidez notable, pero que no desentona en su conjunto. Es una característica muy distinguida en vinos con aguja, espumosos y blancos secos.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 774.

Definición n.º 2: De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

Lo mejor la entrada en boca: amargoso y con cierta salinidad, se agarra a la boca sin ser grasoso. Refrescante, provoca cierta salivación. Postgusto medio. Quizás le falte algo de cuerpo, pero resulta ligero, sabroso y de trago más fácil que otros de sus congéneres, a lo que ayuda su fluidez.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/63029-fino-l#ficha>

Equivalente

Rafraîchissant

Definición en francés

Qualifie un vin sans aucune lourdeur alcoolique, dont les arômes et la légère acidité donnent l'impression de rafraîchir la bouche.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 346.

Notas

Términos equivalentes. No obstante, se debe prestar atención, ya que *refrescar* un vino y, por tanto, un *vino refrescado*, es una operación que consiste en «añadir a un vino viejo otro más joven» (López Alexandre, 2003: 174). Se trata, como señala De Serdio (2015), del «principio legal en el que se sustentan los sistemas de crianza dinámica (biológica u oxidativa), como es el caso del denominado “soleras y criaderas” o cuando se elaboran vinos de mesa sin indicación de año». No obstante, como señala este autor (*ibid.*), también se puede dar en los vinos de crianza estática por añada.

Posibles colocaciones:

Entrada, vino refrescante.

Finale rafraîchissant, vin rafraîchissant.

Ficha n.º 109

Fecha: 02 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Sabroso

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa

Definición en español

Se dice de un vino que produce una sensación placentera en la boca, con agradables matices gustativos y olfativos.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 819.

Contexto en español

Cuerpo medio, ligeramente graso, cítrico, sabroso, ligeramente salino, nota amarga en final, post gusto salino. Retronasal especias dulces y frutos secos, persistente.

Ligero, afilado, con una punta cítrica que sobresale que no termina de agradarme. Sin mucha complejidad (dentro de la que ya de por si tienen estos vinos) pero una buena opción por precio, para iniciarse o para beber sin complicaciones.

Fuente del contexto

<http://sibaritastur.blogspot.com/search/label/GENEROSOS>

Equivalente

Savoureux

Definición en francés

Qualifie un vin qui présente un ensemble d'arômes et de saveurs très agréables.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 372.

Notas

Término unívoco. Se ha detectado en el corpus textual cierta confusión léxica en la elección del sustantivo de la familia léxica de *sabroso*. En efecto, los catadores han escogido correctamente *sabrosura*, definido por el *Diccionario de la lengua española* como la «cualidad de sabroso», pero con un uso restringido en América Latina. También habría sido normativo el uso de *sabrosera*, pero no de *sabrosidad* (*sic*).

Posibles colocaciones:

Ataque, final, recorrido, vino sabroso.

Boca, salinidad sabrosa.

Bouche savoureuse.

Ficha n.º 110

Fecha: 02 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Salino

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase gustativa

Definición en español

Uno de los sabores básicos detectado por el sentido del gusto, concretamente en las papilas gustativas ubicadas a ambos lados de la parte anterior de la lengua, cuya percepción aumenta en proporción directa al contenido de metales alcalinos de un vino (en especial, sodio y potasio). [...] Se da en algunos tintos con carácter mineral, así como en vinos generosos secos.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

En boca tiene una buena acidez, fresco con mucho recuerdo salino, retronasal intenso y punzante por su alta graduación alcohólica. No obstante, presenta un gran equilibrio, personalidad y tiene un carácter que lo hace invitante. Final de boca, largo, agradable y complejo.

Fuente del contexto

<http://www.sobrevinoylicores.es/palo-cortado-peninsula-bodega-lustau/>

Equivalente

Salé

Definición en francés

Le salé est une sensation tactile perçue par les papilles gustatives, dans le vin cette saveur est transmise par les sels minéraux présents dans sa composition, on dit que le vin est minéral. Il n'est pas rare de sentir cette sensation dans les vins produits près de la mer, on parlera de sensation saline

Fuente de la definición

Vin Vigne (2015). *Dictionnaire du vin*. Disponible en: <<http://www.vin-vigne.com/lexique/definition-sale.html>> [Última consulta: 02/06/2019].

Notas

Términos equivalentes. Se constata, además, el uso de los términos *salinidad*, *salin* y *salinité*.

Aroma, carácter, fondo, principio, punto, recuerdo, retrogusto, retronasal, toque, vino salino.

Aromas, dejes, notas de, recuerdos, tonos, toques salinos.

Boca, entrada, nariz, recuerdo de salina. Notas, puntas, reminiscencias, sensaciones salinas.

En francés, asimismo, destaca el uso de adjetivo *salin*.

Nez salin.

Attaque, bouche, fraîcheur, marque, touche saline.

Notes salines.

Ficha n.º 111

Fecha: 02 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Seco

Categoría gramatical

Área temática

Adjetivo

Fase gustativa

Definición en español

Definición n.º 1

Vino que, o bien no es dulce, o sus taninos son astringentes y secan la lengua o la boca. A veces, niveles altos de azúcar residual no se traducen en dulzor si son contrarrestados por una acidez elevada.

Definición n.º 2

Vino con menos de 4 gramos de azúcar por litro.

Definición n.º 3

Vino que ha fermentado todos sus azúcares. Se dice que un vino es seco cuando al entrar en la boca deja el paladar enjuto, y no provoca sensación dulce en la lengua. En los vinos tranquilos, significa carácter desprovisto de sabores azucarados (menos de 4 g/l) [...].

Fuente de la definición

Definición n.º 1: De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Definición n.º 2: López Alejandro, M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Sevilla: A. G. Novograf, p. 176.

Definición n.º 3: Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 843.

Contexto en español

En boca es sedoso, vivo, maderas, especiados, ligeras notas cremosas, fondo de fruto seco y salinos.
Fuente del contexto
https://vinogomez.com/2017/04/06/gonzalez-byass-y-sus-palos-cortados/
Equivalente
Sec
Definición en francés
Definición n.º 1 Le plus souvent pour un vin blanc. Qualifie un vin dans lequel on ne perçoit pas de saveur sucrée et qui a de la vivacité. [Qualifiant un vin rouge ou un vin blanc. Dépréciatif]. Qui manque de gras, de moelleux.
Definición n.º 2 Vins blancs sans sucre résiduel, contenant très peu de sucre (moins de 5 g/L) avec une bonne acidité, c'est une qualité. Pour les vins rouges, il s'agit d'un défaut indiquant un vin astringent en bouche, sans rondeur (vin trop vieux).
Fuente de la definición
Definición n.º 1: Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 374.
Definición n.º 2: Torchet, S. (2012). Disponible en línea < https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ac706e53abb0afaa.xhtm > [Última consulta: 01/08/2019].
Notas
Término polisémico. En el ámbito de los vinos blancos y generosos funciona seco y sec para describir una cualidad del vino, mientras que, en francés, sec se emplea para describir un defecto del vino tinto. Asimismo, nos encontramos ante un término polisémico, ya que, como recoge Wiesenthal (2011: 843), los vinos secos, también, secados o resecaados, son aquellos «demasiado envejecidos en madera, castigados por los trasiegos y por las filtraciones». En este sentido, López Alexandre (2003: 163), denomina también a estos vinos

*delgados y descarnados. Además, recoge el adjetivo *decrépito* para aquellos vinos desequilibrados por el exceso de edad.*

Posibles colocaciones:

Ataque, carácter, final, posgusto, sabor, vino seco.

Boca seca. Notas secas.

Caractère, vin sec.

Attaque, bouche sèche.

Ficha n.º 112	
Fecha: 02 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Sedoso	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
Suave, que despierta agradables sensaciones táctiles en el paladar. Se aplica mejor al vino blanco seco que, en general tiene algo menos de cuerpo que un tinto. Para este último se emplea mejor la palabra aterciopelado.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 844.	
Contexto en español	
En la boca es dulce, sedoso y denso, aunque no empalaga en exceso. Acompañante ideal para cualquier postre; aunque a mí personalmente me gusta con quesos azules donde se convierte en espectáculo gustativo.	
Fuente del contexto	
https://www.santacecilia.es/vi-a-25-pedro-ximenez	
Equivalente	
Soyeux	
Definición en francés	
Qualifie un vin qui procure dans la bouche une sensation tactile douce et agréable, rappelant celle de la soie.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 388.	
Notas	
Término unívoco. Posibles colocaciones: <i>Ataque, paso, vino sedoso. Boca, textura sedosa.</i>	

Vin soyeux. Texture soyeuse.

Ficha n.º 113	
Fecha: 02 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Seductor	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Se dice de un vino atractivo, agradable, amable.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 844.	
Contexto en español	
Vino muy cuidado, dando como resultado un vino encantador, seductor y muy «fino». Vamos pues a ver sus notas de cata: A la vista presenta un bonito amarillo pajizo de reflejo verdoso, muy brillante y limpio. En nariz viene marcado por un toque aceitunado, le siguen unas notas a altramuces, levadura y almendra blanca, con un fondo panadería dulce.	
Fuente del contexto	
http://hemoglovinum.blogspot.com.es/2014/07/fino-cb-alvear.html	
Equivalente	
Séducteur	
Definición en francés	
Qualifie un vin qui présente toutes les qualités propres à séduire d'emblée le dégustateur (robe, expressivité aromatique, rondeur et souplesse).	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p.376.	
Notas	
Definición imprecisa para describir un conjunto de cualidades del vino atractivo al catador. Se ha observado en el corpus la variante <i>seductivo (vino seductivo)</i> . <i>Nariz seductora. Vino seductor.</i>	

Ficha n.º 114

Fecha: 02 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Sensual

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa. Valoración global

Definición en español

Se dice de un vino de bello color, fragante, cálido, aterciopelado o sedoso, redondo, suave, de una excelente savia que produce placer.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 847.

Contexto en español

El soleo de la uva Pedro Ximénez y su posterior crianza durante 30 años, proporciona a Noé un intenso y denso color ébano. Presenta aromas a higos, café y especias. En boca es muy dulce, fresco y sensual.

Fuente del contexto

<https://www.elcorteingles.es/club-del-gourmet/A10118521-vino-dulce-pedro-ximenez-noe-muy-viejo-gonzalez-byass-jerez/>

Equivalente

Sensuel

Definición en francés

Qualifie un vin dont la qualité des arômes et les caractères tactiles très agréables dans la bouche (charnu, rondeur, velouté) donnent l'impression de sensualité et procurent beaucoup de plaisir.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 378.

Notas

Coutier (2007: 69) considera como sinónimo el adjetivo *amoureux*, que define un vino «dont les caractères particulièrement agréables et flatteurs suggèrent

une impression de sensualité et procurent beaucoup de plaisir». Sin embargo, esta autora reconoce que se trata de un término en desuso.

Ficha n.º 115

Fecha: 02 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Severo

Categoría gramatical

Adjetivo.

Área temática

Fase gustativa. Valoración global

Definición en español

Se dice de un vino duro, a veces algo cerrado, carácter que se encuentra a menudo en los grandes vinos cuando están en la primera edad.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 852.

Contexto en español

En nariz, y a una temperatura algo fresca, notas de madera vieja, también muy destacable un yodado severo, junto con toques de jengibre.

Fuente del contexto

<https://www.verema.com/vinos/14759-fino-cb?page=6>

Equivalente

Sévère

Definición en francés

Vin dur, austère, voire mordant ; tous ces termes désignant un vin jeune marqué par des tannins et une forte astringence. <https://dico-du-vin.com/severe-vin-severe-degustation-default/> Revêche qualifie un vin peu agréable à déguster en raison d'une acidité trop vive ou de tannins âpres.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 358.

Notas

Término unívoco.

Ficha n.º 116	
Fecha: 03 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Sostenido	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual. Fase gustativa
Definición en español	
Se dice de un vino que exhibe un buen pigmento, rico en taninos, pero sin exceso, que tiene un buen equilibrio.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 864.	
Contexto en español	
Golosamente sabroso, untuoso, meloso, alejado de sensaciones empalagosas, fruta pasificada, toques de frutos secos y muy profundo en boca, con un final sostenido e intenso postgusto con sensaciones de caramelo, miel y almendras.	
Fuente del contexto	
https://www.verema.com/vinos/13582-noe-pedro-ximenez-viejo?page=4	
Equivalente	
Soutenu	
Definición en francés	
[À l'oeil et au nez] Qualifie un vin dont les caractères visuels et olfactifs sont prononcés. [En bouche, vieilli]. Qualifie un vin charpenté et équilibré.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 387.	
Notas	
Pese a su polisemia, el par <i>sostenido-soutenu</i> puede actuar de equivalente. <i>Final, vino sostenido.</i>	

Couleur, finale soutenue. Vin soutenu.

Ficha n.º 117	
Fecha: 03 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Suave	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
Definición n.º 1	
<p>Se dice del vino equilibrado de cuerpo y de sabor, delicadamente sustancioso, tierno, con mucha finura. Presenta una textura fina y redonda, una consistencia fácil y sin aspereza, aunque pueda ser robusto. A veces se identifica con el <i>moelleux</i>, que distingue a algunos vinos ligeramente dulces.</p>	
Definición n.º 2	
<p>Descriptor de un vino que no tiene aristas o bien que es fácil, aterciopelado, untuoso o armónico, e incluso que tiene poco cuerpo, carece de acidez o es poco potente.</p>	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 869.	
Definición n.º 2: De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
<p>Seco, suave, delicadísimo. Admirable por su armonía y por el toque amargo que trae recuerdos de cacao y se prolonga en un final largo y finamente ahumado.</p>	
Fuente del contexto	
https://sobremesa.es/not/823/cata-del-vino-barbadillo-oloroso-seco-vors/	
Equivalente	

Suave
Definición en francés
Qualifie un vin dont les qualités gustatives (tactiles) procurent une impression douce en harmonie avec les qualités aromatiques.
Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 392.
Notas
Posibles colocaciones: <i>Amargos, ataque, boca, color, conjunto de aromas, consistencia, entrada, final, nariz, paladar, paso (en boca), persistencia, recuerdos, retrogusto, sabor, tostados trago, vino suave.</i> <i>Finale, texture, vin suave.</i>

Ficha n.º 118	
Fecha: 03 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Suavizar	
Categoría gramatical	Área temática
Verbo	Fase gustativa
Definición en español	
Envejecer un vino para que pierda la dureza de sus taninos. Así los taninos y los polifenoles evolucionan, se pulen, se desgastan, se oxidan y pierden su vigor más agresivo.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 869.	
Contexto en español	
Boca: En boca es suave y ligero. Recuerdos a naranja amarga y lácticas como la mantequilla fermentada, que redondea y suaviza el paladar.	
Fuente del contexto	
https://www.mrdelic.com/tienda/despensa/vinos-bebidas/generosos/bertola-palo-cortado-12-anos-d-o-jerez/	
Equivalente	
Adoucir	
Definición en francés	
Se dit d'un vin dont les caractères excessifs (tannicité, acidité) s'atténuent sous l'effet du vieillissement ou d'un élevage particulier.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 55, p. 83.	
Notas	
Coutier (2007: 83) propone como sinónimo de <i>adoucir</i> el verbo (s') <i>assagir</i> , por el que se califica a «un vin qui a perdu avec l'âge ses caractères de dureté, d'agressivité».	

Ficha n.º 119

Fecha: 03 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Suntuoso

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Valoración global

Definición en español

Se dice de un vino que presenta a la vista una bella apariencia y que en la boca posee buena sabiduría, elegancia, carácter y distinción excepcional.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 877.

Contexto en español

En boca es seco, fresco, pero con viveza, grueso, con suntuosidad. pero con muy buen paso de boca, con un alcohol muy integrado, de muy largo posgusto. [...] Suavemente vuelven a aparecer cacao, frutos secos. En este caso, para mí, pipas de calabaza, especias, cúrcuma, muy largo... algo incluso de turrón, las mieles,

Fuente del contexto

<https://www.youtube.com/watch?v=kjmlb4Qlwy4>

Equivalente

Somptueux

Definición en francés

Qualifie un vin qui réunit beauté de robe, qualité et complexité des arômes, richesse de constitution, finesse et persistance.

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 386.

Notas

(-)

Ficha n.º 120	
Fecha: 03 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Sutil	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Valoración global
Definición en español	
Definición n.º 1	
Adjetivo que describe un aroma o sabor de baja intensidad y agradable, desplegado por un vino elegante.	
Definición n.º 2	
Se dice de un vino fino, delicado, en el que todos los caracteres se manifiestan de manera mesurada y que se caracteriza por su discreta armonía.	
Fuente de la definición	
Definición n.º 1: De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Definición n.º 2: Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 879.	
Contexto en español	
También, en boca es muy amplio, muy largo. Es un gran vino. Estamos con notas ligeramente amargas, con frutos secos, fruta deshidratada. Aparecen notas de caramelo líquido y sobre todo una madera sutil muy presente, una cajita de puros.	
Fuente del contexto	
https://www.youtube.com/watch?v=esUa-iRL2XQ	
Equivalente	
Subtil	
Definición en francés	

Qualifie un vin tout en nuances, en délicatesse et en harmonie.
Fuente de la definición
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 394.
Notas
Término impreciso. Generalmente, se emplea para describir de forma positiva un vino equilibrado. <i>Aroma, ataque, boca, nariz, nota, vino sutil.</i> Se constata el uso, además, del sustantivo <i>sutileza</i> . Posibles colocaciones: <i>de gran sutileza, con sutileza, lleno de sutileza, sutileza de su contenido.</i>

Ficha n.º 121	
Fecha: 03 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Tinta china	
Categoría gramatical	Área temática
Sintagma nominal	Fase visual
Definición en español	
Aunque puede referirse al color del vino (muy oscuro u opaco), generalmente denota un aroma mineral (provocado en muchos casos por la presencia de Brett), típico de vinos tintos con mucho cuerpo y densos que provienen de zonas soleadas [...].	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Boca: Seco durante toda la evolución, amplio y equilibrado. Posgusto largo de sensaciones minerales, tinta china y frutos secos.	
Fuente del contexto	
http://andaluciadevino.com/amontillado-511a-vors-sherry?search=amontillado	
Equivalente	
Encre noir	
Definición en francés	
C'est un vin ayant une grande intensité colorante et aromatique souvent liée à des notes empyreumatiques comme certains grands Côtes du Rhône. Il peut s'agir également d'un défaut. Cette perception d'encre est alors due à un vin dur et mal vinifié.	
Fuente de la definición	
Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: < https://dico-du-vin.com/encre-un-vin-dencre-noir/ > [Última consulta: 31/07/2019].	

Notas

Término unívoco, que comprende tanto una cualidad del vino como un defecto tanto en francés como en español, dada la mención al hongo *brettanomyces*, abreviado como *Brett* (*Brett*, en francés, también denominado *goût de souris*).

Ficha n.º 122	
Fecha: 04 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Tipicidad	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo	Valoración global
Definición en español	
<p>Término vago que bien puede referirse al carácter varietal de una casta concreta, bien al terruño del que proviene el vino, o bien al estilo de una casa o bodega a lo largo de los años. La tipicidad está relacionada con lo que se espera de un vino determinado durante la cata, aquello que lo hace diferente frente a los de otras zonas, variedades o bodegas.</p>	
Fuente de la definición	
<p>De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i>. Madrid: Global Marketing Strategies.</p>	
Contexto en español	
<p>En boca, confirma, tanto en el abocamiento del ataque como en el cuerpo y la rotundidad en boca. Un vino al estilo 'British', bien hecho pero en la frontera de la tipicidad del palo cortado.</p>	
Fuente del contexto	
<p>http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=11464</p>	
Equivalente	
Typicité	
Definición en francés	
<p>Ensemble de qualités originales d'un vin résultant du cépage, du terroir et des techniques de vinification.</p>	
Fuente de la definición	
<p>Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <https://dico-du-vin.com/authentiqueauthencite-qualite/> [Última consulta: 31/07/2019].</p>	
Notas	

En francés, de acuerdo con Coutier (2007: 88), podemos encontrar como sinónimo *authenticité* y *authentique*, definido como «vin non sophistiqué, dont les caractères organoleptiques révèlent l'origine et qui est conforme à son appellation». No hemos hallado sinónimos en español.

Ficha n.º 123	
Fecha: 04 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Torrefacto	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase olfativa
Definición en español	
Similar a ahumados, café y caramelizado. Complejos aromas empireumáticos principalmente causados por polifenoles volátiles formados por la descomposición de la lignina del roble nuevo, como son el guayacol y sus derivados.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
En nariz, la intensidad de la pasa es arrebatadora y rotunda, dominando claramente frente al resto de aromas. Notas de café torrefacto y chocolate negro muy típicas del envejecimiento prolongado que le dan un toque elegante.	
Fuente del contexto	
https://www.elcorteingles.es/club-del-gourmet/A10118600-vino-dulce-pedro-ximenez-viejo-ximenez-spinola-jerez/	
Equivalente	
Torréfié	
Definición en francés	
Nez et bouche (arômes. Qui évoque le parfum ou le goût de produits torréfiés.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 412.	
Notas	

Podemos afirmar, de acuerdo con las obras lexicográficas consultadas, que los términos *ahumados* y *tostados* son sinónimos de *torrefacto*. En francés, podemos usar como sinónimo *toasté* y *torréfiés*, pero no *fumé*. *Fumé* se define como un vino «qui évoque l'odeur de la fumée ou des aliments fumés» (Coutier, 2007: 225) mientras que *ahumado* se define como un «vino cuyo aroma recuerda el agradable olor de la madera tostada o quemada».

Ficha n.º 124	
Fecha: 04 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Tostado	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase olfativa
Definición en español	
Olor empireumático que recuerda el de los frutos secos tostados (almendras, avellanas), de los granos de café torrefactos, del pan tostado.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 915.	
Contexto en español	
Contexto n.º 1	
En nariz, comienza tostado y con notas de monte bajo, pero tras airearse queda limpio, fino y delicado, un deje de piel de limón y agradables notas de aceituna verde.	
Contexto n.º 2	
Es un Fino excepcional. Seco. Levemente amargoso. Fruta seca (almendra) y sabores tostados. Intenso.	
Fuente del contexto	
Contexto n.º 1:	
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=11454	
Contexto n.º 2: http://www.perezbarquero.com/pdf/FinoGBarquero.pdf	
Equivalente	
Toasté	
Definición en francés	
Qui évoque le parfum ou le goût du pain grillé.	
Fuente de la definición	

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 411.

Notas

Término unívoco. Debemos señalar que, de acuerdo con las definiciones aportadas, en francés es aplicable a la fase gustativa de la cata de vino, a diferencia del español. Sin embargo, nuestro corpus refleja su uso en la fase gustativa del vino como se puede observar en la nota de cata de la bodega Pérez Barquero.

Ficha n.º 125	
Fecha: 04 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Turbio	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual
Definición en español	
Vino sin limpidez, con materias coloidales en suspensión.	
Fuente de la definición	
Madrid Vicente, A. (2011): <i>Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales</i> . Madrid: AMV Ediciones, p. 304.	
Contexto en español	
Ámbar de intensidad media baja, un poco turbio. Aroma de buena intensidad, con predominio de las sensaciones de madera, sin mucho más. En boca es de cuerpo medio, con acidez desequilibrada, con poca expresividad y muy breve.	
Fuente del contexto	
http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=14527	
Equivalente	
Trouble	
Definición en francés	
Vin qui manque de limpidité.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 265, p. 414.	
Notas	
Término unívoco. Se recoge como sinónimo el adjetivo «louche», definido por Coutier (2007: 265) como «un vin dont la transparence et la brillance sont altérées». Asimismo, la definición propuesta por Sylvain Torchet (2008)	

complementa la breve descripción de Coutier (2007) y afirma que se trata de un vino «trouble ou voilé par la présence de particules en suspension. Indique une contamination bactérienne ou une fermentation mal maîtrisée». Además, en francés encontramos como sinónimos el adjetivo que *flou*, definido por Torchet (2008) como un vino caracterizado por «le manque de limpidité d'un vin lors de son examen. Plus accentué, ce trouble est appelé voile» y *nébuleux*. Observamos, por tanto, que existe una escala de limpidez del vino en francés que Torchet (2018) presenta: *cristallin>limpide>transparence>opalescent>laiteux>flou>voilé>trouble>opaque*. De esta manera, podemos ver que *trouble* indica un mayor grado de turbidez que *voilé* y *flou*. La única escala de este tipo que hemos podido encontrar pertenece a De Blas Díaz-Jiménez (1978: 49) quien propone *cristalino>brillante>limpio>empañado>turbio*.

Ficha n.º 126	
Fecha: 04 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Untuoso	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa
Definición en español	
<p>Adjetivo favorable que se utiliza para designar vinos que, o bien son glicéricos, con mucho cuerpo o viscosos; o bien son concentrados (altos niveles de extracto seco) y/o suaves al paladar. Un vino untuoso podría ser considerado como defectuoso si la acidez es demasiado baja y el grado de dulzor alto, lo que lo convertiría en un vino pesado.</p>	
Fuente de la definición	
<p>De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i>. Madrid: Global Marketing Strategies.</p>	
Contexto en español	
<p>Boca: entrada fresca pero seca, más ligero de lo esperado, complejo, buen equilibrio, untuoso, intenso, final amargo y persistente. Recuerdos a frutos secos, nueces, avellanas verdes, almendras, canela, toques picantes y ahumados.</p>	
Fuente del contexto	
<p>https://nosgustaelvino.com/2016/11/10/vina-ab-amontillado-12-anos-de-gonzalez-byass/</p>	
Equivalente	
Onctueux	
Definición en francés	
Definición n.º 1	
<p>Un vin est qualifié d'onctueux lorsqu'il est moelleux, gras en bouche et qui laisse une impression de velouté et de douceur. C'est une sensation presque tactile. Elle est liée à la présence de sucre et de glycérol venant des raisins et</p>	

du type de vinification. De grands vins blancs secs offrent souvent cette sensation de richesse et d'onctuosité. On peut qualifier également d'onctueux un vin rouge très mûr, riche et velouté.

Definición n.º 2

Caractère d'un vin moelleux dont la quantité de sucre importante et la concentration du fruit donne une sensation de viscosité ou de crème en bouche.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/onctueux-vin-degustation/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Definición n.º 2: Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53aaa4aaad.shtml>> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Se aprecia una serie de divergencias en el uso de *untuoso* en la nota de cata. Es posible utilizar *untuoso* en la fase gustativa para describir tanto una cualidad, como un defecto del vino. Dicho empleo en la descripción de defectos no ha sido encontrado ni en las definiciones estudiadas ni en el corpus francés. Asimismo, podemos decir que *pastoso* podría actuar como sinónimo, siempre y cuando el grado de estas cualidades se vea acrecentado, tal y como se extrae de la definición propuesta por Wiesenthal (2011: 700): «vino que exhibe un paladar bien forrado, untuoso y denso». No obstante, *pâteux* se emplea fundamentalmente para describir un defecto del vino, una densidad desagradable, como nos señala Coutier (2007: 316): «qualifie un vin auquel la richesse en sucres (pour les vins liquoreux) ou en extrait (pour les vins rouges) confère une consistance trop épaisse, une onctuosité excessive».

Posibles colocaciones:

Boca, entrada, sensación untuosa.

Caractère onctueux.

Bouche, finale, sensation onctueuse.

Ficha n.º 127

Fecha: 04 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Varietal

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Aroma y sabor propios de la uva que ha dado origen al vino. La complejidad varietal está en relación con la nobleza de ciertas variedades que ofrecen aromas terpénicos característicos [...] o que aportan aromas muy distintivos a los vinos [...].

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 944.

Contexto en español

En fase olfativa es de intensidad media alta, destacando a copa parada la sensación a madera y nueces. Al agitar aparece el aroma varietal característico de uvas pasas, dulzón, con notas de azúcar caramelizada con la madera y frutos secos de fondo. Sin protagonismo del alcohol, totalmente integrado permitiendo apreciar los delicados matices aromáticos.

Fuente del contexto

<https://vinacruz.com/abc-oloroso-lagar-blanco/>

Equivalente

Varietal

Definición en francés

Definición n.º 1

Arôme provenant directement du raisin et caractéristique d'un cépage ou de sa famille. Ses arômes variétaux sont présents dans le fruit, parfois sous forme inodore.

Definición n.º 2

Odeur caractéristique d'un cépage.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Torchet, S. (2016). Disponible en línea: <<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53aa9f5fa7ac706e53ababa2.xhtml>> [Última consulta: 03/08/2019].

Definición n.º 2: Torchet, S. (2008). Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=d051b6245b1cf1d6d5368400407b4736&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

Término unívoco.

Ficha n.º 128

Fecha: 05 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Velo de flor

Categoría gramatical

Sintagma nominal

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Nombre que recibe el velo blanquecino que durante la crianza flota en la superficie del vino guardado en las botas, de manera permanente o solo en ciertas épocas.

Fuente de la definición

Madrid Vicente, A. (2011): *Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales*. Madrid: AMV Ediciones, p. 293.

Contexto en español

Contexto n.º 1

El Palo Cortado Tradición es un vino sutil, muy delicado, un vino que se expresa tímido en un comienzo, dejando entrever cierto carácter de crianza bajo velo de flor, muy fino y delicado, con notas que nos harán pensar que pudiera ser dulce pero que en boca desaparecen para dar paso a una salinidad y amargor delicados y equilibrados, a una frescura y alegría inigualables.

Contexto n.º 2

Nariz: de entrada ya es de alta intensidad y muy punzante, con notas muy acentuadas a pan tostado, ligera bollería dulce-salada, ligeros recuerdos a mantequilla y croissant, levaduras, velo de flor, camomila, frutos secos tostados y algo amargos (almendras y, en menor medida, avellanas), también se nota muy mineral y salino a tope, salmuera, aldehídos, pimienta negra, notas balsámicas y, también, muy ligeras frutas y flores blancas muy en el fondo (preponderando principalmente los primeros aromas punzantes, salinos, a velo de flor y a frutos secos apuntados). Bastante intenso, directo pero, a la vez, salino y complejo.

Fuente del contexto
https://www.bodega-privada.com/es/jerez-manzanilla/563-tradicion-palo-cortado-envejecido-mas-de-30-anos.html https://www.verema.com/vinos/15001-fino-electrico-rama-toro-albala#ficha
Equivalente
Voile de fleur
Definición en francés
Definición n.º 1 Flor. Fleur en español. Voile de levures (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> et <i>Saccharomices beticus</i>) se développant au contact de l'air à la surface du vin pour produire le xérès du Sud de l'Espagne. Les fûts ne sont remplis qu'au 5/6ème. C'est par le même procédé que s'élabore le vin jaune du Jura, à partir du cépage savagnin, héritage de l'occupation espagnole de la Franche-Comté. Le vin de voile du cépage mauzac est aussi produit dans le vignoble de Gaillac, au Sud-Ouest de la France. L'épaisseur du voile et son activité conditionnent la qualité du vin produit. Voir fleur. Fleur: Pellicule se formant à la surface du vin ou du vinaigre en contact avec l'air. On appelle également « voile » cette formation de levures aérobies, dénommée mycoderme, bien entendu, de souche différente pour le xérès et le vin jaune, ou pour le vinaigre (voir flor).
Definición n.º 2 Nom générique des arômes de la grande famille florale, comprenant les fleurs sauvages des champs, des bois, des jardins, des arbustes, de la vigne, des arbres (fleur d'oranger) qui complètent les notes fruitées, autre famille importante.
Fuente de la definición
Definición n.º 1: Club des Amateurs de Vins Exquis (n. d.). Disponible en: < https://www.cavesa.ch/definition/flor.html > [Última consulta: 01/08/2019].
Definición n.º 2: Club des Amateurs de Vins Exquis (n. d.). Disponible en: < https://www.cavesa.ch/definition/fleur.html > [Última consulta: 01/08/2019].

Notas

Término polisémico que describe la capa de levaduras de la familia *Saccharomyces* (*beticus*, *cheresiensis*, *ellipsoideus*, *rouxii*, *mangini*, *montuliensis*) que actúan en la fermentación del vino y, a su vez, los aromas que aporta este velo en el vino de la familia floral. Debe tenerse en cuenta que los adjetivos *velado* y *voilé* describe un defecto del vino, que provoca turbidez en el mismo (López Alejandro, 2005: 177).

Ficha n.º 129

Fecha: 05 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Viejo

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase olfativa. Fase gustativa.
Valoración global

Definición en español

Durante la cata, cualquier vino que, sin llegar a estar caído, muestra signos de una edad avanzada en color (degradado), aroma y complejas fragancias debido al envejecimiento en barrica o botella), sabor (acidez y amargor atemperados) y/o sensaciones táctiles en boca (suave, redondo, etc.). Generalmente se utiliza como un descriptor positivo [...] que es indicativo de un buena crianza, aunque también puede tener connotaciones negativas si el vino muestra signos de extrema debilidad.

Fuente de la definición

De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.

Contexto en español

Complejo, intenso, limpio, piel de naranja, vainilla, nariz característica de palo cortado muy viejo. En boca, lo da todo de nuevo, especiado, con agradable acidez de concentración y tremendo final de vino muy viejo. Sin duda, uno de los grandes; a su precio actual es un regalo.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=11445>

Equivalente

Vieux

Definición en francés

Definición n.º 1

Vin qui a un certain nombre d'années de bouteille et qui présente des caractères organoleptiques liés au vieillissement.

Definición n.º 2

Imprécis mais non péjoratif.

S'applique à un vin ayant plusieurs années et développant un bouquet et des saveurs subtiles et non le fruit et la fraîcheur. Peut être employé pour un vin perdant ses qualités mais on parlera plutôt de vin sénile, décharné...

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 429.

Definición n.º 2: Torchet, S. (2008). Disponible en línea:

<<https://www.abcdvin.com/index.php/term/,6c53ad9f5fa7ac706e53b0adabaf.xhtml>>

Notas

Se puede observar que en español el término *viejo* puede denominar una cualidad del vino, especialmente notoria en los vinos generosos, los cuales pasan años en barrica durante la crianza biológica y oxidativa. No obstante, también puede servir para describir un defecto del vino. En ese caso, es posible utilizar también los adjetivos *descarnado*, definido por Wiesenthal (2011: 324) como «[...] un vino muy delgado, que ha perdido toda su carnosidad. Es magro y pobre en alcohol como resultado, a veces de un exceso de rendimiento o de tratamientos demasiado agresivos: muchos trasiegos, fuertes filtrados, etc.» y *descarriado*, que describe «[...] un vino que presenta mala evolución: oxidado, fatigado, que ha perdido algunas de sus cualidades» (Wiesenthal, 2011: 324). En francés, como señala Coutier (2007) podemos encontrar los sinónimos *décharné* y *sénile*,

Ficha n.º 130

Fecha: 05 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Viscoso

Categoría gramatical

Adjetivo

Área temática

Fase visual. Fase gustativa.

Definición en español

Se dice del vino untuoso y glicérico que produce una sensación fluida en boca. Esta cualidad se da más intensamente en vinos dulces, sobre todo los procedentes de vendimias enriquecidas por podredumbre noble. La sensación se debe a la riqueza de alcohol y glicerol, a las pectinas y a los azúcares. Por el contrario, es un defecto en los vinos afectados por la enfermedad de la grasa [...], que tienen una consistencia y pastosa como la cola.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 995.

Contexto en español

Color marrón muy oscuro y viscoso, recuerda a fruta madura, higos secos y a granos de café tostados. Muy dulce, aterciopelado y suave en la boca, con un final excepcionalmente largo.

Fuente del contexto

https://www.bodega-privada.com/es/jerez-manzanilla/432-lustau-px-pedro-ximenez-san-emilio-sherry.html?search_query=PEDRO+XIMENEZ+&results=60

Equivalente

Visqueux, filant.

Definición en francés

Definición n.º 1

Qualifie un vin de riche viscosité. La viscosité est définie comme une qualité de consistance du vin conférée par l'alcool, les sucres et le glycérol, appréciable à l'œil (larmes) et en bouche (perceptions tactiles).

Definición n.º 2

Vin à l'aspect huileux. Il est sans doute atteint de la maladie de la graisse. Cette maladie est un accident de la fermentation malolactique.

Fuente de la definición

Definición n.º 1: Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS, p. 438.

Definición n.º 2: Dico du vin (n. d.). Disponible en línea: <<https://dico-du-vin.com/filant-default/>> [Última consulta: 31/07/2019].

Notas

Como se puede observar, tanto en francés como en español, el término *viscoso* actúa como un adjetivo que describe una virtud del vino. No obstante, Wiesenthal (2011) también recoge su empleo en la descripción del aspecto del vino afectado por la enfermedad de la grasa. En ese caso, el adjetivo que debe ser empleado es *ahilado* y, en francés, *filant*.

Ficha n.º 131

Fecha: 05 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Vivacidad

Categoría gramatical

Área temática

Sustantivo

Valoración global

Definición en español

Cualidad de un vino fresco, dotado de color brillante y buena acidez frutal, con carácter aromático y sabor limpio.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 996.

Contexto en español

Frutos secos, manzana asada en una nariz compleja. Fresco, algo salino, de gran vivacidad en boca, con un final largo en el que vuelve a salir la madurez.

Fuente del contexto

<http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=22286>

Equivalente

Vivacité

Definición en francés

Vin à l'acidité marquée mais avec un caractère de fraîcheur le rendant agréable à boire.

Fuente de la definición

Torchet, S. (2008). Disponible en línea: https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=cb848310797e38f76200506b88618cb6&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed [Última consulta: 03/08/2019].

Notas

La principal diferencia radica en los factores evaluados en el vino. *Vivacité* se emplea, sobre todo, para marcar la acidez y la frescura del vino, mientras que en español se evalúa el sabor, los aromas y el color.

En francés es posible utilizar *nervosité* y *nerveux* como sinónimos.

Ficha n.º 132

Fecha: 05 de marzo de 2019

Unidad terminológica en español

Vivaz

Categoría gramatical

Vivo

Área temática

Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa

Definición en español

Se dice del vino fresco, brillante en el color, limpio de aroma y con savia.

Fuente de la definición

Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 996.

Contexto en español

En boca es dulce, untuoso, muy equilibrado y con recuerdos a café tostado y chocolate. Denso y vivaz con un elegante amargor al final.

Fuente del contexto

<https://www.lavinia.es/es/productos/bodegas-robles-pedro-ximenez-seleccion-de-robles-1927-plata>

Equivalente

Vivace

Definición en francés

En italien, vif, comme pour le vin légèrement mousseux.

Fuente de la definición

Club des Amateurs de Vins Exquis (n. d.). Disponible en: <https://www.cavesa.ch/definition/vivace.html> [Última consulta: 01/08/2019].

Notas

En francés, *vivace* actúa como extranjerismo. Se trata de un sinónimo de *vif*.

Ficha n.º 133	
Fecha: 06 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Vivo	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase visual. Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
Se dice del vino fresco y con acidez frutal, incluso a veces algo ácido.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 996.	
Contexto en español	
Contexto n.º 1	
Su vejez se remonta a la fecha de fundación de la Bodega. Tonalidad Caoba oscuro. Brillante, vivo.	
Contexto n.º 2	
En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, fresco, vivo, con elegantes notas de farmacia y un final tremendamente largo.	
Fuente del contexto	
Contexto n.º 1: http://www.perezbarquero.com/pdf/SoleraOloroso.pdf	
Contexto n.º 2: http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/fichavino.html?param=8601	
Equivalente	
Vif	
Definición en francés	
Qualifie une robe limpide et très brillante. En bouche qualifie un vin équilibré dont la composante acide marquée impressionne bien les papilles et procure de la fraîcheur.	

Fuente de la definición

Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 431.
--

Notas

Podemos observar que la definición del adjetivo <i>vif</i> recoge su uso en la fase visual y gustativa, a diferencia de <i>vivo</i> , cuyo empleo se limita únicamente a la fase gustativa y en la valoración global del vino. No obstante, el corpus escrito español documenta este adjetivo en la fase visual de la cata, como se puede observar en los ejemplos citados en el apartado «Contexto».

Ficha n.º 134	
Fecha: 06 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Volátil	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase gustativa. Valoración global
Definición en español	
Contracción de acidez volátil. En la cata, describe un vino generalmente defectuoso (salvo en el caso de algunos vinos generosos y viejos) pues presenta una acidez volátil alta en nariz.	
Fuente de la definición	
De Serdio, E. (2015): <i>Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española</i> . Madrid: Global Marketing Strategies.	
Contexto en español	
Contexto n.º 1	
Una nariz muy elegante, que me recuerda a vejez, a madera noble, a frutos secos tipo avellana, e incluso vainilla. Es una nariz muy redonda. En boca, tiene un equilibrio perfecto. Hay que tener en cuenta que estos vinos tienen un contenido alcohólico alto, una acidez total alta, una acidez volátil alta. Pero el secreto es que lo tienen perfectamente integrado, que tienen un equilibrio y una complejidad enorme.	
Contexto n.º 2	
Eso unido al gran contenido de glicerina, que se va concentrando en el tiempo, da un vino fortificado, pero con una entrada en boca muy suave y ligera. Es un vino que cuando se cata, a la nariz notamos que tiene punza, da un frescor en la nariz, debido a la acidez volátil.	
Fuente del contexto	
Contexto n.º 1: https://www.youtube.com/watch?v=5bCZQTzKbrY	

Contexto n.º 2: https://www.youtube.com/watch?v=OIVHxNKATnwg
Equivalente
Volatil
Definición en francés
Odeur acétique (vinaigre) lors d'une dégustation.
Fuente de la definición
Torchet, S. (2008). Disponible en línea: < https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=78c5fbfad3c54245f14893eac46262da&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed > [Última consulta: 03/08/2019].
Notas
En este caso, podemos observar que la definición en español, al igual que el corpus, analiza fundamentalmente la acidez volátil, mientras que el adjetivo <i>volátil</i> en francés hace referencia a un olor que recuerda al vinagre en la degustación. No obstante, es posible encontrar el término <i>acidité volatile</i> .

Ficha n.º 135	
Fecha: 06 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Volumen	
Categoría gramatical	Área temática
Sustantivo.	Fase gustativa.
Definición en español	
<p>Cualidad de un vino que ocupa espacio en boca, llenándola completamente u ofreciendo una impresión de plenitud. El catador intenta apreciar y valorar estas sensaciones paseando el vino por el interior de su boca y analizando las impresiones en el paladar, en la lengua, en las encías, en la vía retronasal. No hay que olvidar que los aromas en boca forman parte también del volumen expansivo y expresivo del vino.</p>	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 999.	
Contexto en español	
<p>En boca es seco, y con estructura, con cuerpo, volumen, debido a la elevada cantidad de glicerina concentrada combinada con acidez, alcohol y el aporte astringente de los polifenoles de la madera vieja. Está todo pero ninguno resalta. Persiste una ligera salinidad de la albariza y un sutil amargor elegante. Redondo, fruto de la maestría de saber esperar.</p>	
Fuente del contexto	
https://vinacruz.com/abc-oloroso-lagar-blanco/	
Equivalente	
Volume	
Definición en francés	
<p>Qualité d'un vin richement constitué, qui donne l'impression d'occuper et de remplir toute la bouche.</p>	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 439.	

Notas

Término unívoco.

Posibles colocaciones:

Bastante, buen, enorme, gran, medio, mucho volumen.

Presentar, tener volumen.

Volume moyen.

Avoir volume.

Se constata, asimismo, el adjetivo *voluminoso* como adjetivo de la misma familia léxica:

Boca, entrada, persistencia voluminosa.

Vino voluminoso.

Bouche volumineuse.

Ficha n.º 136	
Fecha: 06 de marzo de 2019	
Unidad terminológica en español	
Voluptuoso	
Categoría gramatical	Área temática
Adjetivo	Fase olfativa. Fase gustativa. Valoración global.
Definición en español	
Fragante, goloso (equilibrado en azúcares), sensual, afrutado y glicérico. Excitante, pero que despierta el deseo con elegancia y armonía.	
Fuente de la definición	
Wiesenthal, M. (2011): <i>Gran diccionario del vino</i> . Barcelona: EDHASA, p. 999.	
Contexto en español	
Reúne las mejores cualidades del amontillado por su nariz y las del oloroso por su boca voluptuosa y aterciopelada.	
Fuente del contexto	
http://lagarblanco.es/vino-palo-cortado.php	
Equivalente	
Voluptueux	
Definición en francés	
Qualifie un vin dont les caractères particulièrement développés et agréables (arômes, charnu, gras, rondeur, velouté) donnent l'impression de velouté et procurent beaucoup de plaisir.	
Fuente de la definición	
Coutier, M. (2007): <i>Dictionnaire de la langue du vin</i> . París: CNRS, p. 440.	
Notas	
Término unívoco.	

Conclusiones

La presente Tesis Doctoral ha abordado el estudio del discurso de la cata del vino desde una perspectiva lingüística y terminológica mediante la compilación de un corpus *ad hoc* especializado y bilingüe de notas de cata. El estudio que planteamos pretendía obtener resultados fidedignos mediante la compilación de un corpus representativo, para, de esta manera, determinar en última instancia si el discurso de la cata cumple con los principales parámetros para poder ser considerado como una lengua de especialidad.

Tras el análisis y la exposición de los resultados obtenidos, podemos afirmar que:

- 1) Hemos expuesto las principales características de la cata del vino, los procedimientos que se llevan a cabo para desarrollarla, las etapas en las que se realiza y los factores que intervienen en ella partiendo de una literatura científica sólida.
- 2) Hemos abordado la cuestión de las lenguas de especialidad, partiendo, en primer lugar, de la denominación de este concepto, atendiendo a las numerosas nomenclaturas empleadas por los principales académicos, lo cual pone de manifiesto la falta generalizada de consenso en este campo de la Terminología.
- 3) Seguidamente, hemos analizado las principales corrientes teóricas que existen actualmente en torno a las lenguas de especialidad, planteando los principales rasgos definitorios, así como la caracterización de este tipo de comunicación, propuestos por los académicos.
- 4) Hemos analizado las características de la traducción especializada y de la traducción científico-técnica, en la que se enmarca la traducción agroalimentaria y, dentro de la cual, se inscribe la traducción vitivinícola.

CONCLUSIONES

- 5) Hemos abordado el estudio del discurso vitivinícola como lengua de especialidad, refutando las conclusiones de Ibáñez Rodríguez (2017), que determinaban que se trata de un discurso en el que coexisten términos humanísticos y técnicos.
- 6) Hemos analizado las principales teorías en torno a la metáfora y a la metonimia, poniendo de manifiesto su relevancia en las ciencias y en las lenguas de especialidad de la ciencia y la técnica, con una serie de ejemplos destacados de la profusa bibliografía científica en torno a esta temática.
- 7) Hemos abordado la influencia cultural en las expresiones metafóricas y en las metáforas conceptuales que permiten estructurar el conocimiento y conceptualizar elementos abstractos.
- 8) Hemos procedido a la compilación de un corpus *ad hoc* bilingüe, partiendo de una metodología protocolizada que asegura unos resultados fiables y de calidad para abordar el uso de las figuras retóricas como la metáfora y la metonimia en el discurso de la cata del vino.
- 9) Hemos emprendido el análisis de los textos compilados con el fin de descubrir las metáforas que subyacen en el discurso de los catadores hispanohablantes y francófonos.
- 10) Hemos abordado la cuestión de la traducción de estas figuras y términos, planteando aquellos que, a nuestro parecer, puedan ser equivalentes funcionales tras un exhaustivo análisis traductológico.

CONCLUSIONES

- 11) Hemos elaborado y presentado una herramienta terminológica compuesta por 140 entradas que puede servir como un recurso para la traducción de las notas de cata.

La consecución de los objetivos planteados al inicio del presente proyecto; así como el análisis y la exposición de los resultados obtenidos nos permiten extraer las siguientes conclusiones:

- 1) Hemos corroborado que el discurso de la cata del vino es una de las denominadas lenguas de especialidad, aunque pudiera no cumplir algunas de las condiciones planteadas por los distintos académicos, al igual que ocurre en otras de estas denominadas lenguas. Consideramos, además, que estos criterios deben ser flexibles con el fin de abarcar el mayor número de lenguas de especialidad, de manera que puedan ser abordadas y estudiadas por la Terminología.
- 2) Hemos comprobado que las metáforas, las metonimias y otras figuras son elementos imprescindibles en la comunicación humana. Por tanto, las lenguas de especialidad, como construcciones humanas y como parte de la lengua global, requieren de metáforas, ya que existe un *continuum* entre ambas y no son, por esta razón, elementos independientes.
- 3) Hemos observado que las metáforas, lejos de ser elementos poco racionales y portadores de subjetividad y ambigüedad, permiten la comprensión de conceptos abstractos y, en el caso de la cata, suponen un medio para comprender y comunicar elementos tan abstractos como las percepciones olfativas y gustativas, que son, además, dos ámbitos de la lengua donde existen grandes lagunas terminológicas.

CONCLUSIONES

- 4) La metáfora, por tanto, no posee en este contexto una función poética, salvo en aquellos casos en los que el emisor, por distintos motivos, decida embellecer su texto. La metáfora permite la transmisión objetiva de información en un proceso altamente subjetivo, asegurando, de esta manera, el carácter descriptivo y expositivo del discurso y manteniendo, la función referencial que es propia de este tipo de comunicación especializada.
- 5) Consideramos que era necesario replantear el papel de la metáfora gracias a la abundante literatura científica en torno a este objeto de estudio y a los sucesivos cambios en el seno de la Lingüística y de la Terminología. Estudios como el que se ha planteado en este proyecto permiten, en nuestra opinión, dignificar el discurso de los catadores.
- 6) Hemos observado que las metáforas empleadas en la lengua de la cata de vinos en español se pueden englobar dentro de la clasificación de Negro Alousque (2013a, 2013b). No obstante, como se ha podido observar, existen otras más metáforas que comparten los idiomas estudiados. Sería interesante abordar, en trabajos posteriores, la cuestión de la universalidad de las metáforas y la influencia de la cultura en ellas.
- 7) El discurso de los catadores, así como algunas de las metáforas, podrán variar en función del catador, del bagaje personal y de la cultura, historia y tradición del país. Queda demostrado, además, que dicho bagaje es imprescindible para poder describir un vino.
- 8) Hemos observado en el análisis del corpus que en este discurso existen una serie de términos metafóricos ya consolidados, cuyo significado es conocido por la mayoría de los catadores y que cuentan con un equivalente acuñado en otros idiomas extranjeros,

CONCLUSIONES

fruto de los trabajos de normalización llevados a cabo por expertos, asociaciones y organizaciones.

- 9) Esto nos lleva a afirmar que, pese a los glosarios y las bases de datos terminológicas creadas con el fin de normalizar el «caos terminológico» que aún hoy en día perdura incluso dentro de una misma lengua y país, aún queda mucho camino por recorrer para lograr este objetivo.

- 10) Asimismo, se ha podido comprobar que la nota de cata es un subgénero textual fuertemente convencionalizado, caracterizado por una función textual multidisciplinar. La nota de cata posee una función informativa, pues aporta información al consumidor sobre el producto que adquiere, y estética. Este género textual se caracteriza por una triple dimensión: comunicativa, dado su carácter social, nacido de la interacción; pragmática, puesto que se encuadra en una situación constituida por los componentes extralingüísticos de todo acto de habla; y estructural, ya que tiene una organización interna y se atiene a un conjunto de reglas gramaticales y de coherencia, las cuales garantizan su significado; así como a la estructura textual global que representa el esquema de composición del texto.

- 11) De la misma manera, la nota de cata se puede considerar como un texto especializado, ya que describe un producto, el vino, recogido en el subepígrafe 2209.29 de la Nomenclatura Internacional de la UNESCO, e incluido en el subepígrafe 3309 «Tecnología de los alimentos». Se trata de un mecanismo que permite la comunicación en la comunidad de catadores, con una presencia visible de terminología especializada, una estructura rígida y con una clara presencia de variaciones diatópicas.

CONCLUSIONES

Asimismo, el foco principal de la nota de cata es la exposición y valoración, el modo es escrito y su tenor, formal.

- 12) Respecto a la cuestión de la intraducibilidad de las notas de cata planteada por Suárez-Toste (2009), consideramos que es cierto que existen elementos más característicos y conocidos en una cultura que en otra. Los consejos reguladores, bodegas y demás empresas que provean notas de cata en distintos idiomas han de ser conscientes del marcado carácter cultural de las mismas y deben seleccionar aquellos términos y referencias conocidos a nivel internacional, con el fin de evitar posibles errores de comprensión.
- 13) Consideramos, pues, que la normalización de todos los términos, analogías, comparaciones y demás figuras del lenguaje bajo las cuales subyacen las distintas metáforas en torno a las que se articula esta lengua de especialidad es inabarcable. Estos elementos son un recurso de la lengua muy variable y cuya evolución en el tiempo es relativamente rápida, dado que no solo depende de un idioma, sino de una determinada región y de cada usuario de esta lengua.
- 14) No obstante, reconocemos que los numerosos trabajos de normalización han logrado sus objetivos, puesto que han facilitado la comunicación entre catadores y, además, suponen gran ayuda para el trabajo del traductor. Por ello, planteamos abordar la cuestión de la traducción de estos términos mediante la realización del trabajo lexicográfico bilingüe (francés-español) de la cata de los vinos generosos de Andalucía aquí presentado, como primer paso en un proyecto de mayor envergadura que pudiera completarse mediante la ampliación de los idiomas de trabajo y del objeto de estudio.

CONCLUSIONES

- 15) Ahora bien, debemos reconocer la dificultad de hallar equivalentes para aquellos términos que componen una nota de cata. En ocasiones, el uso de uno u otro término viene restringido por el campo de aplicación (vista, nariz o boca), por la experiencia corporal y vital del catador y por su propio estilo.
- 16) Somos conscientes, por tanto, de que el estudio circunscrito en este proyecto de Tesis Doctoral deberá completarse mediante futuras investigaciones que aborden el objeto de estudio, además, desde otros enfoques y otras lenguas.
- 17) De igual modo, podemos considerar que el traductor que deba trasvasar una nota de cata deberá realizar un importante trabajo de documentación previo, en el que se incluya la consulta de glosarios bilingües, pero destacamos, especialmente, la importancia de consultar diccionarios y recursos monolingües para poder elegir el término más apropiado en la lengua meta y, de esta manera, evitar posibles errores de traducción, que afecten, directamente, a la comprensión del mensaje. Debemos tener presente, además, que en dichos textos podremos encontrar un gran número de culturemas o realia para los que habrá que buscar una solución adecuada para su trasvase al texto meta.
- 18) En nuestra opinión, el proceso de traducción se ve simplificado si se procede a la compilación de un corpus *ad hoc* comparable de notas de cata en el par de lenguas de trabajo, dada la escasa cantidad de recursos documentales bilingües y fiables existentes en la actualidad. No obstante, se debe prestar especial atención al proceso de compilación, especialmente si se trata de un corpus paralelo, ya que en no pocas ocasiones las traducciones que se ofrecen son fruto de un traductor automático o de dudosa calidad. En este sentido, las distintas empresas y bodegas implicadas han

CONCLUSIONES

de ser conscientes de la importancia de estos textos a pesar de su brevedad, ya que son la principal fuente de información del producto para el receptor y posible cliente.

- 19) Hemos presentado un fichero terminológico y razonado que permite la traducción directa e inversa español-francés y que incluye las posibles colocaciones de los términos y adjetivos documentados en el corpus.

- 20) Asimismo, opinamos que los proyectos de investigación, como el que plantea nuestro proyecto, abren la puerta a los estudios de índole lingüística y terminológica de productos locales, como son los vinos generosos en nuestro caso, de gran importancia para la economía regional y que favorecen la internacionalización de un sector clave en la economía autonómica y nacional.

- 21) Por todo ello, el receptor de este tipo de textos se encontrará ante un léxico metafórico y propio de la lengua general que se constituye como una terminología altamente especializada y subjetiva. Los procesos de creación léxica de este discurso permiten incorporar una serie de sufijos restringidos a la base léxica, de tal manera que se puedan formar adjetivos: en español, a partir de -oso y -ado (*maderoso, acoñacado*), y en francés, mediante -é (*boisé, beurré, charpenté*).

- 22) Concluimos, pues, que el ámbito que nos ocupa es un terreno que aún no está lo suficientemente acotado y que precisa de estudios e investigaciones desde varias disciplinas y enfoques.

Como conclusión final, podemos afirmar que la nota de cata se presenta como un subgénero textual fuertemente convencionalizado, por lo cual, a la hora de traducirlo, se deben respetar las convenciones formales. Hemos observado

CONCLUSIONES

una terminología altamente especializada cuyo uso, sin embargo, no se encuentra delimitado de forma precisa. Existen vacilaciones y usos alternos que solo la creación de fuentes primarias monolingües y la estandarización terminológica pueden solventar.

A la luz de los resultados, y como ya hemos planteado anteriormente, apuntamos una serie de líneas de investigación futuras:

- Creación de una base de datos terminológica multilingüe y pública, centrada en el léxico de las notas de cata;
- Ampliación a otros tipos de vino, como tinto o vino de hielo;
- Ampliación a otros idiomas de trabajo, como inglés o alemán y, por tanto, a otras culturas con sus propias expresiones metafórica.

Bibliografía

Adam Jean-Michel (1997): «Genres, textes, discours: pour une reconception linguistique du concept de genre», *Revue belge de philologie et d'histoire*, tome 75, fasc. 3. Langues et littératures modernes - Moderne taal- en letterkunde. pp. 665-681.
DOI: <https://doi.org/10.3406/rbph.1997.4188> Disponible en: https://www.persee.fr/doc/rbph_0035-0818_1997_num_75_3_4188

[Consultado: 01/08/2019].

Adam, J. M. (2002): *Linguistique textuelle : des genres de discours aux textes*. París: Nathan Université.

Aguado de Cea, G. (2001): «Lenguas para fines específicos y terminología: algunos aspectos teóricos y prácticos». En: *I Encuentro Internacional de Estudios de Filología Moderna y Traducción*, pp. 1-16. Disponible en: http://oa.upm.es/6533/1/Lenguas_espec%C3%ADficas_para.pdf

[Consultado 12/12/2016].

Ahmad, K. (1996): «A Terminology Dynamic and the Growth of Knowledge: A Case Study in Nuclear Physics and in the Philosophy of Science», *TKE'96. Proceedings of the 4th Conference on Terminology and Knowledge Engineering*, pp. 1-11. Frankfurt: INDEKS-Verlag.

Alcalde Peñalver (2015): «¿Qué es la traducción financiera? Limitación del concepto mediante la aplicación de diversos parámetros», *Estudios de Traducción*, 5, pp. 119-131. Disponible en: <https://revistas.ucm.es/index.php/ESTR/article/viewFile/49414/46024>

[Consultado: 02/02/2018]

Alcaraz Varó, E. (2000): *El Inglés Profesional Académico*. Madrid: Alianza Editorial.

Alcaraz Varó (2006): «Aproximación al lenguaje de la Farmacia», *Anales de la Real Academia Nacional de Farmacia*, 72, 2, pp. 343-360. Disponible en:

<<https://www.analesranf.com/index.php/aranf/article/view/160/193>>

[Consultado: 02/01/2018]

Alcaraz Varó, E. (2007): «La sociedad del conocimiento, marco de las lenguas profesionales y académicas». En: Alcaraz Varó, E., Mateo Martínez, J., Yus Ramos, F. (Ed.): *Las lenguas profesionales y académicas*. Barcelona: Ariel.

Alexopoulou, A. (2011): «El enfoque basado en los géneros textuales y la evaluación de la competencia discursiva». En: De Santiago Guervós, J., Bongaerts, H., Sánchez Iglesias, J. J., Seseña Gómez, M. Coords. *Del texto a la lengua: La aplicación de los textos a la enseñanza-aprendizaje del español L2-LE*, Vol. 1. Salamanca: Kadmos.

Álvarez Jurado, M. (2015): «Análisis de la terminología del vino en los *Fabliaux*», pp. 5-18. En: Álvarez Jurado, M., Balbuena Torezano M. C. Coords. *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio.

Álvarez Jurado, M., Balbuena Torezano M. C. (Coord.) (2015): *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio.

Álvarez Mosquera, S. (2014): *Neuromarketing: qué sabe de ti, que los demás no*. Trabajo de Grado. Universidad del Rosario. Disponible en: <http://repository.urosario.edu.co/flexpaper/handle/10336/4879/1032439398-2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [Consultado: 06/04/2018]

Alverson, H. (1994). *Semantics and Experience. Universal Metaphors of Time in English, Mandarin, Hindi, and Sesotho*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.

Amararitei L. (2002): «La métaphore en œnologie», *Metaphorik.de* 03/2002. Disponible en: <www.metaphorik.de/03/amoraritei.pdf> [Consultado: 30/12/2017]

- Aragonés, M. T. (2009): *Estudio descriptivo multilingüe del resumen de patente: Aspectos contextuales y retóricos*. Berna: Peter Lang.
- Armentia, J. I., Caminos, J. M., Marín, F. (2005): «El lenguaje de la crítica enológica en la prensa española: *El País*, *El Semanal* (Vocento) y *Magazine* (Godó-Prensa Ibérica)», *Zer*, 19, pp. 89-125.
- Arrieta León, L. S. (2017): *Correspondencia de las traducciones de metáforas terminológicas en ciencias marinas: un estudio contrastivo inglés-español*. Trabajo de grado para optar al título de Magister en Traducción. Universidad Autónoma de Manizales. Disponible en: <http://repositorio.autonoma.edu.co/jspui/bitstream/11182/1204/1/Informe%20final%20revbiblioteca_Luisa%20Arrieta.pdf> [Consultado: 05/03/2018]
- Assal, A. (1994): «La notion de notion en terminologie», *Meta, journal des traducteurs*, 39, 3, pp. 413-533. DOI: 10.7202/001912ar. Disponible en: <<https://www.erudit.org/en/journals/meta/1994-v39-n3-meta186/001912ar.pdf>> [Consultado: 29/04/2018].
- Bachelard, G. (1938): *La formation de l'esprit scientifique. Contribution à une psychanalyse de la connaissance objective*. París: Vrin.
- Bachman, L. (1995): «Habilidad lingüística comunicativa». En: Llobera Cànaves, M. Ed. *Competencia comunicativa: documentos básicos en la enseñanza de lenguas extranjeras*. Madrid: Edelsa.
- Bailini, S. (2014): «La traducción de textos agroalimentarios del español al italiano: más allá de la afinidad lingüística», *Skopos*, 4, pp. 15-34.
- Bajo Santiago, F. (2006): «La terminología enológica del español en el s. XIX». En: Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T. (Eds). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Balbuena Torezano, M. (2009): «El léxico de la medicina: análisis contrastivo alemán-español orientado a la traducción», *Cadernos Eborenses*.

BIBLIOGRAFÍA

Revista de Tradução, Linguística e Literatura 1, pp. 343-408. Disponible en: <<http://helvia.uco.es/handle/10396/12835>> [Consultado: 16/02/2018]

Balbuena Torezano, M. (2015): «Aproximaciones a la terminología vitivinícola en el par de lenguas alemán-español». En: Álvarez Jurado, M., Balbuena Torezano M. C. Coords. *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio.

Balbuena Torezano, M. C. (2018): «La traducción de textos jurídico-enológicos: géneros textuales y terminología (alemán-español). En: Álvarez Jurado, M., Cobos López, I. (Ed.). *La traducción y la interpretación en contextos especializados. Un enfoque multidisciplinar para la transmisión del conocimiento científico*. Granada: Comares.

Ballester, J., Dacremont, C., Le Fur, Y., Etiévant, P. (2005): «The role of olfaction in the elaboration and use of the Chardonnay wine concept», *Food Quality and Preference*, 16(4), pp. 351-359.

Barcelona, A. (2000) (Ed.): *Metaphor and metonymy at the crossroads*. Berlín/Nueva York: De Gruyter Mouton.

Baudouin, J. (n. d.): *Acidité*. En: *La revue du vin de France*. Disponible en: <https://www.larvf.com/,acidite-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique,10355,4025331.asp> [Última consulta: 23/07/2019].

Berasaluze Linares, J. (2014): «Los perfumes del vino». En: *Diario de Cádiz* (20/04/2014). Disponible en: <http://www.diariodecadiz.es/opinion/articulos/perfumes-vino_0_799720186.html> [Consultado: 10/04/2018]

Berlin, B., Kay, P. (1969): *Basic Color Terms. Their Universality and Evolution*, Berkeley/Los Angeles: University of California Press.

Bernárdez, E. (1982). *Introducción a la Lingüística del Texto*. Madrid: Espasa-Calpe.

BIBLIOGRAFÍA

- Bertozzi, L. (1995): «Designation of Origin: quality and specification», *Food Quality and Preference*, 6(3), pp. 143-147.
- Bertozzi, L. (1995): «Designation of Origin: quality and specification», *Food Quality and Preference*, 6(3), pp. 143-147.
- Bhatia, V. K., (1993): *Analysing Genre. Language Use in Professional Settings*. Londres: Longman.
- Bhatia, V.K. (1993): *Analysing Genre: language use in professional settings*. Malaysia: Longman.
- Biber, D., Conrad, S., Randi, R. (1998): *Corpus Linguistics: Investigating Language Structure and Use*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Black M. (1962). *Models and metaphors: Studies in language and philosophy*. Ithaca: Cornell University Press.
- Black, M. (1966): *Models and metaphors: studies in language and philosophy*. Ithaca: Cornell University Press.
- Blanco Canales, A. (2010): «Características lingüísticas, pragmáticas y funcionales de las lenguas de especialidad. Implicaciones didácticas y metodológicas», *Revista Electrónica de Lingüística Aplicada*, 9, pp. 72-85. [online] Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3584135.pdf>> [Consulta: 23/11/2016]
- Blouin, J., Peynaud, É. (2004) : *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino*. Madrid: Mundi-Prensa.
- Bobes Naves, C. (2004). *La metáfora*. Madrid: Gredos.
- Bodegas Alvear (n. d.): «Historia de bodegas Alvear». En: *Alvear*. Disponible en: <<http://www.alvear.es/index.php/es/alvear-bodega>> [Consultado: 08/04/2018]

- Boers, F. (2000): «Enhancing Metaphoric Awareness in Specialized Reading», *English for Specific Purposes*, 19, pp. 137-147.
- Boers, F., Lindstromberg, S. (Eds.) (2008): *Cognitive linguistic approaches to teaching vocabulary and phraseology*. Berlín/Nueva York: De Gruyter Mouton.
- Boquera Matarredona, M. E. (2005): *Las metáforas en textos de ingeniería civil: Estudio contrastivo español-inglés*. Tesis doctoral. Valencia: Universidad de Valencia.
- Boroditsky, L., Gaby, A. (2010): «Remembrances of Times East: Absolute Spatial Representations of Time in an Australian Aboriginal Community», *Psychological Science*, 21(11), 1635–1639. DOI: doi.org/10.1177/0956797610386621
- Bowker, L. (1997): «You Say ‘flatbed colour scanner’, I Say ‘colour flatbed scanner’. A Descriptive Study of the Influence of Multidimensionality on Term Formation and use with Special Reference to the Subject Field of Optical Scanning Technology», *Terminology*, 4.2, pp. 275-302.
- Bowker, L. (1998): «Variant terminology: frivolity or necessity?», Fontenelle, T., Hiligsmann, P., Michiels, A., Moulin, A., Theissen, S., *EURALEX '98 Proceedings*. Lieja: Université de Liège.
- Boyd, R. (1993): «Metaphor and theory change. What is metaphor a metaphor for? ». En: Ortony, A. (Ed). *Metaphor and Thought*. Cambridge University Press.
- Bratoz, S. (2013): «The Anthropomorphic Metaphor in Slovene and English Wine Tasting Discourses», *ELOPE: English Language Overseas Perspectives and Enquiries*, vol 10, nº 1. DOI: 10.4312/elope.10.1.23-35 23-35
- Brdej, J. (2007), «La langue du vin – quelques remarques sur le processus de la perception dans la dégustation du vin», *Synergies*, 4, pp. 137-146.

- Brinker, K. (1985): *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und eine Methode*. Berlin: Erich Schmidt.
- Brooke Rose, C. (1970/1958): *A Grammar of Metaphor*. Londres: Secker & Warburg.
- Bugnot, M. A. (2006): «La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)», *Trans. Revista de Traductología*, 6, pp. 9-22. Disponible en: http://www.trans.uma.es/pdf/Trans_10/t10_9-22_MABugnot.pdf [Consultado: 15/11/2016]
- Bustos, E. (2000): *La metáfora: ensayos transdisciplinares*. Madrid: F.C.E.
- Byrne, J. (2006): *Technical Translation: Usability Strategies for Translating Technical Documentation*. Dordrecht: Springer.
- Caballero, R. (2007): «Manner-of-motion verbs in wine description», *Journal of Pragmatics* 39, pp. 2095-2114.
- Caballero, R. y Suárez-Toste, E. (2008): «Translating the senses: Teaching the metaphors in winespeak». En: Boers, F., Lindstromberg, S. (Eds). *Cognitive Linguistic Approaches to Teaching Vocabulary and Phraseology*. Berlín/Nueva York: De Gruyter Mouton.
- Cabré i Castellví, M. T. (1993): *La terminología. Teoría metodológica, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries.
- Cabré i Castellví, M. T. (1999): *La terminología. Representación y comunicación. Una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra (Sèrie Monografies, 3).
- Cabré i Castellví, M. T. (2002): «Análisis textual y terminología, factores de activación de la competencia cognitiva en la traducción». En: Alcina Caudet, A. y Gamero Pérez, S. (Eds). *La traducción científico-técnica y la terminología en la sociedad de la información*. Castellón: Publicacions de la Universitat Jaume I.

BIBLIOGRAFÍA

- Cabré i Castellví, M. T. (2003): «Theories of terminology. Their description, prescription and explanation», *Terminology*, vol. 9, 2, pp. 163-199.
- Cabré i Castellví, M. T. (2004): «Recursos lingüísticos en la enseñanza de lenguas de especialidad». En: *V Jornada-Coloquio de la Asociación Española de Terminología* (AETER), Alcalá de Henares, España. Disponible en: <cvc.cervantes.es/lengua/aeter/conferencias/cabre.htm> [consulta: 28/11/2016].
- Cabré i Castellví, M. T. (2009): «La Teoría Comunicativa de la Terminología, una aproximación lingüística a los términos», *Revue française de linguistique appliquée* 2009/2 (Vol. XIV), pp. 9-15. Disponible en: <<https://www.cairn.info/revue-francaise-de-linguistique-appliquee-2009-2-page-9.htm>> [Consultado: 12 de abril de 2017].
- Cabré i Castellví, M. T. (2015): «Dinamicidad de la Terminología: de una Terminología tradicional centrada en las disciplinas a una Terminología centrada en los objetos» [prólogo]. En: Roldán Vendrell, I. (ed.). *Terminología y comunicación científica y social*. Granada: Comares.
- Cabré i Castellví, M. T. y Estopà Bagot, R. (2005): «Unidades de conocimiento especializado. Caracterización y tipología», *Coneixement, llenguatge i discurs especialitzat*, 7, 63, pp. 1-40.
- Cabré i Castellví, M. T., Gómez de Enterría, J. (2006): *La enseñanza de los lenguajes de especialidad. La simulación global*. Madrid: Editorial Gredos.
- Cabré, M. T., Freixa, J., Lorente, M., Tebé, C. (1998): «La terminología hoy: replanteamiento o diversificación», *Organon*, 12 (26): 1-2 Disponible en: <https://repositori.upf.edu/bitstream/handle/10230/16737/freixa_terminologia.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [Consultado: 13/05/2017].
- Calle Martínez M. C y Negro Alousque, I. (2010): «La traducción de palabras culturales». En Caballero Rodríguez, M. R. y Pinar Sanz, M. J. (2010) (Ed.). *Modos y formas de la comunicación humana*, 2.

BIBLIOGRAFÍA

- Calvi, M. V. (2010): «Los géneros discursivos en la lengua del turismo: una propuesta de clasificación», *Ibérica* 19, 9-32.
- Caro, J. M. (n. d.). *Diccionario del vino*. Disponible en: <<http://www.jmcaro.info/diccionario.htm>> [Última consulta: 23/07/2019].
- Carrió Frutos, P. (2016): *El papel de la metáfora en los lenguajes de especialidad. Un estudio sobre el lenguaje figurativo en textos de especialidad sobre VIH*. Trabajo Fin de Grado. Universitat Autònoma de Barcelona. Disponible en: <https://ddd.uab.cat/pub/tfg/2016/tfg_45379/TFG_2015-16_FTI_CarrioFrutos.pdf> [Consultado: 23/02/2017]
- Casanova Pérez, E. J. y Cano López, M. (2008): *Iniciación a la cata de vinos*. Murcia: Consejería de Agricultura y Agua, Región de Murcia. Disponible en: <[https://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=6161&IDTIPO=246&RASTRO=c2%2026\\$m1259,20559](https://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=6161&IDTIPO=246&RASTRO=c2%2026$m1259,20559)> [Consultado: 14/01/2017]
- Castellano Martínez, J. M. (2017): «Las resoluciones de la OIV: textos y contexto vinícola», II Congreso Internacional Ciencia y Traducción: Puentes Interdisciplinarios y Transmisión del Conocimiento Científico. Córdoba, 5-7 de abril 2017.
- Cayot, N. (2007): «Sensory quality of traditional foods», *Food Chemistry*, 101(1), pp. 154-162.
- Chamizo Domínguez, J. (1998): *Metáfora y conocimiento*. Málaga: Analecta Malacitana, Anejo de la Revista de la sección de filología de la Facultad de Filosofía y Letras.
- Charteris-Black, J. & T. Ennis (2001): «A comparative study of metaphor in Spanish and English financial reporting», *English for Specific Purposes* 20, pp. 249-266.

BIBLIOGRAFÍA

- Charteris-Black, J. (2000): «Metaphor and Vocabulary Teaching in ESP Economics», *English for Specific Purposes*, 19, pp. 149-165.
- Charteris-Black, J. (2004): *Corpus approaches to critical metaphor analysis*. Basingstoke: Palgrave MacMillan.
- Chung, S. F., Ahrens, K. y Huang, C. R. (2003a): «Economy is a Person: A Chinese-English Corpora and Ontological-Based Comparison Using the Conceptual Mapping Model», *Actas del 15th ROCLING Conference for the Association for Computational Linguistics and Chinese Language Processing*, pp. 87-110. National Tsing-Hwa University: Taiwán.
- Ciapuscio, G. (1994): *Tipos textuales*. Buenos Aires: Instituto de Lingüística, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Ciapuscio, G. E. (2001): «Procesos y recursos de producción textual en la divulgación de ciencia». En: Brumme J. (Ed.). *La historia de los lenguajes iberrománicos de especialidad. La divulgación de la ciencia*, pp. 17-42. Frankfurt am Main/Madrid: Instituto Universitario de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra and Vervuert, Iberoamericana.
- Ciapuscio, G. E. (2004): «Las metáforas como recursos para el trabajo de producción discursiva en la comunicación especializada». En: Faber, P., Jiménez Hurtado, C. y Wotjak, G. (Eds.) *Léxico especializado y comunicación interlingüística*, pp. 255-268. Universidad de Granada y Universidad de Leipzig.
- Ciapuscio, G. E. (2007): «Las metáforas en la comunicación de la ciencia». En: Harvey, A. Comp. *En torno al discurso: Estudios y perspectivas*, pp. 81-93. Santiago: Universidad Católica de Chile.
- Cobos López, I. (2012): *La traducción de sentencias: análisis terminológico y textual (alemán-español)*. Tesis doctoral. Córdoba: UCOPress.
- Cobos López, I. (2018): «Textos híbridos en la traducción agro-jurídica», III Congreso Internacional Ciencia y Traducción, Puentes Interdisciplinarios

y Transmisión del Conocimiento Científico. Córdoba, 11-13 de abril 2017.

Compañía Española de Seguros de Crédito a la Exportación (2016): *Informe Sectorial de la Economía Española 2016*. Disponible en: <http://www.informesectorialcesce.com/informes/3-agroalimentario/html5forpc.html?page=0> [Consultado: 02/02/2017].

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pasas de Málaga (n. d.): *Denominación de origen Pasas de Málaga*. Disponible en: <http://vinomalaga.com/consejo-regulador/d-o-pasas-de-malaga/> [Consultado: 04/05/2019].

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles (2016): *Pliego de condiciones*. Disponible en: <https://www.montillamoriles.es/Documents/PC%20DOP%20MONTILLA-MORILES.pdf> [Consultado: 04/09/2018].

Corominas, J. (1987): *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Editorial Gredos.

Corpas Pastor, G. (2001): «Compilación de un corpus ad hoc para la enseñanza de la traducción inversa especializada», *TRANS. Revista de Traductología*, 5, pp. 155-184.

Corpas Pastor, G., Seghiri Domínguez, M. (2007): «Determinación del umbral de representatividad de un corpus mediante el algoritmo N-Cor», *Procesamiento del lenguaje natural*, 39, pp. 165-172. Disponible en: <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/2997#vpreview> [Consultado: 05/05/2017].

Corpas Pastor, Gloria. 2004a. «Localización de recursos y compilación de corpus vía Internet: Aplicaciones para la didáctica de la traducción médica especializada». En Gonzalo García, C., García Yebra, V. (Eds.). *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada*. Madrid: Arco/Libros, pp. 223-257.

BIBLIOGRAFÍA

- Cortès C. (2003): «La métaphore. Du discours général aux discours spécialisés», *Cahier du C.I.E.L. 2000-2003*.
- Coutier, M. (1994): «Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin», *Meta*, 39, 4, pp. 662–675. Disponible en: <<https://www.erudit.org/fr/revues/meta/1994-v39-n4-meta185/002423ar/>> [Consultado: 13/04/2017]
- Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la langue du vin*. CNRS: París.
- Criado Pérez, A. M. (1984): «En torno al lenguaje científico», *CAUCE, Revista de Filología y su Didáctica*, 7, pp. 7-28.
- Cristofoli, M. (1996): «La traduzione delle metafore nel linguaggio economic». En: *Actas del XIII Congreso de Romanistas Escandinavos*, pp. 702-714. Jyväskylä: Finlandia.
- Cubero Salmerón, J. I. (2003) *El libro de Agricultura de Al Awam*. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, Servicio de Publicaciones y Divulgación.
- Cuenca, M. J., Hilfery, J. (1999): *Introducción a la lingüística cognitiva*. Barcelona: Ariel.
- Daille, B., Habert, C., Jacquemin y Royauté, J. (1996): «Empirical Observation of Term Variation and Principles for their Description», *Terminology* 3.2, pp. 197-257.
- De Araújo Ferreira, A. M. (2009): «Questões sobre a metáfora: definições e discussões», *Polifonia*, 18, pp. 131-144. Disponible en: <<http://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/polifonia/article/view/998/776>> [Consultado: 05/06/2018].
- De Blas Díaz-Jiménez, J. J. (1979): *Los vinos internacionales. Origen, elaboración, características*. México: Compañía Editorial Continental.

BIBLIOGRAFÍA

- De Cuadra García, M. T., Feu Guijarro, M. J., y Sánchez Villalón, A. (2003): «La relevancia del corpus oral en la confección de entradas léxicas de la cata de vinos: winetasting-term», *RAEL: revista electrónica de lingüística aplicada*, 2, pp. 53-66. Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=226758>> [Consultado: 04/11/2016]
- De Herrera, A. 1513/1818. *Agricultura general. Edición de la Real Sociedad Económica Matritense*. Madrid: Imprenta Real.
- De la Presa-Owens, C. (2004): «Análisis sensorial del vino y sus aplicaciones en la industria vitivinícola». En: *Actas del III Foro mundial del vino*.
- De Serdio, E. (2015): *Diccionario profesional del vino. Una perspectiva española*. Madrid: Global Marketing Strategies.
- Deignan, A. (2005): *Metaphor and Corpus Linguistics. Converging evidence in language and communication research*. Ámsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Delgado, C. (2004): *El nuevo libro del vino*. Madrid: Alianza Editorial.
- Demaecker, C. (2004): «Les métaphores du vin et leurs traductions». En Ibáñez Rodríguez, M., Sáchez Nieto, M. T. (Eds.). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, Universidad de Valladolid, pp 297-303.
- Demaecker, C. (2006): «Traduire la couleur des vins. Les couleurs en question». En: *Colloque international de Herstmonceaux Castle*. Disponible en: https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/180334/SRBF_6.pdf;jsessionid=E70EBE6078F7546C5A8A35BED9594529?sequence=1 [consultado: 12/02/2018]
- Díaz Negrillo, A., Fernández Domínguez, J. (2010): «Corpus terminológicos». En: Roldán Vendrell, M. (Ed.). *Bases para la terminología multilingüe del aceite de oliva*. Granada: Comares, pp. 37-50.

BIBLIOGRAFÍA

- Diccionario del vino (n. d.): *Diccionario del vino*. Disponible en: <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/generoso/> [Última consulta: 10/04/2017]
- Dico du vin (n. d.). *Dico du vin*. Disponible en línea: <[https:// du-vin.com/harmonieux-degustation-qualite/](https://du-vin.com/harmonieux-degustation-qualite/)> [Última consulta: 10/04/2017]
- Diki-Kidiri M. (2000): «Terminologie et diversité culturelle», *Les Cahiers du Rifal*, pp. 5-7. Disponible en: <<http://termisti.ulb.ac.be/archive/rifal/PDF/tn21/rint21.pdf>> [Consulta: 02/03/2018].
- Diki-Kidiri, M., Atibakwa Baboya, E. (Ed.) (1998): *La Terminologie culturelle. Théorie, méthode et applications*. París: Université de Paris VII.
- Domínguez García, C., Monterde Rey, A. (1997): «Terminología y Lenguajes Especializados. Entrevista al Doctor Heribert Pitch», *Revista de Lenguas para Fines Específicos*, 4, pp. 276-291. Disponible en: <http://acceda.ulpgc.es/bitstream/10553/4564/4/0233536_00004_0015.pdf> [Consulta: 15/11/2017].
- Dorst, A. G., Kaal, A. (2012): «Metaphor in discourse. Beyond the boundaries of MIP». En: MacArthur, F., Oncins-Martínez, J. L., Sánchez-García, M., Piquer-Piriz, A. M. (Eds.). *Metaphor in use: context, culture and communication*. Ámsterdam/Filadelfia: John Benjamins Publishing Company.
- Durán Muñoz, I. (2012): *La ontoterminografía aplicada a la traducción. Propuesta metodológica para la elaboración de recursos terminológicos dirigidos a traductores*. Berlín: Peter Lang.
- Durán Muñoz, I. (2014): «Propuesta de evaluación y selección de recursos terminológicos en línea para traductores», *InTRALinea. Special Issue Translation and Lexicography*, pp. 1-6. Disponible en: <<http://www.intraline.org/archive/article/2028>> [Consulta: 04/012/2016].

- Durán Muñoz, I., Del Moral Álvarez J. (2014): «Competencia documental para la traducción agroalimentaria EN-ES: fuentes de información y su evaluación», *Skopos*, 5, pp. 45-57. Disponible en: <https://www.uco.es/servicios/ucopress/ojs/index.php/skopos/article/download/4288/4056> [Consultado: 01/12/2016]
- Durieux, C. (1998): «La didactique de la traduction médicale». En: Félix Fernando, L. y Ortega Arjonilla E. Coord. *Traducción e interpretación en el ámbito biosanitario*, pp. 59-78. Granada: Comares.
- Dusenbery, K. (2011): *'I am the page of words': How cognitive poetics reveals metaphor's transformative power*. Tesis doctoral. Illinois: Illinois State University.
- Dyrberg, G. (1996): «La traduction de la métaphore en language économique». En: *Actas del XIII Congreso de Romanistas Escandinavos*, pp. 691-702. Jyväskylä: Finlandia.
- Edo Marzá, N. (2012): «Lexicografía especializada y lenguajes de especialidad: Fundamentos teóricos y metodológicos para la elaboración de diccionarios especializados», *Lingüística*, 27 (1), pp. 98-135. Disponible en: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2079-312X2012000200006&lng=es&tlng=es [consulta: 03/12/2016].
- Ehlers, U. D., Helmstedt, C., Richter, T. (2010): «Analysing new e-learning culture». Actas del EDEN 2010 Annual Conference. European Distance and E-Learning Network, Valencia, España, 9-12 de junio de 2010.
- Emmeche, C., Hoffmeyer, J. (1991): «From Language to Nature: The Semiotic Metaphor in Biology», *Semiotica*, 84 (1-2), pp. 1-42.
- Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía (2017): *Total turismo en Andalucía. Datos básicos del turismo en Andalucía*. Junta de Andalucía, Consejería de Turismo y Deporte. Disponible en: http://www.juntadeandalucia.es/turismoydeporte/publicaciones/estadisticas/perfil_prof_total_turistas_jun17.pdf > [Consultado: 21/08/2017]

BIBLIOGRAFÍA

- Etaio Alonso, I. (2009): *Análisis sensorial del vino tinto joven de Rioja Alavesa: descripción y evaluación de la calidad*. Tesis doctoral. Vitoria-Gasteiz: Universidad del País Vasco.
- Eurrutia Cavero, M. (2010): «Sémantisme autour du vin : représentations symboliques et lexicoculturelles», *Anales de Filología Francesa*, 18, pp. 183-202. Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3709848.pdf>> [Consultado: 20/12/2017]
- Extenda - Agencia Andaluza de Promoción Exterior (2015): *Seis bodegas andaluzas participan en Prowein 2015, una de las principales ferias mundiales del sector vinícola*. Disponible en: http://www.extenda.es/web/opencms/extenda/noticias/noticia_1315.html [Consultado: 12/03/2017]
- Extenda - Agencia Andaluza de Promoción Exterior (2016): *Andalucía lidera las exportaciones de alimentos y bebidas en 2016, con un crecimiento del 12,2% entre enero y junio*. Disponible en: http://www.extenda.es/web/opencms/extenda/noticias/noticia_1641.html [Consultado: 11/03/2017]
- Extenda - Agencia Andaluza de Promoción Exterior (2018): *Bodegas andaluzas participan en la principal feria vinícola de Europa, Prowein 2018, de la mano de Extenda*. Disponible en: <https://www.extenda.es/web/opencms/extenda/noticias/noticia_2039.html> [Consultado: 10/04/2018]
- Faber, P., Márquez Linares, C. (2004): «The role of imagery in specialised communication. Imagery in language». En: Lewandowska-Tomaszczyk, B., Kwiatkowska, A. (Eds.). *Imagery in Language. Festschrift in Honour of Professor Ronald W. Langacker*. Frankfurt am Main: Peter Lang, pp. 585-602

- Falgueras (2009): «La poética del vino». *Wines and the city*. 23 de noviembre. Disponible en: <http://www.winesandthecity.com/2009/11/23/la-poetica-del-vino/> [Consultado: 14/02/2017]
- Falgueras, M. (2016): «La necesidad de la metáfora en la cata de vinos». En: *Vila Viniteca*. Disponible en: <http://www.vilaviniteca.es/blog/es/la-necesidad-de-la-metafora-en-la-cata-de-vinos/> [Consultado: 31/01/2018]
- Fauconnier, G., Turner, M. (1994): *Conceptual projection and middle spaces*. La Jolla: University of California.
- Faulstich, A. (1999): «A metáfora na divulgação do saber sobre a união monetária europeia. Aspectos cognitivos e histórico-culturais». En: Brumme, J. Coord.: *La historia de los lenguajes iberorrománicos de especialidad : la divulgación de la ciencia. Actas del II Coloquio Internacional*. Madrid: Iberoamericana Vervuert.
- Felipe Boto, M. R. y Fenández Antolín, M. J. (2006): «Diseño y elaboración de herramientas lingüísticas aplicadas a la traducción especializada: las normas de traducción». En: Ibáñez Rodríguez, M. y Sánchez Nieto, M. T. Coord. *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.
- Felipe Gallego, J. (2011): *Servicio de vinos*. Madrid: Ediciones Paraninfo.
- Fraile Vicente, E. (2010): «La traducción de las metáforas del vino». En: Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T., Gómez Martínez, S., Comas Martínez, I. (2010) (Coord.): *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.
- Francis, W. Nelson. 1982. «Problems of assembling and computerizing large corpora». En Stig J. (Ed.). *Computer Corpora in English Language Research*. Bergen: Norwegian Computing Centre for the Humanities, pp. 7-24.

BIBLIOGRAFÍA

- Franco Aixelá, J. (2013): «La traducción científico-técnica: aportaciones desde los estudios de traducción», *Letras* 53, pp. 37-60. Disponible en: <<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5476273.pdf>> [Consulta: 06/11/2016].
- Franco Aixelá, J. (2015): «La traducción de textos científicos y técnicos», *Tonos Digital*, 29, pp. 1-31. Disponible en: <<https://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/46282/1/La%20traduccion%20de%20textos%20cientificos.pdf>>
- Fries, M. H. (2011): «De l'utilité des métaphores dans le style scientifique», *Études de stylistique anglaise*, 2. Disponible en: <<http://journals.openedition.org/esa/1881>>. DOI: 10.4000/esa.1881
- Fuertes Olivera, P. (1998): «Metaphor and Translation: a Case Study in the Field of Economics». En: Fernández Nistal, P. y Brazo Gozalo, J. M. (Ed.). *La Traducción: orientaciones culturales y lingüísticas*, pp. 79-95. Valladolid: SAE.
- Fuertes Olivera, P. (2007): «Metaphor in specialised discourse: an analysis of farming verbs in the wbe corpus and some business english dictionaries». En: Curado Fuentes, A., Edwards Rokowski, P., Rico García, M. (Eds.). *Approaches to Specialised Discourse in Higher Education and Professional Contexts*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- Fuertes Olivera, P. A., Pizarro-Sánchez, I. (2002): «Translation and similarity-creating metaphors in specialized languages», *Target* 14, pp. 43-73.
- Fuertes Olivera, P., Arribas Baño, A., Velasco Sacristán, M., Samaniego Fernández, E. (2002): «La variación y la metáfora terminológicas en el dominio de la economía», *Ailantis*. vol. XXIV, 2, pp. 109-128.
- Fuertes Olivera, P., Samaniego Fernández, E. (2005): «El inglés para fines específicos. Rasgos distintivos». En: Fuertes Olivera, P. Coord. *Lengua y sociedad: investigaciones recientes en la lingüística aplicada*.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad de Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.

Fuertes Olivera, P., Velasco Sacristán, M. (2001): «A Critical Comparison of the Macrostructure and Microstructure of Two Bilingual English-Spanish Dictionaries of Economics», *International Journal of Lexicography*, 14.1, pp. 31-55.

Gallurt Pardini, J. M. (2013): *Servicio de vinos. H0TR0508*. Antequera: IC Editorial.

Gamero Pérez (Eds.). *La traducción científico-técnica y la terminología en la sociedad de la información*. Castellón: Publicacions de la Universitat Jaume I, p. 87-105.

Gamero Pérez, S. (1999): *La traducción de textos técnicos (alemán-español)*. Tesis doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona.

Gamero Pérez, S. (2001). *La traducción de textos técnicos*. Barcelona: Ariel.

Gamero Pérez, S. (2005): «Introducción a la traducción técnica». En: Traducción alemán-español II. Castellón de la Plana: Universitat Jaume I. Disponible en: <http://www3.uji.es/~gamero/traductortecnico.pdf> [Consulta: 05/10/2016].

Gamero Pérez, S. (n.d.): «Características específicas de la traducción técnica». Universitat Jaume I. Disponible en: <http://www3.uji.es/~gamero/caracteristicastraducciontecnica.pdf> [Consulta: 05/10/2016].

García Gallego, J. (2008): *Enología, maridaje y cata de vinos*. Antequera: IC Editorial.

García Gallego, J. (2008): *Maridaje, enología y cata de vinos*. Antequera: Innovación y Cualificación Ediciones.

BIBLIOGRAFÍA

- García Izquierdo, I. (2006): «El español neutro y la traducción de los lenguajes de especialidad», *Sendebarr*, 17, pp. 149-167. Disponible en: <<http://revistaseug.ugr.es/index.php/sendebarr/article/view/1014/1195>> [Consulta: 04/11/2016].
- García Izquierdo, I. (Ed.) (2005): *El género textual y la traducción. Reflexiones teóricas y aplicaciones pedagógicas*. Berna: Peter Lang.
- García Navarro, L., Ramírez Pérez, P., Santiago Hurtado, J. I., Garrido Giménez, E. (2016): *Los vinos de Montilla-Moriles. Hábitos de consumo, preferencias sensoriales y valoración de las tabernas. Manual de uso, conservación y servicio*. Córdoba: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles.
- García Ortiz, F., Gil Muela, M., García Ortiz, P. P. (2017): *El vino y su servicio*. Madrid: Ediciones Paraninfo.
- García-Izquierdo, I. (2002): «El género: plataforma de confluencia de nociones fundamentales en didáctica de la traducción», *Discursos, Série Estudos de Tradução*, 2, pp. 13-21.
- García-Izquierdo, I. (2015) «Género Textual y Traducción» *Enciclopedia Ibérica de la Traducción y la Interpretación*. AIETI. Disponible en: <http://www.aieti.eu/enciclopedia/genero-textual-traduccion/en-breve/> [Consulta: 08/07/2019].
- García-Izquierdo, Isabel (2002): «El género: plataforma de confluencia de nociones fundamentales en didáctica de la traducción», *Discursos, Série Estudos de Tradução*, 2, Universidade Aberta (Lisboa), pp. 13-21.
- Gardes Tamine (2007): «Les métaphores lexicalisées dans la langue et dans les langues de spécialité : un obstacle à la compréhension», *Synergies Italie* 3/2007, pp. 13-22.
- Gardes Tamine, J. (1985): «Sur la difficulté et l'importance de comprendre le sens figuré», *Bulletin de l'association Guillaume Budé*, pp. 30-42.

BIBLIOGRAFÍA

- Gastronomiac (n. d.): *Encyclopédie gastronomique*. Disponible en: https://www.gastronomiac.com/dictionnaire_du_vin_/genereux/
[Última consulta: 10/04/2017]
- Gaudin F. (2003): *Socioterminologie : une approche sociolinguistique de la terminologie*. Bruselas: De Boeck.
- Gaulin, J. L. (1984): «Sur le vin au Moyen Âge. Pietro de' Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par Burgundio de Pise», *Mélanges de l'école française de Rome*, 1, pp. 95-127. « « «
- Geertz, C. (1973): *The interpretation of cultures*. Nueva York: Basic Books.
- Genette, G. (1979): *Introduction à l'architexte*. París: Palimpsestos.
- George, R. (2003): «Drinking wine». En: Sandler, M., Pinder, R. (Eds.). *Wine. A Scientific Exploration*. Londres: Taylor & Francis.
- Giauffret, A., Rossi, M. (2013): «Métaphores terminologiques, circulation des savoirs et contact entre langues», *Signes, Discours et Sociétés*, 10. Disponible en: <http://www.revue-signes.info/document.php?id=3170>
[Consulta: 09/04/2018].
- Gibbs, R. W. (1994): *The Poetics of Mind: Figurative Thought, Language and Understanding*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gibbs, R. W. (1999): «Taking metaphor out of our heads and putting it into the cultural world». En: Gibbs, R. W., Steen, G. J. (Eds.). *Metaphor in Cognitive Linguistics*. Ámsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Gilarranz, M. (2008): «La traducción de la metáfora en el lenguaje de la economía. Correspondencia en lenguas afines: Italiano – Español». En: Gonzales L. y Hernández P. Coord. *El español, lengua de traducción. IV Congreso el español, lengua de traducción para la cooperación y el diálogo*. Toledo, España.
- Goatly, A. (1997): *The language of metaphors*. Londres: Routledge.

- Goatly, A. (2007): *Washing the brain. Metaphor and hidden ideology*. Ámsterdam/Filadelfia: John Benjamins.
- Godman, A., Payne, E. M. F. (1981). «A taxonomic approach to the lexis of science», en Selinker, L., Tarone, E., Hanzeli, V. (Eds.). *English for academic and technical purposes: Studies in honour of Louis Trimble*. Rowley: Newbury House, pp. 23-39.
- Gómez de Enterría (2009): «El lugar que ocupan las lenguas de especialidad en la enseñanza y aprendizaje del español como lengua extranjera». En: Vera Luján, A. y Martínez Martínez, I. (Ed.). *El español en contextos específicos: enseñanza e investigación*, XX Congreso Internacional de la ASELE. El español en contextos específicos: enseñanza e investigación. Comillas, Cantabria. 2009. Disponible en: <http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/20/20_004_1.pdf> [consulta: 24 de noviembre de 2016].
- Goossens, L. (1995): «Metaphonymy: the interaction of metaphor and metonymy in expression for linguistic action». En: Goossens, L., Pauwels, P., Rudzka-Ostyn, B., Simon-Vandenberghe, A. M., Vanparys, J. (Eds.). *By Word of Mouth. Metaphor, Metonymy and linguistic Action in a Cognitive Perspective*. Ámsterdam/Filadelfia: John Benjamins.
- Gotti, M. (1991): *I linguaggi specialistici*, La Nuova Italia: Firenze.
- Grady, J. (1997): *Foundations of meaning: Primary Metaphors and Primary Scenes*. Unpublished doctoral dissertation. Berkeley: University of California, Berkeley.
- Grady, J. (1999): «A typology of motivation for conceptual metaphor: correlation vs. resemblance». En: Gibbs, R., Steen, G. W. (Eds.). *Metaphor in Cognitive Linguistics*. John Benjamins, Philadelphia, pp. 79–100.
- Grady, J., Johnson, C. (2002): «Converging evidence for the notions of subscene and primary scene». En: Dirven, R., Pörings, R. (Eds.). *Metaphor and*

BIBLIOGRAFÍA

- Metonymy in Comparison and Contrast*. Berlin: Mouton de Gruyter, pp. 533-55
- Gutiérrez Rodilla, B.M. (1998): *La ciencia empieza en la palabra*, Capellades; Ediciones Península, S.A.
- Hatim, B., Mason, I. (1990): *Discourse and the translator*. Londres/Nueva York: Longman.
- Haviland, J. B. (1993): «Anchoring, Iconicity, and Orientation in Guugu Yimithirr Pointing Gestures», *Journal of Linguistic Anthropology*, 3: 3-45. DOI: doi[10.1525/jlin.1993.3.1.3](https://doi.org/10.1525/jlin.1993.3.1.3)
- Henderson, W. (1982): «Metaphor in Economics», *Economics* 18, pp. 147-153. [Reeditado en Coulthard, M. (Ed.) (1986), *Talking about Text*, pp. 109-127. Birmingham: University of Birmingham].
- Henderson, W. (2000): «Metaphor, economics and ESP: some comments», *English for Specific Purposes*, 19, pp. 167-173.
- Hermans (1989): «The meaning of life as an organized process», *Psychotherapy*, 26, pp. 11-22.
- Hermans, H. (1989): «The meaning of life as an organized process», *Psychotherapy*, 26, pp. 11-22.
- Hills, P. (2005): *Degustar el vino. El sabor del vino explicado*. Buenos Aires: Editorial Albatros.
- Hoffman, L (1985): *Kommunikationsmittel Fachsprache*. Tübingen: Gunter Narr.
- Hoffmann, L. (1998): *Llenguatges d'especialitat*. Barcelona, Universitat Pompeu Fabra.
- Hofstede, G., Hofstede, G. (2001): *Culture's Consequences: Comparing Values, Behaviors, Institutions, and Organizations Across Nations*. Thousand Oaks: Sage.

- House, J. (1977): *A model for translation quality assessment*. Tübingen: Gunter Narr.
- Hurtado Albir, A. (1996): «La enseñanza de la traducción directa general. Objetivos de aprendizaje y metodología». En: Hurtado Albir, A. (Ed.). *La enseñanza de la traducción*. Castellón: Publicacions de la Universitat Jaume I.
- Hurtado Albir, A. (2001): *Traducción y traductología: Introducción a la traductología*. Madrid: Cátedra.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2003): «La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura». En: Iñarrea Las Heras, I., Salinero Cascante, M. Coord. *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*. Logroño: Universidad de La Rioja.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2006): «Aproximación al estudio del lenguaje de la vid y el vino en el ámbito francés y español». En: Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T. Coord. *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2015): «La traducción científico-técnica francés-español en el ámbito de la enología (1750-1850)», *Çédille. Revista de estudios franceses*, 11, pp. 273-311. Disponible en: <https://cedille.webs.ull.es/11-DEF/14ibanez.pdf> [Consultado: 10/12/2016]
- Ibáñez Rodríguez, M. (2015): «Red conceptual del dominio vitivinícola». En: Ibáñez Rodríguez, M. (Ed.). *Lenguas de especialidad y terminología*. Granada: Comares.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2017): *La traducción vitivinícola: Un caso particular de traducción especializada*. Granada: Editorial Comares.

BIBLIOGRAFÍA

- Ibáñez Rodríguez, M. y Sánchez Nieto, M. (Coord.) (2006): *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, Universidad de Valladolid.
- Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T., Gómez Martínez, S., Comas Martínez, I. (2010) (Coord.): *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.
- Ibarretxe-Antuñano, A. (1999): «Metaphorical-Mappings in the sense of smell». En: Gibbs, Jr, R. W., Steen, G. J. (Eds.). *Metaphor in Cognitive Linguistics. Selected papers from the 5th International Cognitive Linguistics Conference, Amsterdam, 1997*. Ámsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (n. d.): *Patrimonio Inmaterial de Andalucía*. Disponible en <http://www.iaph.es/patrimonio-inmaterial-andalucia/frmSimple.do> [Fecha de consulta: 15/11/2017].
- Instituto Nacional de Estadística (2018): *España recibe 4,0 millones de turistas internacionales en diciembre, un 0.2% menos que en el mismo mes de 2016*. Disponible en: <http://www.ine.es/daco/daco42/frontur/frontur1217.pdf> [Consultado: 12/03/2018]
- Jackson, R. S. (2002): *Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales*. Zaragoza: Acribia.
- Jackson, R. S. (2009): *Wine Tasting: A professional Handbook*. San Diego: Elsevier Academic Press.
- Jakobson, R. (1959): «On linguistic aspects of Translation». En: Brower, R., A. (Ed.). *On Translation*. Harvard: Harvard University Press.

BIBLIOGRAFÍA

- Jiménez Cano, F. (2013): «Efecto catedral para incentivar mentes creativas», *Foro Alfa* (2 de abril). Disponible en: <<https://foroalfa.org/articulos/efecto-catedral-para-incentivar-mentes-creativas>> [Consultado: 09/04/2018]
- Jiménez Gutiérrez, I. (2016): «Le lion, l'étoile y l'hélice: estudio descriptivo de la metáfora en textos técnicos franceses del ámbito de la automoción y de su traducción al español», *Çédille. Revista de estudios franceses*, 12, pp. 156-179. Disponible en: <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/2353/C_12_%282016%29_08.pdf?sequence=5&isAllowed=y> [Consultado: 02/03/2018]
- Jiménez Serrano, O. (2002): *La traducción técnica inglés-español. Didáctica y mundo profesional*. Granada: Editorial Comares.
- Johnson, M. (1987): *The Body in the Mind: The Bodily Basis of Meaning, Imagination, and Reason*. Chicago: University of Chicago Press.
- Jullien, André. 1816/1866. *Topographie de tous les vignobles connus contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux ou se font les chargements et le principal commerce des vins, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, les tarifs des douanes de France et des pays étrangers, etc.* París: Librairie d'Agriculture et d'Horticulture de Mme. Ve. Bouchard-Huzard.
- Junta de Andalucía (n. d.): *Catálogo del Patrimonio Inmaterial de Andalucía*. Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura. Disponible en: <<http://www.iaph.es/patrimonio-inmaterial-andalucia/frmSimple.do>> [Consulta: 15/11/2017].
- Kittay, E. F. (1987): *Metaphot. Ist Cognitive Force and Linguistic Structure*. Oxford: Clarendon Press.
- Kluckhohn, C. (1951): The study of culture. En: Lerner, D., Lasswell, H. D. (Eds.). *The policy sciences*, pp. 86-101. Standford: Stanford University Press.

BIBLIOGRAFÍA

- Kocourek, R. (1982): *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden: Brand-stetter.
- Kocourek, R. (1991): *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden: Brandestetter.
- Koller, V. (2004): *Metaphor and Gender in Business Discourse: A Critical Cognitive Study*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Kövecses, Z. (1986): *Metaphors of anger, pride, and love. A lexical approach to the structure of concepts*. Ámsterdam/Filadelfia: John Benjamins Publishing Company.
- Kövecses, Z. (2002): *Metaphor: a practical introduction*. Nueva York: University of Oxford.
- Kövecses, Z. (2006): *Language, mind and culture: a practical introduction*. Oxford: Oxford University Press.
- Kövecses, Z. (2007): «Variation in Metaphor», *Ilha do Desterro*, 53, pp. 13-39
- Kövecses, Z. (2007): *Metaphor in culture: universality and variations*. Cambridge: University of Cambridge.
- Kövecses, Z. (2008): «Conceptual metaphor theory: Some criticisms and alternative proposals», *Annual Review of Cognitive Linguistics*, vol. 6, pp. 168-184.
- Kövecses, Z. (2008): «Universality and Variation in the Use of Metaphor». En: Johannesson, N. L. y Minugh, D. C. (Ed.). *Selected Papers from the 2006 and 2007 Stockholm Metaphor Festivals*. Estocolmo: Universidad de Estocolmo.
- Kövecses, Z. (2010): «Metaphor and Culture», *Acta Universitatis Sapientiae Philologica*, 2, 2, pp. 197-222. DOI: doi:10.1515/psicl-2014-0002

BIBLIOGRAFÍA

- Kövecses, Z. (2010): «Metaphor, language, and culture», *DELTA: Documentação de Estudos em Lingüística Teórica e Aplicada* vol. 26, pp. 739-757. Disponible en <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-44502010000300017&lng=en&nrm=iso>. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-44502010000300017>.
- Kövecses, Z. (2011): «Recent developments in metaphor theory». En: Golzálvez-García, Peña Cervel, M. S., Pérez-Hernández, L. *Metaphor and metonymy revisited beyond the Contemporary Theory of Metaphor. Recent developments and applications*, Ámsterdam: John Benjamins Publishing Company, pp. 11-25.
- Kövecses, Z. (2013): «The Metaphor-Metonymy Relationship: Correlation. Metaphors are based on Metonymy», *Metaphor and Symbol*, 28, pp. 75-88. DOI: 10.1080/10926488.2013.768498
- Kövecses, Z. (2014): «Conceptualizing emotions. A revised cognitive linguistic perspective», *Poznan Studies in Contemporary Linguistics*, 50(1), pp. 15-28.
- Kövecses, Z. (2016): *Where Metaphors Come From: Reconsidering Context in Metaphor*. Oxford: Oxford University Press.
- Kövecses, Z. (2017): «Context in Cultural Linguistics: The Case of Metaphor». En: Sharifian, F. (Ed.). *Advances in Cultural Linguistics. Cultural Linguistics*. Singapur: Springer.
- Kövecses, Z. (2017): «The interplay between metaphor and culture». En: Wachowsky, W., Kövecses, Z., Borodo, M., *Zooming In. Micro-Scale Perspectives on Cognition, Translation and Cross-Cultural Communication*, pp. 7-18. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Kozar, L. (2015): «Lexiques français et polonais du régime supplémentaire de retraite», *Romanica Cracoviensia*, 15, pp. 19-29. Disponible en: <<https://pdfs.semanticscholar.org/40fb/580a3063b08a51cc7d29f8f88cdf>>

BIBLIOGRAFÍA

ce662146.pdf?_ga=2.205807443.1574693838.1567883122-654526855.1564594508>. DOI: 10.4467/20843917RC.15.002.3999

Kuhn, T. S. (1979a): «Metaphor in science». En: Ortony, A. (Ed.). *Metaphor and thought*. Cambridge: Cambridge University Press.

La Vinoteca (n. d.): *¿Cata horizontal o vertical?* En: *La Vinoteca*. Disponible en: <http://lavinoteca.info/que-es-una-cata-horizontal-o-vertical> [Consultado: 23/04/2017]

Lakoff, G. (1987) «*Women, Fire, and Dangerous Things*. Chicago: The University of Chicago Press.

Lakoff, G. (1993): «The Contemporary Theory of Metaphor». En: Ortony, A. (Ed.). *Metaphor and Thought*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lakoff, G., (2009): «The neural theory of metaphor». En: Gibbs, R. W. (Ed.). *The cambridge Handbook of Metaphor and Thought*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lakoff, G., Johnson, M. (1985): *Metáforas de la vida cotidiana*. Madrid: Cátedra.

Lakoff, G., Turner, M. (1989): *More Than Cool Reason: A Field Guide to Poetic Metaphor*. Chicago: University of Chicago Press.

Lamelin, E. (1630): *L'avant-goust du vin. Déclaration de sa nature, faculté medicinale et alimentaire*. Douay: Jean de Fampou.

Larousse (2000): *El pequeño Larousse de los vinos*. México D. F.: Ediciones Larousse.

Laurioux, B. (2009): «Cuisine et médecine au Moyen Âge», *Cahiers de recherches médiévales*, 13 spécial, pp. 223-238. DOI : 10.4000/crm.862. Disponible en: <http://journals.openedition.org/crm/862> [Consulta: 05/02/2018].

BIBLIOGRAFÍA

- Lawless, H.T., Heyman, H. (1998): *Sensory evaluation of food*. Nueva York: Champan & Hall - International Thomson Publishing.
- Le guide Hachette des vins (n. d.): *Le glossaire*. Disponible en: <<http://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/glossaire-vins/>> [Última consulta: 10/04/2017]
- Lewandowski, T. (1982): *Diccionario de Lingüística*, Madrid: Cátedra.
- Liebert, W. A. (1997): «Stop making sense! Metaphor and perspective in creative thinking sessions of scientists and scientific radio broadcast». En: Liebert, W. A., Redeker, G., Waugh, L. (Eds.). *Discourse and perspective in cognitive linguistics*. Amsterdam: John Benjamins.
- Lindstromberg, S. (1991): «Metaphor and ESP: A Ghost in the Machine», *English for Specific Purposes*, 10, pp. 207-225.
- Llamas Saíz, C. (2005): *Metáfora y creación léxica*. Pamplona: Ediciones Universidad de Navarra.
- López Alejandro, M. (2004): *Viticultura, enología y cata para aficionados*. Madrid: Mundi-Prensa.
- López Alejandro, M. M. (2005): *Los vinos de Montilla-Moriles*. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla: A. G. Novograf.
- López Cortés, I., Salazar Hernández D. M., Salazar García, D. C. (2012): *Viticultura: La viña, el vino y su cultura*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia.
- López Ferrero, C. (2002) «Aproximación al análisis de los discursos profesionales», *Revista Signos*, 35(51-52), pp. 195-215.
- Maalej, Z. (2004) «Figurative language in anger expressions in Tunisian Arabic: An extended view of embodiment», *Metaphor and Symbol*, 19/1:51-75.

- Madrid Vicente, A. (2011): *Manual del catador de vinos: para aficionados y profesionales*. Madrid: AMV Ediciones.
- Martin, J., Harré, R. (1982): «Metaphor in Science». En: Miall, David S. (Ed.). *Metaphor: Problems and Perspectives*. Sussex: The Harvester Press.
- Martín, J., Ruiz, R., Santaella, J., Escáñez, J. (1996): *Los lenguajes especiales*. Granada: Editorial Comares.
- Martínez Garrido, G. I. (2002): «La traducción de la metáfora en los lenguajes de especialidad. Análisis contrastivo español-inglés de la terminología de la restauración de la piedra natural», *Interlingüística*, 13, pp. 21-32.
- Martínez Lanzán, G. (2004): «El lenguaje de la cata: análisis de alguno de sus términos». En Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T. (Eds.). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, Universidad de Valladolid, pp. 359-369.
- Martínez López, A. B. (2009): «Sobre la traducción –de inglés a español– de figuras retóricas en el ámbito de la medicina: la metáfora», *Quadernos Eborenses. Revista de Tradução, Lingüística e Literatura* 1, pp. 438-453.
- Mason, M. (1990): «Dancing on air: Analysis of a passage from an economics textbook». En: Duddley-Evans, A. y Henderson, W. (Eds.). *The Language of Economics: The Analysis of Economics Discourse*. London: Macmillan.
- Mateo Marínez, J. (2007): «El lenguaje de las ciencias económicas». En: Alcaraz Varó, E., Mateo, J. y Yus, F. (Eds.). *Las lenguas profesionales y académicas*. Barcelona: Ariel.
- Mayoral Asensio, R. (2004): «Lenguajes de especialidad y traducción especializada. La traducción jurídica». En: Gonzalo García, C., García Yebra, V. (Eds.). *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada*. Madrid: Arco.

BIBLIOGRAFÍA

- Mayoral Asensio, R. (2007): «Specialised translation: A concept in need of revision», *Babel: Revue Internationale de la Traduction = International Journal of Translation*, vol. 53, 1, pp. 48-55. Disponible en: <http://www.ugr.es/~rasensio/docs/Specialised_translation.pdf> [Consultado: 05/09/2016].
- Medina Reguera, A. M., Álvarez García, C. (2014): «La relación empresa-traducción en el sector agroalimentario andaluz», *Skopos*, 4, pp. 187-206.
- Merriam-Webster (n. d.): *Dictionary*. Disponible en: < <https://www.merriam-webster.com/>> [Última consulta: 04/07/2018].
- Meunier, Y., Rosier, A. (1998): *La dégustation des vins*. París: Éditions Nathan.
- Meyer, I., Foz, C. (2001): «Metaphorical Internet terms in English, French and Spanish». En: Fernández, P., Bravo J. M. (Eds.). *Pathways of Translation Studies*. Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Meyer, I., Zalusky, V. y Mackintosh, K. (1997). «Metaphorical Internet terms: A conceptual and structural analysis», *Terminology*, 4 (1), pp. 1-33.
- Mijares, I. y Sáez Illobre, J.A. (2007): *El vino: De la cepa a la copa*. Madrid: España. Ediciones Mundi-Prensa.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2015): *Las exportaciones del sector agroalimentario representan el 17% del comercio exterior español*. Disponible en: http://www.mapama.gob.es/es/prensa/150330%20Exportacion%20agroalimentaria%20Espana_tcm7-368934_noticia.pdf [Consultado: 04/05/2017]
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2016): *Fases de la cata del vino*. En: Alimentación.es Disponible en: http://www.alimentacion.es/es/campanas/vino/cata_vino/fases_cata_vino/ [Consultado: 12/01/2017]

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (s. f.): *Mapa de las denominaciones de origen protegidas de vinos en España*. En: alimentación.es. Disponible en: <http://www.alimentacion.es/es/turismo_agroalimentario/mapas_de_alimentos_con_calidad_diferenciada/vinos/boletin.pdf> [Consulta: 15/11/2017].
- Mogorrón Huerta, P., Sierra Soriano, A. (2003): «Quels termes pour parler de vin ? : étude contrastive français-espagnol». En: Iñarrea Las Heras, I., Salinero Cascante, M. J. : *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*, vol. 2, pp. 591-606.
- Molina Martínez, L. (2001): *Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español*. Tesis doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Moliner, M. (2012): *Diccionario de uso del español. Manual*. Madrid: Gredos.
- Monteleone, E., Bertuccioli, M. (2005): «The first European conference on sensory science of food and beverages “a sense of identity», *Food Quality and Preference*, 17(1-2), 1-2.
- Montero Martínez, Z. S. (2003): «Estructuración conceptual y formalización terminográfica de frasemas en el subdominio de la oncología», *Estudios de Lingüística del Español (ELiEs)*, volumen 19. Disponible en: <<http://elies.rediris.es/elies19/index.html>> [Consultado: 22/12/2016].
- Mooij, J. (1976): *A Study of Metaphor. On the Nature of Metaphorical Expressions with Particular Reference to Their Reference*. Ámsterdam: North-Holland Publishing Co.
- Moreno Fernández, F. (1999): «Lenguas de especialidad y variación lingüística». En: Barrueco, S., Hernández, E., Sierra, L. (Eds.). *Lenguas para fines específicos (VI). Investigación y enseñanza*. Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá.

BIBLIOGRAFÍA

- Moreno Paz, M. C. y Rodríguez Tapia, S. (2015): «La situación de la traducción agroalimentaria en la investigación y la formación en España», *Skopos*, 6, pp. 135-154. Disponible en: <https://www.uco.es/ucopress/ojs/index.php/skopos/article/view/5658> [Consultado: 03/12/2016]
- Moutanda, A. (2010): «Du verre au verbal : le commentaire de dégustation ou la traduction des sens». En: Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T., Gómez Martínez, S., Comas Martínez, I. (2010) (Coord.): *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.
- Muñetón Pérez, P. (2011): *Entrevista: ¿qué son los lenguajes específicos?* [Entrevista a José Joaquín Martínez Egido], *Revista Digital Universitaria*. Disponible en: <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num8/art75/#a> [Consultado: 18/11/2016].
- Murphy, G. (1996): «On Metaphoric Representations», *Cognition*, 60, pp. 173-204.
- Negro Alousque, I. (2013): «El lenguaje del vino a través de las notas de cata y la publicidad», *Revista Española de Lingüística*, 43(2), pp.151 -173. Disponible en: <http://sel.edu.es/rsel/index.php/revista/article/view/112/103> [Consultado: 13/02/2017]
- Negro Alousque, I. (2013): «La traducción de las metáforas en el lenguaje del vino». En: *XXXI Congreso Internacional de la Asociación Española de Lingüística Aplicada*, pp. 845-855.
- Neiman, O. (2015): *Lexique : les mots du vin auxquels on ne comprend généralement rien*. En : LeMonde.fr. Disponible en: http://www.lemonde.fr/m-styles/article/2015/10/28/ces-mots-du-vin-auxquels-on-ne-comprend-generalement-rien_4798350_4497319.html [Consultado: 17/05/2017]

BIBLIOGRAFÍA

- Neubert, A. (1968): «Pragmatische Aspekte der Übersetzung», *Fremdsprachen*, 2.
- Newmark, P. (1981): *Approaches to Translation*. Nueva York: State University of New York Press.
- Newmark, P. (1988): *A Textbook of Translation*. New York: Prentice Hall.
- Newmark, P. (1991): *About translation*. Clevedon: Multilingual Matters.
- Nida, E. A. (1945): «Linguistics and Ethnology in Translation Problems», *Word*, 2, pp. 194-208.
- Nkwenti-Azeh, B. (1994): «Positional and Combinational Characteristics of Terms: Consequences for corpus-based terminography», *Terminology*, 1.1, pp. 61-95.
- Normand, S. (2002): *Les mots de la dégustation du champagne. Analyse sémantique d'un discours professionnel*. París: Presses du CNRS.
- Olivares Pardo, M. A. (2005): «Designación científica en francés: el papel de la metáfora y sus derivas». En: *Quaderns de Filologia. Estudis Lingüístics*. Vol. X, pp. 243-260.
- Oliveira, I. (2005): «La métaphore terminologique sous un angle cognitif», *Meta, Journal des traducteurs*, vol. 50, n° 4, pp. 83-104. Disponible en: <<https://www.erudit.org/fr/revues/meta/2005-v50-n4-meta1024/019923ar/>> [Última consulta: 08/08/2019].
- Oliveira, I. (2008): «Métaphore terminologique et stratégie pédagogique», *Analele Universității din București. Limba și literatura română*, LVII, pp. 3-12. Disponible en: <http://old.litere.ro/doc/anale/2008/01_Oliveira.pdf> [Consulta: 10/01/2018].
- Oliveira I. (2009). *Nature et fonctions de la métaphore en science. L'exemple de la cardiologie*. Paris: L'Harmattan.

BIBLIOGRAFÍA

Oliveira, I. (2009): «Legitimidade da metáfora em língua de especialidade num quadro didáctico», *Filologia e Lingüística Portuguesa*, n. 10-11, p. 69-80. Disponible en: <http://www.revistas.usp.br/flp/article/view/59815/62924> [consultado: 10/01/2018]

Organización Internacional de la Viña y el Vino (2015): *Norma internacional para el etiquetado de los vinos*. Disponible en <<http://www.oiv.int/public/medias/4778/norme-etiquetage-oiv-es-2015.pdf>> [Consulta: 20/12/2018].

Orozco, M. (2003): «La traducción *general*: un espejismo pedagógico», *El Trujaman. Revista diaria de traducción*. Disponible en: <http://cvc.cervantes.es/trujaman/anteriores/octubre_03/17102003.htm> [Consulta: 20/11/2016].

Ortega y Gasset, J. (1937): «Miseria y esplendor de la traducción». En: *La Nación de Buenos Aires*.

Ortiz, M. J., Grima Murcia, M. D., Fernández, E. (2017): «Brain processing of visual metaphors: An electrophysiological study», *Brain and Cognition*, pp. 117-124. DOI:10.1016/j.bandc.2017.01.005

Ortony, A. (1979): *Metaphor and Thought*. Cambridge: Cambridge University Press.

Parr, W.V., Green, J.A., White, K.G., Sherlock, R.R. (2007): «The distinctive flavour of New Zealand Sauvignon blanc: Sensory characterisation by wine professionals», *Food Quality and Preference*, 18(6), pp. 849-861.

Pascual Cabrerizo, M.^a (2016): *El texto enoturístico*. Tesis doctoral. Universidad de Valladolid. Disponible en: <<https://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/16845/1/Tesis1008-160425.pdf>> [Consultado: 13/12/2016].

Pastor Durán, M. (2016): *La metáfora en los textos de divulgación médica: un estudio sobre el cáncer*. Trabajo Fin de Grado. Universidad de Alicante.

- Disponible en:
[https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/56345/1/La metafora en los textos de divulgacion medica un e PASTOR DURAN MIRIAM.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/56345/1/La_metafora_en_los_textos_de_divulgacion_medica_un_e_PASTOR_DURAN_MIRIAM.pdf)
 [Consultado: 04/03/2018].
- Paton, R. C. (1997): «Glue, verb and text metaphors in biology», *Acta Biotheoretica*, 45, pp. 1-15.
- Pelletier, J. (2012): *La variation terminologique : un modèle à trois composantes*. Tesis doctoral. Université Laval. Disponible en: <theses.ulaval.ca/archimede/fichiers/28430/28430.pdf> [Consultado: 15/04/2018].
- Pérez Hernández, C. (2002): «Explotación de los corpórea textuales informatizados para la creación de bases de datos terminológicas basadas en el conocimiento», *Estudios de Lingüística del Español (ELiEs)*, vol, 18. Disponible en: <http://elies.rediris.es/elies18/index.html> [Consultado: 28/12/2016].
- Pérez Ruiz, L. y Ramos Gómez, M.^a T., (2012): «Problemas de traducción y equivalencia (Español-Inglés-Francés) en la oferta culinaria de restaurantes de Castilla y León». En: Salinero Cascante, M. J., González Fandos, E. (Eds.). (2012): *Vino y alimentación: estudios humanísticos y científicos*. Logroño: Universidad de La Rioja. Servicio de publicaciones.
- Peynaud, E. (1988): *Le vin et les jours*. París, Bordas.
- Peynaud, E. y Blouin, J. (2000): *El gusto del vino. El gran libro de la degustación*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Pitar, M. (2016): «L'image du corps humain dans le vocabulaire du vin. Analyse contrastive français-roumain», *Diacronia*, CICCIRE V, pp. 494-506.
- Pitch, H.; Draskau, J. (1985): *Terminology: an introduction*. Guilford: The University of Surrey.

BIBLIOGRAFÍA

- Pizarro Sánchez, I. (2010): *Análisis y traducción del texto económico (inglés-español)*. Oleiros (La Coruña): Netbiblo.
- Planelles Iváñez, M. C. (2012): «La lengua de la fase gustativa de la cata del vino en francés y en español». En: Salinero-Cascante, M. J., González Fandos, E. (Eds.). *Vino y alimentación. Estudios humanísticos y científicos*. Logroño: Universidad de La Rioja. Servicio de Publicaciones.
- Planelles Iváñez, M. C. (2013): «Construcciones del lenguaje del vino en español y en francés». En: *Cuadernos de Investigación Filológica*, 39, pp. 205-220. Disponible en: https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/35120/1/2013_Planelles_CuaInvestFilol.pdf [Consultado: 25/04/2017]
- Policastro Ponce, G. (2017): *La traducción de etiquetas de complementos alimenticios (EN-ES): Estudio de los recursos de la multimodalidad*. Tesis doctoral. Córdoba: UCOPress.
- Prandi M. (2012): «A Plea for Living Metaphors: Conflictual Metaphors and Metaphorical Swarms», *Metaphor and Symbol* 27, 2, pp.148-170.
- Prandi M., Rossi M. (2012): «Les métaphores dans la création de terminologie, dans Terminologie : textes», *Discours et accès aux savoirs spécialisés*, 2012, pp. 7-19.
- Punter, D. (2007): *Metaphor. The new critical idiom*. Londres: Routledge
- Raad, B. L. (1989): «Modern Trends in Scientific Terminology. Morphology and Metaphor», *American Speech*, 64(2), pp. 128-136.
- Rabadán, R. (1991): *Equivalencia y traducción: problemática de la equivalencia transléctica inglés-español*. León: Universidad de León, Secretariado de Publicaciones.
- Raimondo Cardona, G. (1991): *Diccionario de lingüística*. Barcelona: Ariel Lingüística.

BIBLIOGRAFÍA

- Ramacciotti Giorgio, S. (2012): «La metáfora en el discurso macroeconómico — sentido y expresividad», *Capa*, 8, pp. 65-79. Disponible en: <<http://www.seer.ufrgs.br/index.php/riterm/article/view/29883/18479>> [Consultado: 25/02/2018]
- Ratti, R. (2000): *Cómo degustar los vinos. Manual del catador*. Madrid: Mundi-Prensa.
- Real Academia Española (2001): *Diccionario de la lengua española* (23ª. ed.). Disponible en: <<http://www.rae.es/rae.html>> [Consultado: 11/11/2016].
- Real Academia Española (2005): *Diccionario panhispánico de dudas* (1.ª edición). Madrid: Santillana.
- Reiss, K. (1971): *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik*. Múnich: Hueber.
- Reiss, K. (1976): «Textypen, Übersetzungstypen und die Beurteilung von Übersetzungen», *Lebende Sprachen. Zeitschrift für interlinguale und interkulturelle Kommunikation*, vol. 22, 1-4, pp. 97-100. DOI: <https://doi.org/10.1515/les-1977-0143>.
- Resche, C. (2006): «La métaphore dans le domaine économique : lieu d'interface entre langue et culture». En: Greenstein, R. (dir.), *Langues et cultures : une histoire d'interface*. París: Publications de la Sorbonne, pp. 13-43
- Rey, A. (1979): *La terminologie : noms et notions*. París: Presses Universitaires de France.
- Richards, I. A. (1936): *The Philosophy of Rethoric*. Oxford: Oxford University Press.
- Ricoeur, P. (1975): *La métaphore vive*. París: Le Seuil.
- Ricoeur, P. (2008): *Hermenéutica y acción: de la hermenéutica del texto a la hermenéutica de la acción*. Buenos Aires: Prometeo Libros.

BIBLIOGRAFÍA

- Rodríguez Guerrero, J. (2013): «El Origen del Pseudo-arnaldiano Liber de vinis, Obra del magister Silvester (ca.1322-1328), y su Tradición Manuscrita en el Siglo XIV», *Azogue*, 7, pp. 44-74.
- Rodríguez Rodríguez, F. (2013): «La traducción en el sector agroalimentario: una simbiosis en auge», *Skopos*, 3 vol. 2, pp. 151-172. Disponible en: <<https://www.uco.es/servicios/ucopress/ojs/index.php/skopos/article/view/4423/4189>> [Consulta: 16/12/2016].
- Rodríguez Rodríguez, P. (2011): «Composición química y perfil sensorial de vinos de crianza de la D.O. Jumilla». Tesis doctoral. Universidad de Murcia.
- Rondeau, G. (1983): *Introduction à la terminologie*. Chicoutimi, Québec: Gaëtan Morin.
- Rossi, M (2008): «Le discours autour du vin: expression lyrique ou langue spécialisée?». Actas del *II Congreso Internacional sobre la Lengua de la Vid y el Vino y su Traducción*. Soria: Facultad de Traducción e Interpretación, Universidad de Valladolid.
- Rossi, M. (2007): «Langue et culture dans un verre. Pour une étude multilingue du langage du vin». En: Lavric, E. (Ed.): *Food and Language. Sprache und Essen*. Frankfurt am Main: Peter Lang, pp. 161-170.
- Rossi M. (2009): «L'emploi de la métaphore comme ressource pour la néologie terminologique : le cas du langage de la dégustation du vin». En: Dury, P., Maniez, F., Arlin, N., Rougemont, C. (Eds.). *La métaphore en langues de spécialité*. Lyon: PUL.
- Rossi (2010): «Le discours autour du vin : expressions lyrique o langue spécialisée ?» En: Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T., Gómez Martínez, S., Comas Martínez, I. (2010) (Coord.): *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.

BIBLIOGRAFÍA

- Rossi, M. (2013): «Définition de nouvelles terminologies et communautés de professionnels : analyse de corpus en ligne dans le domaine de la dégustation du vin». En: Desoutter, C., Heller, D., Sala, M. (Eds.). *Corpora in specialized communication. Korpora in der Fachkommunikation Les corpus dans la communication spécialisée*. Bergamo: CELSB Libreria Universitaria.
- Rossi (2014) «Métaphores terminologiques : fonctions et statut dans les langues de spécialité». En: *Congrès Mondial de Linguistique Française – CMLF SHS Web of Conferences*, 8. DOI 10.1051/shsconf/20140801268
- Rozier, J. F. (1800): *Cours complet d'agriculture, théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire; suivi d'une méthode pour étudier l'agriculture par principes: ou, Dictionnaire universel d'agriculture*, vol. 10. Paris: Librairie d'Éducation et des Sciences et Arts.
- Sager, J. C. (1993): *Language Engineering and Translation: Consequences of automation*. Amsterdam/Filadelfia: John Benjamins.
- Sager, J. C., Dungworth, D. y McDonald, P. F. (1980): *English Special Languages: Principles and Practice in Science and Technology*. Wiesbaden: Brandstetter.
- Salager-Meyer, F. (1990): «Metaphors in medical English prose: A comparative study with French and Spanish», *English for Specific Purposes*, 9 (2), pp. 145-159.
- Samaniego Fernández, E. (1997): *La traducción de la metáfora*. Valladolid: Universidad de Valladolid. Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Sánchez Nieto, M.T. (2006): «Publicidad, vitivinicultura y traducción: estudio contrastivo de presentaciones de bodegas españolas y alemanas», *Hermēneus. Revista de Traducción e Interpretación*, 8, pp.1-22. Disponible en:

BIBLIOGRAFÍA

http://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/2808/1/arti06_08.pdf [Consultado: 26/12/2016]

Sánchez Nieto, M. T. (2010): «El superlativo en las presentaciones de bodegas españolas y alemanas: un estado descriptivo de traducciones». En: Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M. T., Gómez Martínez, S., Comas Martínez, I. (2010) (Coord.): *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Científico.

Sánchez Trigo, E. (2002): *Teoría de la traducción. Convergencias y divergencias*. Vigo: Universidad de Vigo, 2002.

Sánchez Trigo, E. (2005): «Investigación traductológica en la traducción científica y técnica», *TRANS*, 9, pp. 131-148. Universidad de Málaga. Disponible en: <http://www.trans.uma.es/pdf/Trans_9/t9_131-148_ESanchez.pdf> [Consultado: 26/12/2016].

Santamaría Pérez, I. (2015): «Diseño, implementación y elaboración de una terminología multilingüe del ámbito del turrón, mazapanes y otros dulces», *Cuadernos AISPI*, 6 pp. 75-94. Disponible en: http://www.aispi.it/wp-content/uploads/cuadernosaispi_6_2015_santamar%C3%ADa_p%C3%A9rez.pdf [Consultado: 09/01/2017]

Santana Pinacho, M. (2015): *English and Spanish Metaphors in Wine Tasting Notes*. Trabajo Fin de Grado. Universidad de Valladolid.

Santoscoy Dueñas, I. A. (2018): Cata de vino. En Boletín Científico de las Ciencias Económico-Administrativas del ICEA, volumen 6, 12. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. <https://doi.org/10.29057/icea.v6i12.3065>

Schalanger, J., Stengers, I. (1991): *Les concepts scientifiques. Invention et pouvoir*. París: Gallimard

BIBLIOGRAFÍA

- Schifko, P. (2001): «¿Existen lenguas de especialidad?». En: Bargalló M.; Forgas, E.; Garriga, C.; Rubio, A.; Schnitzer, J. (Eds.). *Las lenguas de especialidad y su didáctica*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgil.
- Schlanger J. (1995): *Les métaphores de l'organisme*. Paris: L'Harmattan.
- Schlanger, J. (1991) : «La pensée inventive». En: Stengers, I. Schlanger, J. (Eds.). *Les concepts scientifiques*. Paris: Editions Gallimard, pp. 67-100.
- Searle, J. (1979). «Metaphor». En: Ortony, A. (Ed.). *Metaphor and Thought*, pp. 92-123. New York: Cambridge University Press. DOI: <http://dx.doi.org/10.1017/cbo9780511609213.006>
- Seghiri Domínguez, M. (2006): *Compilación de un corpus trilingüe de seguros turísticos (español-inglés-italiano): aspectos de evaluación, catalogación, diseño y representatividad*. Tesis doctoral. Universidad de Málaga, Málaga. Disponible en: <http://atarazanas.sci.uma.es/docs/tesisuma/16754888.pdf> [Consultado: 14/03/2017]
- Seghiri Domínguez, M. (2011): «Metodología protocolizada de compilación de un corpus de seguros de viajes: aspectos de diseño y representatividad». *RLA: Revista de Lingüística Teórica y Aplicada*, 49 (2), pp. 13-30. Disponible en: <http://www.scielo.cl/pdf/rla/v49n2/art02.pdf> [Consultado: 29/02/2017]
- Seghiri Domínguez, M. (2014): «Aproximación al concepto de representatividad de corpus». [Vídeo online]. En: Universidad de Valladolid. Medios audiovisuales. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=bvTigjPhZco> [Consultado: 12/03/2017]
- Sevilla Muñoz, J., Sevilla Muñoz, M. (2003): «Una clasificación del texto científico-técnico desde un enfoque multidireccional», *Language Design* 5, pp. 19-38. Disponible en: http://elies.rediris.es/Language_Design/LD5/sevilla-sevilla.pdf

- Sfaira, A. (2013): «La métaphore dans le discours pédagogique scientifique : Le cas des mathématiques et de la physique», *Signes, Discours et Sociétés* [en ligne], 10. La métaphore dans le discours spécialisé, 11. Disponible en: <<http://www.revue-signes.info/document.php?id=3134>> [Consulta: 15/03/2018].
- Sierra Soriano, A. y Mogorrón Huerta, P. (2003): «Quels Termes Pour Parler De Vin?: Etude Contrastive français-espagnol». En : Iñarrea Las Heras, I., Salinero Cascante, M. J., *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*, vol. 2, pp. 591-606.
- Skorczynska, H, Piqué-Angordans, J. (2005): «A corpus-based description of metaphorical marking patterns in scientific and popular business discourse», *Metaphorik.de*, 09. Disponible en: <<http://www.metaphorik.de/09/skorczynskapique.htm>> [Consultado: 01/03/2018]
- Smith, G. P. (1995): «How High Can a Dead Cat Bounce?: Metaphor and the Hong Kong Stock Market», *Hong Kong Papers in Linguistics and Language Teaching* 18, pp. 43-58.
- Snell-Hornby, M. (1988): *Translation Studies: An integrated approach*. Ámsterdam: John Benjamins Publishing.
- Spang, K. (1979): *Fundamentos de retórica*. Pamplona: Eunsa.
- Stage, L. (1996): «Présentation d'un projet de recherche sur la traduction de la métaphore en langage économique et politique». En: *Actas del XIII Congreso de Romanistas Escandinavos*, pp. 679-690, Jyväskylä: Finlandia.
- Stambuk, A. (1998): «Metaphor in scientific communication», *Meta*, 43 (3), pp. 373-379.
- Stender, A. (2015): *El lenguaje económico alemán y español de la prensa especializada: análisis basado en un corpus de la crisis económica*

BIBLIOGRAFÍA

- (CRISCORP). Tesis doctoral. Universidad Pablo de Olavide. Disponible en: <<https://rio.upo.es/xmlui/bitstream/handle/10433/2943/stender-alice-tesis16.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> [Consultado: 12/03/2018]
- Stengel, K. (2015): «La dégustation du vin : Un acte expérientiel et identitaire entre théâtralisation et culturalisation», *Lexia - Rivista di semiotica*, Aracne, *Cibo: a identità cultural / Food and cultural identity*, 19-20, pp. 81-94.
- Suárez Toste, E. (2009): «Lenguaje y comunicación en el vino: aciertos y errores», *Vinaletas*, 2, pp. 78-87. Disponible en: <http://www.tacovin.com/dota/Active/pdf/vinaletas2/vinaletas%20%20enguaje%20y%20comunicacion%20en%20el%20vino.pdf> [Consultado: 15/03/2017]
- Suau Jiménez, F. (2010): *La traducción especializada (en inglés y español en géneros de economía y empresa)*. Madrid: Arco Libros.
- Swales, J. (1990): *Genre Analysis*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sweetser, E. (1990): *From Etymology to Pragmatics: Metaphorical and Cultural Aspects of Semantic Structure*, vol. 54. Cambridge: Cambridge University Press
- Tabakowska, E. (1995b). «Polish translation of English technical terms: Metaphor in the language of computer science». En: Dirven R., Vanparys, J. (Eds.). *Current approaches to the lexicon*. Frankfurt am Mein: Peter Lang.
- Taylor, J., Mbense, T. (1998): «Red dogs and rotten mealies: How Zulus talk about anger». En: Athanasiadou, A., Tabakowska E. (Eds.). *Speaking of Emotions*. Berlin: Mouton de Gruyter.
- Temmerman, R. (2000). *Toward New Ways of Terminology Description. The Sociocognitive Approach*. Amsterdam/Filadelfia: John Benjamin.
- Torchet, S. (2008): ABC du vin. Disponible en línea: <https://www.abcdvin.com/index.php?a=srch&id_srch=fa7e622f4ec92>

c5e62c6e3e630eb00bb&il=fr&p=1&visualtheme=gw_framed> [Última consulta: 03/08/2019].

- Torruella, J., Llisterri, J. (1999): «Diseño de corpus textuales y orales». En Blecua, J.M. Clavería, G., Sánches, C., Torruella, J. (Eds.). *Filología e informática. Nuevas tecnologías en los estudios filológicos*. Barcelona: Editorial Milenio.
- Trosborg, A. (Ed.) (2000): *Analysing professional genres*. Amsterdam, John Benjamins.
- Ureña Gómez-Moreno, J. (2011): *Metaphor in specialised language: An English-Spanish comparative study in marine biology*. Tesis doctoral. Universidad de Granada.
- Valles Rojo, J. (2016): «El obtuso lenguaje de las catas», *Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación*. Disponible en: <http://www.gastronomiacyl.com/blog/entry/el-obtuso-lenguaje-de-las-catas-de-vino> [\[Consultado: 31/12/2016\]](#).
- Vandaele, S. (2002). «Métaphores conceptuelles en traduction biomédicale et coherence», *TTR: Traduction, Terminologie, Rédaction*, 15 (1), 223-239. Disponible en: <<https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/1456/van02coh%E9rence.pdf;jsessionid=0EAC9F12A1F200E16FBAF41E59AF19E1?sequence=1>> [Consultado: 04/03/2018]
- Vandaele, S., Gendron-Pontbriand, E. V. (2014): «Des « vilaines infidèles » à la postérité: traduction et retraduction de l'œuvre de Charles Darwin». En: Pinilla, J., Lepinette, J. (Eds.). *Traducción y difusión de la ciencia y la técnica en España (s. XVI-XIX)*. Valencia, Universitat de València/Institut universitari de llengües modernes aplicades (IULMA).
- Vega, M. (1999): «La enseñanza de la traducción científica y técnica», *Perspectives. Studies in Translatology*, vol. 7, n.º 2, pp. 241-251.

BIBLIOGRAFÍA

- Velasco Sacristán, M. (2009): « A translation approach to metaphorteaching in the LSP classroom: sample exercises from a Business English syllabus », *Revista de la Asociación Europea de Lenguas para Fines Específicos*, (17), pp. 83-98. Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=287024076006>> [Consultado: 02/03/2018]
- Venuti, L., *The Translator's Invisibility. A History of Translation*. Londres: Routledge 1995.
- Vidal Méndez, V., Cabré, M. T. (2004). «La combinatoria léxica especializada: Combinaciones metafóricas en el discurso de Genoma Humano». En: Cabré Castellví, M. T.; Estopà, R.; Tebé, C. (Eds.). *La terminología en el siglo XXI: contribución a la cultura de la paz, la diversidad y la sostenibilidad: Actas del IX Simposio Iberoamericano de Terminología RITERM*. Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra.
- Vin Vigne (2015). *Dictionnaire du vin*. Disponible en: <<http://www.vin-vigne.com/lexique/lexique-vin-lettre-e.html>> [Última consulta: 01/07/2019].
- Vinetur (2014): ¿Qué es una cata horizontal y una cata vertical?., *Vinetur. La Revista digital del vino*. Disponible en: <https://www.vinetur.com/201208309098/que-es-una-cata-horizontal-y-una-cata-vertical.html> [Consultado: 03/01/2017]
- Vinetur (2014): ¿Qué es una cata horizontal y una cata vertical?. En: *Vinetur. La Revista digital del vino*. Disponible en: <https://www.vinetur.com/201208309098/que-es-una-cata-horizontal-y-una-cata-vertical.html> [Consultado: 03/01/2017]
- Vins de Bourgogne (n. d.): *Glossaire : la définition des termes pour parler des vins de Bourgogne commençant par B*. Disponible

BIBLIOGRAFÍA

- Vivanco Cervero, V. (2016): «La metáfora técnica en la traducción español-inglés de los campos de la ceguera, el cansancio y la espiritualidad», *Círculo de Lingüística Aplicada a la Comunicación* 67, pp. 343-360. Disponible en:
<<https://revistas.ucm.es/index.php/CLAC/article/viewFile/53488/49045>>
[Consultado: 03/02/2018]
- VV. AA. (2011): *Diccionario ilustrado latino-español, español latino*. Barcelona: VOX.
- Way, E. C. (1991): *Knowledge Representation and Metaphor (Studies in Cognitive Systems)*. Dordrecht: Kluwer Academic Publishers.
- White, M. (1996): *La metáfora en el tratamiento de la crisis monetaria en la prensa británica*. Madrid: Universidad Complutense. Servicio de Publicaciones de la UCM.
- White, M. (2003): «Metaphor and economics: the case of growth», *English for Specific Purposes* 22, pp. 131–151.
- Wiesenthal, M. (2011): *Gran diccionario del vino*. Barcelona: EDHASA, p. 14.
- Wonnecke von Caub, J. (1491): *Hortus sanitatis (Gart der Gesundheit)*.
- Yang, H. (1986). «A new technique for identifying scientific and technical terms and describing science texts», *Literary and Linguistic Computing*, 1 (2), pp. 93-103.
- Yébenes Asensio, A. (2013): «Introducción al análisis organoléptico de los vinos». Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha pp. 1-26. Disponible en:
<http://pagina.jccm.es/ivicam/formacion/documentacion/curso_cata.pdf>
[Consultado: 02/12/2016].
- Yus Ramos, F. (Ed.). (2007): *Las lenguas profesionales y académicas*. Barcelona: Ariel.

BIBLIOGRAFÍA

Zorzano Cámara, L. (2017): *Vino y traducción. Las etiquetas del vino*. Trabajo Fin de Grado. Soria: Universidad de Valladolid. Disponible en: <http://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/27109/TFG-O%201021.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [Consultado: 20/08/2018].

Documentación para la traducción vitivinícola

Diccionarios impresos

En español

Casanova Todolí, U. (2007): *Diccionario del vino de Castilla y León*. Salamanca: Amará.

González Ferrero, J. C. (2016): *Léxico vitivinícola tradicional de la D.O. Toro*. Denominación de Origen Toro: Safe Creative.

Jurado, A. (2016): *Las voces del vino y la vid*. Madrid: C&G.

Pastor, A. (1990): *Diccionario del vino y el cava*. Barcelona: Fomento Comercio Internacional.

Pastor Blanco, J. M. (2010): *Diccionario específico del vino de Rioja*. Logroño: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Gobierno de La Rioja.

Pemartín, J. (1965): *Diccionario del vino de Jerez*. Barcelona: Gustavo Gili.

Peñín, J. (1999): *Diccionario Espasa del vino*. Madrid: Espasa Calpe.

Pivot, B. (2007): *El diccionario del amante del vino*. [Traducción del francés]. Barcelona: Ediciones Paidós.

Sánchez Magro, A. (2011): *Diccionario del vino de la A a la Z*. Madrid: Unomasuno Editores.

Wiesenthal, M. (2001): *Diccionario Salvat del vino*. Barcelona: Edhasa.

En catalán

Romaní Olivé, J. M. (2009): *Diccionari del vi i del beure*. Valls: Cossetània Edicions.

Rull, Muruzabal, X. (1997): *Lèxic bàsic d'enologia i viticultura*. Tarragona: Servicio de Publicaciones, Universidad Rovira i Virgili.

Rull Muruzabal, X. (1999): *Diccionari del vi: Amb licors i altres begudes*. Barcelona: Enciclopedia Catalana.

En francés

Bazin, J. F. (2010): *Le dictionnaire universel du vin de Bourgogne*. Pontarlier: Editions du Belvédère.

Blouin, J. (2007): *Le dictionnaire de la vigne et du vin*. Paris: Dunot.

Botte, J. C., Onfray, M. (2011): *Petit dico des vins naturels*. Courrier livre. Paris: Guy Trédaniel Éditeur.

Chapuis, C., Dunn, P. (2005): *Dictionnaire des vins, bières & spiritueux du monde : Edition bilingue français-anglais*. Paris: Pocket.

Chavanne, P. (2008): *Petit dico de l'amateur de vin*. Paris: Hachette.

Coutier, M. (2007): *Dictionnaire de la Langue du vin*. Paris: CNRS.

Courtois, M. (2008): *Les mots du vin et de l'ivresse*. Paris: Belin.

Debuigne, G. (1996): *Dictionnaire des vins*. Paris: Larousse.

Debuigne, G. (2001): *Les vins. Dictionnaire de la vigne et du vin*. Paris: Larousse.

Dictionnaire des vins (1991). Paris: Larousse.

Dictionnaire des vins de France (2012). Paris: Hachette-Vins.

Dictionnaire du vin (1962). Burdeos: Féret et fils.

Dictionnaire Moët-Hachette du vin international (1996). Paris: Hachette.

Glatre, E. (2007): *Dictionnaire de la dégustation des vins*. Clichy: Editions BPI.

Hénot, B., Fourton, S., García, R., De Revel, G., Roy, P. (2007): *Découvrir la dégustation*. Burdeos: Éditions Féret.

Huet, M., Lauzeral, V. (1990) : *Dictionnaire des Vins et Alcools*. Paris: Hervas.

Lagrange, M. (2017): *Paroles de vin*. Burdeos: Éditions Féret.

Lebègue, A. (2002): *Dictionnaire pratique du vin et de la dégustation*. Burdeos: Editions Sud Ouest.

Martin, F. (2008): *Savoir déguster le vin - Une nouvelle approche de la dégustation*. Burdeos: Éditions Féret.

Martin, F. (2012): *Partager le goût du vin – Un professionnel au service des amateurs*. Burdeos: Éditions Féret.

Pertuiset, G. (2009): *La dégustation du vin*. París: Quintette.

Pivot, B. (2006): *Dictionnaire amoureux du vin*. París: Plon.

Rézeau, P. (2008): *Dictionnaire des noms de cépages de France*. París: CNRS.

Ripert, P. (2003): *Dictionnaire des Vins et Vignobles de France*. París: Maxi-Livres.

En inglés

Collin, S. (2005): *Dictionary of wine*. London: Bloomsbury Reference.

Grudzinski, T. (1985): *Winequest, the wine dictionary*. Napa: Winequest.

Reiss, S. (2017): *The words of wine*. Aspen: B&C Publishing.

Rowe, D. (1999): *Wine dictionary*. Nueva York: HarperCollins Publishers Limited.

En alemán

Ambrosi, H. (1988): *Das grosse Lexikon vom Wein*. Múnich: Gräfe und Unzer.

En portugués

De Campos, R., Tagliari, M. (2011): *Dicionário do vinho*. São Paulo: Companhia Editora Nacional.

Esteves Gonçalves, F. (1986): *Dicionário do vinho*. Lisboa: Novotipo. [Con equivalentes en inglés, francés, español, portugués, alemán e italiano. Traducción de Maria Leonor Esteves Golçalves].

Diccionarios y glosarios impresos bilingües y multilingües para la traducción vitivinícola

Dizionario Del Vino Moet & Chandon Edagricole Internazionale (1997). Bolonia: Edagricole-New Business Media.

Glatre, E. (2014): *Léxique de la vigne et du vin. Wine lexicon* [Glosario inglés y francés de ámbito vinícola]. París: Dunod.

Glatre, E. (2014): *Léxique multilingue de la vigne et du vin* [en francés, español, italiano, inglés, alemán y portugués]. París: Dunod.

Mariaule, M., Winter, G. (2013): *Oenolexique, les 10 000 mots du vin de A à Z : Français-Anglais ; Anglais-Français*. Burdeos: Feret.

Perlman, D. (2009): *SaltShaker Spanish-English-Spanish Food & Wine Dictionary - Second Edition (English Edition)*. [Libro autopublicado]. Morrisville: Lulu Press Inc.

Recker, P. (2011): *WEIN - VIN: Wörterbuch Deutsch - Französisch Dictionnaire Français – Allemand*. Norderstedt: Books on Demand.

Reiss, S. (2017): *Food & Wine Guru's Words of Wine Translator: English to French, German, Italian, Spanish, and Back Again*. Aspen: B&C Publishing.

Reiss, S. (2017): *Palabras de Traductor de Vino: Español a Francés, Alemán, Italiano, Inglés, y detrás otra vez*. Aspen: B&C Publishing.

Zaddach, M. (2012): *Wine-dictionary: English-Deutsch. Wein-Wörterbuch: Deutsch-English*. Norderstedt: Books on Demand.

Diccionarios y glosarios monolingües, bilingües y multilingües para la traducción vitivinícola en línea

Caro, J. M. (s. f.): *Diccionari del vi*. [Diccionario monolingüe en catalán] En: Jmcaro.info. Disponible en: <<http://www.jmcaro.info/diccionario-cat.htm>>

Caro, J. M. (s. f.): *Diccionario del vino*. En: Jmcaro.info. Disponible en: <<http://www.jmcaro.info/diccionario.htm>>

Círculo de enófilos Utiel-Requena (s. f.): *Diccionario de la cata de vinos*. En: circuloenofilos.com. Disponible en: <http://www.circuloenofilos.com/index_htm_files/DiccionarioCataVinos.pdf>

Diccionario del vino (s.f.). En: InfoAgro.com. Disponible en: <<http://www.infoagro.com/viticultura/diccionario/diccionario.htm>> [Consulta: 19/03/2018]

Diccionario del vino (s.f.). En: Diccioniodelvino.com. Disponible en: <<http://www.diccioniodelvino.com/index.php/tema/5/>>.

Diccionario del vino (s.f.). En: Vinoseleccion.com. Disponible en: <<https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/diccionario-del-vino>>.

Dicionário do vinho (2012). [Glosario monolingüe en portugués] En: missaosommelier.com.br. Disponible en: <<http://missaosommelier.com.br/dicionario-do-vinho/>>

Dico du vin (2011). En: Dico-du-vin.com. Disponible en: <<https://dico-du-vin.com/>>

Dictionnaire du vin (2011). En: *Le Figaro vin*. Disponible en: <<http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/dictionnaire-vin/o20318-arome>>

Glosario de términos enológicos. En: Viajerosdelvino.com. Disponible en: <<http://www.viajerosdelvino.com/glosario>>

Glossaire du vin. Lexique du vin franco-anglais (s.f.). En: Interfrance.com. [Glosario bilingüe francés-ingles]. Disponible en: <<http://www.interfrance.com/fr/vin/wine-terms.html>>

Glossaire : la définition des termes pour parler des vins de Bourgogne. En: Vins-bourgogne.fr. Disponible en: <<https://www.vins-bourgogne.fr/glossaire/termes-autour-des-vins-de-bourgogne-commencant-par-la-lettre-a,2530,9410.html?&args=Y29tcF9pZD0xNTU5JmFjdGlvcj12aWV3R2xvc3NhaXJlJmIkPSZsZXR0cmU9QXw%3D>>

IES La Guancha: *Diccionario de términos de cata*. En: Vinatigo.com. Disponible en: <http://vinatigo.com/descargas/diccionario_vino_vinatigo.pdf>

Le guide Hachette des Vins (s. f.): *Le glossaire*. En: Hachette-vins.com. Disponible en: <<http://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/glossaire-vins/>>

Office franco-allemand pour la Jeunesse (s. f.): *Glossaire Viticulture-Oenologie / Glossar Weinbau-Kellerwirtschaft*. [Glosario en alemán y francés] Disponible en: <<https://www.dfjw.org/media/viticulture-oenologie-weinbau-kellerwirtschaft.pdf>>

Rull, X. (1999): *Diccionari del vi*. [Diccionario monolingüe en catalán] En: Einesdellengua.com. Disponible en: <<http://www.einesdellengua.com/Fitxes/Textos/Arxius/dvi/Entorn.htm>>.

Traductores e intérpretes del norte (s. f.): *Glosario vitivinícola*. Disponible en: <<https://www.trinor.es/vino-glos/>>

União brasileira de vitivinicultura (s. f.): *Dicionário do vinho*. En: unibra.com.br. Disponible en: <<http://www.uvibra.com.br/dicionario.htm>>

Vocabulario específico para la cata de vinos (s.f.). En: Vinosacra.es. [Glosario monolingüe en español] Disponible en: <<http://www.vinosacra.es/img/cms/pdfs/Vocabulario%20Espec%20C3%A4Dfico%20Para%20La%20Cata%20De%20Vinos%20...vinosacra.es.pdf>>

Wein-Plus (2018). En: wein-plus.eu. [Diccionario en alemán con 22 138 entradas y 5 333 traducciones]. Disponible en: <<https://glossary.wein-plus.eu/>>

Recursos documentales para la traducción agrícola y vitivinícola en línea

Anderson, K., Aryal N.R. (2014): *Australian Grape and Wine Industry Database, 1843 to 2013*. En: Wine Economics Research Centre, University of Adelaide. [Ampliada y revisada en febrero de 2015]. Disponible en: <<https://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/winehistory/>>.

Anderson, K., Aryal N.R. (2013): *Database of Regional, National and Global Winegrape bearing areas by variety 2000 and 2010*. En: Wine Economics Research Centre, University of Adelaide. [Ampliada y revisada en julio de 2014]. Disponible en: <<http://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/winegrapes/>>

Anderson, K., Nelgen S., Pinilla V. (2017): *Database of Global Wine Markets: A Statistical Compendium, 1860 to 2016*. En: Wine Economics Research Centre, University of Adelaide. Disponible en: <<https://www.adelaide.edu.au/wine-econ/databases/GWMhistory/>>.

Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (s. f.): *Enovit* [Buscador de referencias bibliográficas en el ámbito agroalimentario, enología y viticultura]. Universitat Rovira i Virgili. Disponible en: <<http://teledoc.urv.es/enovit/>>

Club des amateurs de vins exquis (2017): *Encyclopédie Vinissime*. En: cavesa.ch. Disponible en: <<https://www.cavesa.ch/encyclopedie/definitions.html>>

Comisión Europea (2018): *E-Bacchus* [Base de datos]. Disponible en: <<http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?event=pwelcome&language=ES>>

La Revue du vin de France: Dictionnaire du vin (s. f.). Disponible en: <<http://www.larvf.com/,le-dico-du-vin,13178.htm>>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (s. f.):
AGRIS [Disponible en inglés, español, francés, árabe, chino y ruso].
Disponible en: <<http://agris.fao.org/agris-search/index.do> >

RAUDIN (s. f.): *Base de données : profil numérique des sites web viticoles de l'arc atlantique français, espagnol et portugais (de janvier à mai 2011)*.
Recherches aquitaines sur les usages pour le Développement des dispositifs numériques. Disponible en: <<http://raudin.u-bordeaux-montaigne.fr/indexf436.html?p=4081>>

Réseau français des conservatoires de vigne (s. f.): *Base de données des collections*. Disponible en:
<https://bioweb.supagro.inra.fr/collections_vigne/Home.php>

The European Vitis Database (2017). Disponible en: <<http://www.eu-vitis.de/index.php>>.

Martínez Lanzán, G. (s. f.): *ENOTERM*. [Base de datos en español, inglés y francés]. En: girtraduvino.com. Disponible en:
<<http://girtraduvino.com/es/recursos/>>

United States Department of Agriculture (s. f.): National Agricultural Library. En:
[nal.usda.gov](http://www.nal.usda.gov). Disponible en: <<https://www.nal.usda.gov/>>

University of Glasgow (2009): *Marketing European Wine. Resources for micro producers*. [Página web dedicada al vino en español, checo, alemán, inglés, francés, italiano, rumano, esloveno y sueco]. Disponible en:
<https://www.gla.ac.uk/wine/tools_es.htm>

Recursos documentales para la traducción agrícola y vitivinícola impresos

Bahans, J. M., Menjucq, M. (2010): *Droit de la vigne et du vin. Aspects juridiques du marché viticole*. París: Lexis Nexis.

Carbonneau, A., Deloire, A., Torregosa, L., Jaillard, B., Pellegrino, A., Métay, A., Ojeda, H., Lebon, É., Abbal, P. (2015): *Traité de la vigne*. París: Dunod.

- Centre aquitain d'histoire du droit (CAHD), Centre d'étude et de recherche en droit des affaires et des contrats (CERDAC) (2010): *Histoire et actualités du droit viticole – La Robe et le Vin*. Burdeos: Éditions Féret.
- Foulonneau, C. (2014): *La vinification*. París: Dunod.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2017): *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada*. Granada: Editorial Comares.
- Jefford, A. (2017): *Le grand livre du vin*. París: Eyrolles
- Johnson, H., Krüger, A. (1994): *Das große Buch vom Wein*. Múnich: Gräfe und Unzer.
- Johnson, H., Robinson, J. (2008): *The World Atlas of Wine*. Londres: Mitchell Beazley Publishers.
- Lebègue, A. (2012): *Petite encyclopédie du vin*. París: Dunod.
- Lebègue, A. (2016): *Le vin de A à Z*. París: Dunod.
- MacNeil, K. (2015): *The Wine Bible*. Nueva York: Workman Publishing.
- Paynaud, E., Blouin, J. (1996): *Le goût du vin - Le grand livre de la dégustation*. París: Dunod.
- Stengel, K. (2013): *Traité des vins de France - Traditions et terroir*. París: Sang de la Terre.
- Stengel, K. (2017): *Les classements des vins en France - Classifications, distinctions et labellisations*. París: Editions L'Harmattan.
- Visse-Causse, S. (2017): *Droit du vin - De la vigne à sa commercialisation*. Issy-les-Moulineaux: Gualino Editions.
- Vivet, J. (1993): *Goûter le vin - Guide pratique de la dégustation*. París: Bartillat.