



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN. SORIA
Departamento de Lengua Española

LOS EXTRANJERISMOS EN EL ESPAÑOL DEL VINO

Tesis Doctoral presentada por
Gloria Martínez Lanzán
para optar al grado de doctora
por la Universidad de Valladolid

Dirigida por el
Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

LOS EXTRANJERISMOS
EN EL ESPAÑOL DEL VINO



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN. SORIA

Departamento de Lengua Española

LOS EXTRANJERISMOS EN EL ESPAÑOL DEL VINO

Tesis Doctoral presentada por
Gloria Martínez Lanzán
para optar al grado de doctora
por la Universidad de Valladolid

Dirigida por el
Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no hubiera sido posible sin el entusiasmo del Prof. Ibáñez Rodríguez que en el curso de Doctorado supo transmitirnos su sabiduría sobre el apasionante mundo del vino y que dio lugar a posteriores trabajos relacionados con este ámbito de especialidad. No puedo sino agradecerle su confianza y su apoyo a lo largo de todos los altibajos de estos años.

Gracias a mi familia y a mis amigos por su paciencia y sus ánimos, sin ellos no habría sido posible seguir adelante en muchos momentos. Gracias a todos y cada uno de ellos, a los que están, pero especialmente a los que no están.

¡Va por vosotros!

CARPE DIEM

No pretendas saber, pues no está permitido,
el fin que a mí y a ti, Leucóne,
nos tienen asignados los dioses,
ni consultes los números babilónicos.

Mejor será aceptar lo que venga,
ya sean muchos los inviernos que Júpiter
te conceda, o sea éste el último,
el que ahora hace que el mar Tirreno
rompa contra los opuestos cantiles.

No seas loca, filtra tus vinos
y adapta al breve espacio de tu vida
una esperanza larga.

Mientras hablamos, huye el tiempo envidioso.

Vive el día de hoy. Captúralo.

No fíes del incierto mañana.

HORACIO
Carminum I, II

ÍNDICE

0. INTRODUCCIÓN	19
0.1. Preliminares.....	19
0.2. Tema del trabajo.....	20
0.3. Objetivos	22
0.4. Interés del tema.....	25
0.5. Método de trabajo	26
0.5.1. Introducción	26
0.5.2. Elección del corpus de textos	31
0.5.3. Extracción de términos.....	33
0.5.4. Elaboración de las fichas terminológicas	35
0.5.5. Elaboración del glosario terminológico del dominio vitivinícola	37
1. BREVE HISTORIA DEL VINO.....	39
1.1. El vino en la historia.....	39
1.2. El vino a lo largo de las civilizaciones	40
1.3. El vino y la religión	41
1.4. El vino y el arte	42
1.5. El vino en España	43
2. LENGUA GENERAL Y LENGUA DE ESPECIALIDAD.....	47
2.1. Lengua general y lengua de especialidad	47
2.2. Naturaleza y usos de la lengua.....	47
2.3. El discurso general y el discurso de especialidad.....	48
2.3.1. El discurso general	48
2.3.2. El discurso especializado	49
2.3.2.1. Definición de lenguajes de especialidad	52
2.4. Dificultades de los lenguajes de especialidad.....	54
2.4.1. Grados de especialización y tipos de usuarios	54
2.5. Los lenguajes de especialidad y el dominio vitivinícola	55
3. NEOLOGÍA Y NEOLOGISMOS	57
3.1. Introducción.....	57
3.2. La neología	57
3.2.1. Principios de la neología	59
3.3. El neologismo	59
3.3.1. Tipos de neologismos	61
3.3.1.1. Neologismos internos.....	62

3.3.1.2. Neologismos externos	63
3.3.1.2.1. Préstamo	64
3.3.1.2.2. Calco.....	68
3.3.1.2.3. Extranjerismo crudo	70
3.4. Los caminos del neologismo.....	71
3.4.1. El neologismo necesario y el neologismo de lujo	73
3.4.2. Sobre la aceptación de los neologismos	75
3.5. La neología especializada	78
4. TERMINOLOGÍA Y FRASEOLOGÍA.....	81
4.1. Terminología.....	81
4.1.1. Introducción	81
4.1.2. Breve historia de la Terminología.....	83
4.1.3. La Teoría General de la Terminología.....	84
4.1.3.1. Algunas reflexiones sobre la TGT	86
4.1.4. La Teoría Comunicativa de la Terminología	87
4.1.5. Término o unidad terminológica	88
4.1.5.1. Características de los términos o unidades terminológicas ..	89
4.2. Fraseología.....	91
4.2.1. Introducción	91
4.2.2. Breve historia de la Fraseología.....	93
4.2.3. La unidad fraseológica	94
4.2.3.1. Características de las unidades fraseológicas	96
4.2.4. Colocaciones y Fraseología	98
4.3. Terminología, fraseología y lenguajes de especialidad.....	103
5. EXTRANJERISMOS VITIVINÍCOLAS Y DICCIONARIOS	105
5.1. Introducción.....	105
5.2. Diccionarios de la lengua general.....	107
5.2.1. Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios de la lengua general	111
5.3. Diccionarios especializados.....	123
5.3.1. Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios especializados	125
6. TERMINOLOGÍA DEL DOMINIO VITIVINÍCOLA	127
6.1. Introducción.....	127
6.2. Las colocaciones del dominio vitivinícola.....	131
6.2.1. Introducción	131
6.2.2. Patrones de las colocaciones.....	133
6.3. Subdominio de la vinificación	138
6.3.1. Introducción	138
6.3.2. Terminología de la vinificación y diccionarios de la lengua general ..	138
6.3.3. Terminología de la vinificación y diccionarios especializados	139
6.3.4. Términos del subdominio de la vinificación	140
6.4. Subdominio de la viticultura.....	173
6.4.1. Introducción	173
6.4.2. Terminología de la viticultura y diccionarios de la lengua general	173
6.4.3. Terminología de la viticultura y diccionarios especializados	174
6.4.4. Términos del subdominio de la viticultura	174

6.4.4.1.	El viñedo	175
6.4.4.2.	Enfermedades de la vid.....	181
6.4.4.3.	Regulación	184
6.4.4.3.1.	Etiquetado.....	185
6.4.4.3.2.	Envasado.....	197
6.5.	Subdominio de la cata.....	198
6.5.1.	Introducción	198
6.5.2.	Terminología de la cata y diccionarios de la lengua.....	199
6.5.3.	Terminología de la cata y diccionarios de especialidad	200
6.5.4.	Términos del subdominio de la cata	201
6.6.	Servicio del vino	205
6.6.1.	Introducción	205
6.6.2.	Terminología del servicio del vino y diccionarios de la lengua general	205
6.6.3.	Terminología del servicio del vino y diccionarios especializados	206
6.6.4.	Términos del subdominio del servicio del vino.....	206
7.	LOS NOMBRES PROPIOS.....	209
7.1.	Introducción.....	209
7.2.	Rasgos distintivos de los nombres propios.....	210
7.3.	Los nombres propios del dominio vitivinícola	213
7.3.1.	Nombres propios y ampelografía	214
7.3.1.1.	Introducción	214
7.3.1.2.	Terminología del subdominio de la ampelografía y diccionarios de la lengua general.....	216
7.3.1.3.	Terminología del subdominio de la ampelografía y diccionarios especializados	217
7.3.1.4.	Términos del subdominio de la ampelografía.....	218
7.3.2.	Nombres propios: antropónimos	246
7.3.2.1.	Introducción	246
7.3.2.2.	Antropónimos y diccionarios de la lengua general.....	248
7.3.2.3.	Antropónimos y diccionarios especializados.....	248
7.3.2.4.	Antropónimos del dominio vitivinícola	249
7.3.3.	Nombres propios: topónimos.....	255
7.3.3.1.	Introducción	255
7.3.3.2.	Topónimos del dominio vitivinícola y diccionarios de la lengua general	259
7.3.3.3.	Topónimos y diccionarios especializados	259
7.3.3.4.	Topónimos del dominio vitivinícola	261
7.3.4.	Vinos con nombre propio	288
7.3.4.1.	Introducción	288
7.3.4.2.	Vinos con nombre propio y diccionarios de la lengua general	289
7.3.4.3.	Vinos con nombre propio y diccionarios especializados	290
7.3.4.4.	Vinos con nombre propio del dominio vitivinícola.....	291
7.3.5.	Organismos vitivinícolas	304
7.3.5.1.	Introducción	304
7.3.5.2.	Organismos vitivinícolas y diccionarios de la lengua general	305

7.3.5.3. Organismos vitivinícolas y diccionarios especializados	305
7.3.5.4. Organismos del dominio vitivinícola	306
8. SIGLAS Y ABREVIACIONES DEL DOMINIO VITIVINÍCOLA	309
8.1. Introducción	309
8.2. Abreviaciones	309
8.2.1. Abreviación y terminología	310
8.2.1.1. Abreviaturas y dominio vitivinícola	311
8.3. Siglas	313
8.3.1. Siglas y acrónimos	315
8.3.2. Formación de siglas	318
8.3.2.1. Siglas extranjeras	320
8.3.3. Siglas del dominio vitivinícola y diccionarios de especialidad	321
8.3.4. Siglas del dominio vitivinícola	322
8.3.4.1. Patrones de aparición de las siglas especializadas	324
8.4. Símbolos	327
9. SINONIMIA, HOMONIMIA Y POLISEMIA	329
9.1. Introducción	329
9.2. La polisemia en el dominio vitivinícola	332
9.2.1. Ampelografía	332
9.2.2. Cata	333
9.2.3. Vinificación	333
9.2.4. Viticultura	333
9.2.5. Servicio del vino	335
9.3. La sinonimia en el dominio vitivinícola	335
9.3.1. Ampelografía	335
9.3.2. Vinificación	337
9.3.3. Viticultura	338
10. CONCLUSIONES	341
11. BIBLIOGRAFÍA	355
11.1. Bibliografía general	355
11.2. Bibliografía especializada	363
11.2.1. Diccionarios especializados de vitivinicultura	363
11.2.2. Bibliografía vitivinícola	363
11.2.3. Bibliografía del corpus de textos	365
ANEXO I	
EL CORPUS DE TEXTOS	367
1. Breve comentario sobre los libros del corpus de textos	367
2. Siglas de los documentos del corpus de textos	370
ANEXO II	
LISTADO DE TÉRMINOS DEL CORPUS DE TEXTOS	371
ANEXO III	
EL VINO Y EL ARTE	399
1. El vino y el arte. Pintura	399
2. El vino y el arte. Cine	403

ANEXO IV	
MAPAS DEL VINO	405
1. Vinos de Francia	405
1.1. Armagnac	406
1.2. Beaujolais	407
1.3. Bordeaux	408
1.4. Bourgogne	409
1.5. Champagne	410
1.6. Cognac	411
1.7. Jura	412
1.8. Languedoc-Roussillon	413
1.9. Provence	414
1.10. Vallée de la Loire	414
1.11. Aoc Vallée du Rhône	415
1.12. Sud-Ouest	416
2. Vinos de Italia	417
2.1. Vinos de Sicilia	417
3. Vinos de Portugal	418
4. Vinos de Alemania	419
5. Vinos de Hungría	419
6. Vinos de Grecia	420
7. Vinos de Cataluña	421
8. Vinos de Valencia	422
9. Vinos de Baleares	422
10. Vinos de Galicia	423
11. Vinos del País Vasco	423
12. Vinos de California	424
13. Vinos de Sudáfrica	425
14. Vinos de Australia	426
15. Vinos de Nueva Zelanda	427
ANEXO V	
GLOSARIO TERMINOLÓGICO DEL DOMINIO VITIVINÍCOLA	429
ANEXO VI	
FICHAS TERMINOLÓGICAS* Y HOJA EXCEL VINCULADA	CD ROM

* Archivo extranjerismos.

ABREVIATURAS y SIGLAS UTILIZADAS

AMPEL	Ampelografía
BDV	Breviario del vino
CDB	Cómo dirigir una bodega
CSL	Combinación léxica especializada
COD	Codornú
DEA	Diccionario del español actual
DEV	Diccionario Espasa del vino
DPD	Diccionario panhispánico de dudas
DRAE	Diccionario de la lengua española
DSV	Diccionario Salvat del vino
EF	Expresión fija
EI	Expresión idiomática
ENOV	Enología, aguardientes y licores
GDV	Gran diccionario del vino
GNCV	Guía de la nueva cultura del vino.
GVT	De la cepa a la copa. Guía del vino para torpes
LGP	Language for General Purposes
LIT	Litoral: El vino
LM	Lengua meta
LO	Lengua original
LSP	Language for Specific Purposes
LT	Lengua término
MDV	El mundo del vino contado con sencillez
PV7D	Presume de vino en 7 días
TC	Término compuesto
TCT	Teoría Comunicativa de la Terminología
TENOL	Tratado de enología
TGT	Teoría General de la Terminología
TDSV	Todo lo que debes saber sobre el vino para impresionar a tus amigos
TVG	Tratado de viticultura general
UCE	Unidad de conocimiento especializada
UFE	Unidad fraseológica especializada
USE	Unidad léxica especializada
VDCC	El vino de la cepa a la copa
VEC	Viticultura, enología y cata para aficionados
VINIF	Vinificación
VITIC	Viticultura
VJER	El gran libro de los vinos de Jerez
VSER	El vino y su servicio

0. INTRODUCCIÓN

0.1. Preliminares

El presente trabajo que lleva por título «Los extranjerismos en el español del vino» se enmarca dentro del actual Programa de Doctorado «Traductología, Traducción profesional y Audiovisual», aunque originalmente procedía de otro programa —«Traducción y comunicación intercultural»—,¹ también impartido por la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Valladolid, fruto del cual se presentó el trabajo de investigación titulado «Los galicismos en el dominio vitivinícola» (DEA) en 2005, que constituyó el punto de partida para continuar la investigación sobre el lenguaje del vino. Posteriormente, como Memoria del Máster en Terminología (2006), organizado por el Instituto Universitario de Lingüística Aplicada de la Universidad Pompeu Fabra, presentamos un trabajo terminológico que recogía 100 términos del ámbito de especialidad de la vitivinicultura en español, francés e inglés. Dicho trabajo se ha ido ampliando en años posteriores con nuevos términos, dando lugar a una base de datos terminológica trilingüe que pretende seguir incorporando nuevos términos en lo sucesivo, atendiendo así no sólo a nuestro propio interés, sino también a posibles demandas de futuros usuarios. La base de datos que contiene un total de 500 términos se encuentra alojada en la página del GIRTraduvino de la Universidad de Valladolid.² El grupo de trabajo se centra en la investigación sobre aspectos relacionados con la vitivinicultura y, por tanto, con la terminología específica de este dominio de especialidad.

Nuestra intención de continuar con la investigación terminológica en el ámbito de la vitivinicultura, centrándonos en los extranjerismos, nos lleva a presentar este trabajo que esperamos sea una aportación interesante tanto para los miembros del grupo de trabajo como para estudiantes, aficionados o personas relacionadas con el

1 Por razones personales que hacían imposible la presentación de esta tesis doctoral dentro de ese Programa de Doctorado, solicitamos un cambio de programa para poder presentar este trabajo de investigación en otras fechas, de ahí que mencionemos ambos programas.

2 Disponible en [http://www.girtraduvino.com/index.php?option=com_wrapper&Itemid=222].

mundo del vino, así como para el investigador de las lenguas de especialidad y de la terminología y fraseología especializadas. En este sentido, el presente trabajo sobre los extranjerismos en el español del vino se ha elaborado con un corpus de textos más amplio y un alcance más ambicioso y pretende ser otro paso en el estudio continuado de la terminología vitivinícola.

0.2. Tema del trabajo

La importancia de la industria vitivinícola en nuestro país está fuera de toda duda. El vino no es únicamente una bebida que genera riqueza y puestos de trabajo a productores, viticultores o bodegueros o que interesa a los consumidores, sino que se ha convertido en todo un fenómeno capaz de ampliar su influencia a otros sectores, tales como el editorial —tengamos en cuenta la publicación cada vez mayor de obras relacionadas con el ámbito vitivinícola. Además, el vino da lugar a otras industrias que podríamos denominar transversales, tales como el enoturismo (desde visitas a bodegas a estancias en hoteles ubicados al amparo de los viñedos)³, la enoterapia (que combina cosmética y tratamientos con productos derivados del vino) o la proliferación de cursos de cata, por citar sólo algunos ejemplos que demuestran que el vino es más que una simple bebida.⁴

A partir de los cursos de doctorado empezamos a interesarnos por la terminología vitivinícola, lo que nos ha llevado a profundizar sobre algunos aspectos que se tratarán en este trabajo y que vamos a considerar a lo largo del mismo. Además, la lectura de bibliografía especializada nos ha abierto un mundo al conocimiento de este ámbito de especialidad, pero también ha suscitado muchas dudas, puesto que nos hemos ido encontrando con extranjerismos, topónimos, antropónimos, siglas o términos en otras lenguas para las que no siempre hemos encontrado respuesta en los textos. Generalmente, la bibliografía vitivinícola —especialmente las obras de divulgación dirigidas a un público interesado en este ámbito de especialidad— suele incluir un breve glosario terminológico, pero pocas veces se hace referencia a la terminología menos conocida y, por supuesto, no suelen mencionarse en esos glosarios los nombres propios, sean estos del tipo que sean.

3 El número de visitantes a bodegas españolas supera los dos millones, lo que supone un 25% de incremento respecto al año anterior generando unos 42 millones de euros [http://www.hosteltur.com/112100_ranking-enoturismo-espana.html] (consulta: 28/07/2015).

4 En 2015 España fue líder mundial en exportación de vino creciendo un 22,3% con respecto al ejercicio anterior según el Observatorio Español del Mercado del Vino que sitúa la superficie total de viñedo en nuestro país en 954.378 hectáreas. [<http://www.oemv.es/esp/principales-datos-del-sector-del-vino-en-espana-1333k.php>] (consulta: 12/09/2015).

En los trabajos mencionados más arriba⁵ ya observamos la escasa presencia de terminología vitivinícola como tal en los diccionarios de la lengua general⁶ y, en algunos casos, tampoco figuraba en los especializados, por razones que se nos escapan y, a pesar de todo, esos extranjerismos siguen apareciendo en textos especializados. De ahí que nos planteemos cuál es el grado de utilización y aceptación de los extranjerismos en el dominio vitivinícola, lo que lo vincula con la neología como disciplina que se ocupa de la creación léxica. Nos interesan especialmente los llamados extranjerismos crudos, es decir, los préstamos no adaptados. Además, puesto que se trata de un lenguaje de especialidad, es previsible que nos encontremos con voces procedentes de otras lenguas para designar nuevos conceptos, pero esto nos suscita otros interrogantes ¿son realmente necesarios esos extranjerismos que aparecen aquí y allá en los textos? A veces lo serán por economía o por la ausencia de términos equivalentes en nuestra lengua, pero en otras muchas ocasiones, los extranjerismos son puro esnobismo. Y, por otra parte, ¿están recogidos esos términos extranjeros en los diccionarios de la lengua?, ¿están presentes en los diccionarios de especialidad?, ¿deberían figurar en dichos diccionarios?, ¿cómo los recogen los diccionarios?, ¿cómo son tratados en los textos especializados?, ¿se marcan de alguna manera para distinguirlos de las voces patrimoniales?, ¿somos conscientes del número de extranjerismos que se utilizan en el lenguaje del vino con o sin necesidad? Estas son algunas de las cuestiones que trataremos de responder a lo largo de nuestro trabajo.

En la primera parte del trabajo incluimos una breve historia del vino para pasar a ocuparnos de aspectos teóricos tales como los lenguajes de especialidad y la diferencia entre estos y el discurso general, la terminología o la fraseología, la neología o los diccionarios tanto especializados como de la lengua general. Todos ellos juegan un papel importante en el dominio vitivinícola, como en cualquier otro ámbito de especialidad en los que nuevos términos son necesarios para designar nuevos conceptos creando así una terminología propia, a veces compartida con el discurso general, pero, en la mayoría de los casos, especializada y asociada con un discurso de especialidad específico que facilita la comunicación entre expertos en la materia. En la segunda parte, nos centramos en aspectos prácticos que nos llevarán a reflexionar sobre los nombres propios, los términos y las colocaciones de los distintos subdominios que forman parte de la fraseología del dominio vitivinícola. Todos ellos van a estar recogidos en un glosario terminológico y en una hoja Excel que esperamos que puedan ser utilizados independientemente más allá de este trabajo,

5 DEA y Memoria de Máster.

6 Por ejemplo, palabras del discurso general que forman parte del subdominio de la cata pueden adquirir categoría de términos cuando se usan en ese ámbito de especialidad, pero palabras como *fresa*, *frambuesa* o *botella* son extranjerismos adaptados y, tan ampliamente utilizados, que el hablante no los percibe como tales, ni tampoco como términos que tienen un uso especializado.

por tanto pretendemos que sea un trabajo realmente práctico y útil, no sólo para nuestros intereses sino también para un público que demanda información sobre el dominio vitivinícola.

0.3. Objetivos

Como ya hemos apuntado, el trabajo de investigación llevado a cabo para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados nos permitió introducirnos en el lenguaje de la cata, uno de los subdominios del dominio vitivinícola. Dicho dominio parece considerarse el más asequible para los no expertos, sin embargo, a pesar de las limitaciones del tema (sólo nos ocupamos de los galicismos) y el reducido corpus de textos, observamos que, al tratarse de un lenguaje de especialidad, era frecuente el uso de extranjerismos y que algunos autores (todos los del corpus de textos eran autores españoles como también lo son en el presente trabajo) no se preocupaban de ofrecer un equivalente en español o de incluir un glosario terminológico que facilitase la comprensión de algunos términos. Por tanto, el lector iba pasando por el texto sin saber muy bien de qué, quién o qué lugar se estaba hablando y, a veces, tampoco el acceso a otras fuentes documentales, especialmente las publicadas en Internet, resultaban fiables pues en muchos casos los glosarios terminológicos eran muy breves o meras copias unos de otros, por tanto había que ir buscando aquí y allá para encontrar la información adecuada. Dado que la terminología del subdominio de la cata se nutre de muchas voces propias del discurso general, éstas pueden figurar en los diccionarios de la lengua⁷ aunque se trate de extranjerismos. Además, en ningún caso constaba marca de especialidad alguna. Al ampliar el campo de investigación a otros subdominios nos planteamos si dichos diccionarios iban a recoger extranjerismos vitivinícolas⁸. Podría alegarse que estamos hablando de un ámbito de especialidad con una terminología propia y, por tanto, habría que recurrir a otras fuentes tales como glosarios, diccionarios, enciclopedias u otro tipo de obras que recojan esa terminología especializada.

También se suscitan otras cuestiones tales como el uso de siglas o el papel que juegan los nombres propios en los lenguajes de especialidad. Si bien es cierto que los diccionarios de la lengua general incluyen nombres comunes, los nombres propios carecen de entrada, y si la tienen, como en el caso de champán o champaña,

7 Nos centramos en los diccionarios de lengua general que utilizamos como referencia en este trabajo: *Diccionario de la Academia de la Lengua*; *Diccionario Panhispánico de dudas* y *Diccionario de Uso del Español Actual* que se comentarán más adelante.

8 Los galicismos del lenguaje de la cata están tan arraigados en nuestro idioma que no somos conscientes de su condición de voces extranjeras, pensemos en *barrica*, *compota* o *grosella*. Aunque en DRAE aparecen como voces de origen francés, no son percibidas por el hablante como extranjerismos.

ésta figura como bebida de la región de *Champagne*, pero no hay entrada para el topónimo. Ciertamente, el nombre propio designa un ser único y como tal carece de significado, pero el lenguaje del dominio vitivinícola recoge un amplio número de nombres propios que, al menos en nuestra opinión, sí que tienen significado y no poco, pues no son meros topónimos o antropónimos, sino que detrás de ellos subyace un método de elaboración de un vino espumoso (*Charmat*), una forma de trabajar la vid (poda *Guyot*), una variedad de uva (*Concord*), una región vinícola que se rige por una normativa con respecto al cultivo de la vid y las prácticas vitivinícolas (*AOC*, *DOCG*) o la elaboración de un vino (*Crémant de Bordeaux*), por citar sólo algunos ejemplos que demuestran la relevancia de los nombres propios en este lenguaje especializado. Por tanto, no creemos que esté justificada la supresión de los nombres propios al estudiar la terminología vitivinícola, pues están cargados de significación o, mejor dicho, de significaciones aunque no figuren en los diccionarios de la lengua general⁹.

En cuanto a las siglas, los lenguajes de especialidad recurren a ellas con cierta frecuencia, principalmente en el discurso escrito frente a sus correspondientes formas desarrolladas, quizás por razones de economía lingüística y para aligerar un texto que puede resultar farfugoso, por tanto las siglas resultan cómodas de utilizar una vez que se conoce su procedencia y su significado. Como lectores de textos especializados, con mayor o menor grado de especialidad, hemos ido adentrándonos en una terminología que se ha ido revelando poco a poco, pero hay muchas zonas oscuras con las que nos encontramos y que nos plantean nuevos retos, así que con este trabajo intentemos aportar nuestro granito de arena. De ahí que a lo largo de la parte práctica nos ocupemos de deslindar algunos de los aspectos que nos ayuden a acceder a la vitivinicultura con una visión más amplia.

Así pues, en buena medida la curiosidad ha tenido bastante que ver con el trabajo de investigación que planteamos. Vamos a tratar de comprobar a través de un corpus de textos variado del dominio vitivinícola que los extranjerismos son un fenómeno a tener en cuenta en este lenguaje de especialidad, como lo son en otros muchos ámbitos de especialidad. Además, nos interesa saber si los extranjerismos vitivinícolas están presentes en los diccionarios de la lengua general y cómo están recogidos, por ejemplo, si figura su procedencia o hay marca de especialidad y, por supuesto, en qué medida esos extranjerismos especializados están presentes en los diccionarios de especialidad.

También nos importa la procedencia de dichos extranjerismos pues se entiende que en los ámbitos de especialidad, las potencias económicas, científicas

⁹ Quizás tampoco el diccionario de lengua general sea el lugar adecuado para recoger todo tipo de términos especializados como veremos más adelante.

o industriales son las que marcan las pautas terminológicas que hacen que sus lenguas se conviertan en lenguas dominantes en determinados ámbitos. En el caso del vino, está claro que la mayor potencia es, sin duda alguna Francia, quizás por razones históricas, ya que en estos momentos hay mercados muy potentes en otras latitudes, pero podríamos convenir que la *lingua franca* del vino es el francés, por tanto es previsible que una buena parte de los extranjerismos que encontremos sean franceses, aunque también se produce un fenómeno curioso en el caso del inglés, que tiene una presencia importante en los vinos de Jerez y Oporto en detrimento del español o el portugués. Si hablamos de voces extranjeras en el español ¿deberíamos emplearlas? De alguna manera, los diccionarios normativos tienden a regular el uso correcto de la lengua, pero no es menos cierto que la norma va por detrás del uso, por eso queremos comprobar si nuestros diccionarios de la lengua general elegidos como referencia recogen términos extranjeros del dominio vitivinícola, tanto extranjerismos crudos como hispanizados o acomodados.

Por otra parte, vamos a acercarnos a los diccionarios de especialidad¹⁰ para constatar que los términos del corpus figuran en dichos diccionarios. Esto nos permitirá validar el empleo del extranjerismo en el dominio vitivinícola, es decir, si son términos utilizados con rigor y no por mero esnobismo. Bien es cierto que el hecho de que un término no figure en el diccionario no significa que éste no exista o no pueda utilizarse, pero no es menos cierto que cada vez más, el conocimiento de otras lenguas o incluso la especialización en campos diversos hace que se tienda a utilizar un vocabulario que no siempre resulta comprensible para los no expertos.

Nos ocuparemos únicamente de los extranjerismos en el español peninsular, por tanto consideraremos extranjeras las voces que procedan de las lenguas cooficiales (gallego, catalán y euskera) y también quedará fuera de nuestro estudio el español de América que por sí sólo ya requeriría un trabajo terminológico profundo. Recogeremos las voces hispanizadas, tanto si figuran en los diccionarios de referencia como si todavía no han obtenido el refrendo de los organismos competentes en materia normativa. Así pues, en el presente trabajo trataremos de averiguar cuál es la presencia de voces extranjeras en el español peninsular del dominio vitivinícola, cómo figuran los extranjerismos en los documentos especializados, si los autores son conscientes de la utilización de dichos extranjerismos, así como el tratamiento de los extranjerismos vitivinícolas en los diccionarios y de la necesidad o no de dichos extranjerismos en el español peninsular del vino.

10 *Gran Diccionario del Vino y Diccionario Espasa del Vino.*

0.4. Interés del tema

Ya hemos apuntado que el vino ha pasado de ser un producto de consumo a crear una industria potente y en constante evolución, que trata de mejorar técnicas de cultivo o prácticas de vinificación atendiendo a las demandas del mercado que singularicen el producto, un ser vivo que va creciendo y mejorando en una botella o en un tonel y que puede llegar a convertirse en objeto de deseo para coleccionistas, como si de una obra de arte se tratase.

En la sociedad actual está claro el interés o, en algunos casos, esnobismo que el vino suscita y no es desdeñable el número de estudiosos y estudiantes de la lengua o la traducción, pero también del sector vinícola (enólogos, encargados de departamentos de exportación y comercialización, periodistas especializados en el mundo del vino, entre otros) o meros aficionados que ven en el mundo del vino, una posible salida profesional o un centro de interés personal. Este interés necesita un cauce de expresión que permita a estudiosos y profesionales intercambiar puntos de vista o aportar ideas novedosas. Sin embargo, muchos de los espacios (charlas, congresos o cursos) suelen estar dirigidos a un público que trabaja en la industria vinícola, mientras que los profesionales de la lengua que se interesan por este ámbito de especialidad, raramente tienen cabida en ese tipo de reuniones. Por tanto, destacamos por su interés para lingüistas y traductores, pero también para profesionales de la vitivinicultura, los Congresos en torno al Lenguaje de la Vid y del Vino organizados por la Facultad de Traducción e Interpretación de Soria (Universidad de Valladolid) gracias al empeño y buen hacer del Prof. Miguel Ibáñez Rodríguez. Es cierto que en otros congresos que tienen que ver con la Neología, la Terminología o los Lenguajes de Especialidad también se presentan ocasionalmente ponencias relacionadas con la terminología vitivinícola que permiten ofrecer una visión global del mundo de la vitivinicultura desde diversos ámbitos. Aunque es cada vez más numerosa la presencia de artículos y comunicaciones en congresos y jornadas relacionados con los lenguajes de especialidad y, concretamente con aquellos que se ocupan del dominio vitivinícola, esta mayor presencia del lenguaje de la vitivinicultura, no siempre va aparejada con una mayor precisión terminológica, especialmente si tenemos en cuenta la proliferación de documentos en Internet, algunos de ellos sin mucho rigor, lo que tampoco contribuye a la normalización¹¹ de la terminología vitivinícola. Esta misma falta de precisión se observará en algunos de los documentos del corpus, como se comentará más adelante.

También hay que reseñar las tesis relacionadas con el mundo del vino tales como las de Noya Gallardo (1995) sobre la terminología vitivinícola jerezana en inglés, Valera Salinas (2001) centrada en el léxico especializado de la vinificación

¹¹ No entendemos la normalización como prohibición, pero sí vemos la necesidad de regular la utilización de la terminología especializada entre los usuarios.

(alemán /español), Bajo Santiago (2007) sobre la terminología enológica en el siglo XIX o las más recientes de Etaio Alonso (2009) que trata sobre el análisis sensorial del vino de la Rioja Alavesa y Bomrad (2012) que se ocupa de la variación terminológica del español de la vid y el vino en el espacio geográfico. Todos ellos nos indican que el lenguaje especializado de la vitivinicultura es un ámbito de estudio que suscita cada vez mayor interés.

Por lo que respecta a la bibliografía especializada, el mundo del vino como lenguaje de especialidad está muy lejos de tener la misma importancia y presencia que se concede a otras áreas de conocimiento. A pesar de que todos estos excelentes trabajos de investigación tratan aspectos terminológicos específicos del dominio vitivinícola, en ninguno de ellos se considera la presencia de extranjerismos en el español del vino como un fenómeno que se repite con bastante frecuencia, tanto en la literatura especializada como en aquella destinada a un público interesado en el mundo del vino. Así pues, parece asumirse que el extranjerismo forma parte de la terminología vitivinícola como ocurre en cualquier lenguaje de especialidad. Por tanto, nos parece que puede resultar interesante, a la vez que novedoso, abordar este trabajo en el que se recojan los extranjerismos del dominio vitivinícola basándonos en un corpus de textos, que incluye únicamente documentos escritos en español por autores españoles y destinados a lectores españoles. En última instancia, pretendemos que el estudio de algunos aspectos relacionados con los extranjerismos en el español del vino resulten útiles para comprender un poco mejor el apasionante mundo del vino a través del lenguaje de especialidad del dominio vitivinícola.

0.5. Método de trabajo

Este trabajo de investigación presenta dos partes bien diferenciadas. En la primera se tratan aspectos teóricos, mientras que la segunda es eminentemente práctica y se centra en el análisis de los términos y colocaciones que constituyen el corpus de textos intentando dar respuesta a las cuestiones planteadas en la introducción. Asimismo, se detiene en aspectos como la elección del corpus, la extracción de términos o la elaboración de las fichas terminológicas y el glosario terminológico del dominio vitivinícola.

0.5.1. Introducción

Aunque la parte práctica, es decir, el trabajo de investigación tiene un peso mayor en este trabajo, no podemos dejar de lado la fundamentación teórica asociada a las lenguas de especialidad, entre las que se incluye el dominio vitivinícola, en aspectos tales como la terminología y la fraseología utilizadas para conformar un vocabulario propio que permita la comunicación eficaz entre los que se acercan a

este ámbito de especialidad o a los expertos en la materia. Cuando hablamos de discurso especializado, indudablemente pensamos en los nuevos términos de los que se nutre dicho discurso para designar realidades nuevas, y esto nos lleva a enlazarlo con la lexicografía, es decir, con la presencia o ausencia de voces especializadas en los diccionarios. Por tanto, todas estas disciplinas contribuirán a crear las bases teóricas que darán soporte a los apartados prácticos de nuestro trabajo.

En el capítulo 1 hacemos un breve recorrido por la historia del vino desde su aparición hasta el momento actual en el que vivimos inmersos en la llamada «cultura del vino». La influencia del vino ha quedado patente a lo largo del tiempo y de las civilizaciones. Ha formado parte de la dieta o ha sido un mero placer para los sentidos y ha estado y está presente en numerosas manifestaciones artísticas y culturales, lo que demuestra que el vino es mucho más que un producto de consumo.

En el capítulo 2 nos ocupamos de la lengua común y de la lengua de especialidad. Contrariamente a lo que podría pensarse, no se trata de dos sistemas distintos aunque podemos observar diferencias entre ambas, sino que más bien deberíamos hablar de un uso especializado o profesional de la lengua común (Lerat: 1997: 18). En ningún caso, se trata de una lengua aislada e independiente de la lengua general. Obviamente, debemos tener en cuenta que la mayor discrepancia estará en el uso de un vocabulario específico (técnico o científico) y también primarán unas determinadas funciones del lenguaje e incluso, en la lengua especializada, se utilizarán otros recursos, tales como símbolos, abreviaturas o gráficos (Kocourek: 1991: 40) lo que convertirá la lengua de especialidad en una sublengua de la lengua general, aunque no todos los autores estén de acuerdo con esta afirmación. Así Lerat (1997: 18), insiste en el uso profesional de la lengua que sirve para transmitir conocimiento especializado. Encontramos conceptos para denominar este tipo de lengua como lengua de especialidad, lengua técnica o tecnolecto (Haensch: 1983: 9). Según este autor, muchos estudiosos definen las lenguas de especialidad o tecnolectos por oposición a la lengua común, pero habría que analizar la relación que existe entre ella y sus subsistemas, es decir, las lenguas particulares (tecnolectos, sociolectos y dialectos) y plantea un esquema de la lengua general con diversos niveles asequibles a los hablantes de la misma. En torno a esa lengua general se situarían las lenguas particulares que serían accesibles a un determinado grupo de hablantes; así habla, por un lado de lenguas especiales o sociolectos y, por otro de tecnolectos. Mientras que estos últimos vienen determinados por una materia o especialidad; los sociolectos lo están por los grupos sociales.

En el capítulo 3 nos centramos en la neología. No cabe duda de que se trata de un fenómeno aplicable tanto a la lengua general como a la de especialidad, que pone de manifiesto la vitalidad de una lengua, que se enriquece al designar nuevos conceptos en ámbitos científicos, técnicos o culturales. Dubois *et al.* (1983: 441) hablan de neología como el proceso de formación de nuevas palabras mientras que

el neologismo es el producto. Es indudable que una lengua evoluciona y se modifica en el transcurso del tiempo adaptándose a las circunstancias y a las necesidades reales de comunicación. Para Guerrero Ramos (1995: 11), este es el primer principio de la neología; además la autora alude a la propia autodefensa de la lengua como segundo principio, es decir, a la necesidad de que la comunicación se mantenga de forma fluida y comprensible para los hablantes de dicha lengua y, por último y como tercer principio apunta a la necesidad de acomodación cuando un término es necesario. Por su parte, Cabré (1993: 445) señala cuatro parámetros que pueden servir para explicar el carácter neológico de una unidad léxica: la diacronía (la aparición reciente de dicha unidad); la lexicografía (el término no aparece en el diccionario), la inestabilidad (gráfica, morfológica, fonética o semántica) de la unidad léxica y, por último, la psicología (la percepción de los hablantes de estar ante una unidad nueva). Se revisarán diversas clasificaciones presentadas por otros tantos autores (neología y neologismo de forma o formal; neología o neologismo de sentido o semántico), los procedimientos de creación neológica de los neologismos o los tipos de extranjerismos (calco, préstamo y extranjerismo crudo).

En el capítulo 4 vamos a reflexionar sobre la terminología y la fraseología. Ambas disciplinas son fundamentales en las lenguas de especialidad. La Terminología juega un papel relevante al recopilar, describir y presentar las palabras (términos) que constituyen un léxico asociado a una lengua especializada. A pesar de que son varias las escuelas que se ocupan de dicha disciplina, por su repercusión citaremos la escuela alemana en la que destaca Wüster que desarrolló la Teoría General de la Terminología (1998) en los años treinta. Se buscaba la precisión para facilitar la comunicación entre especialistas, aunque hoy en día ha sido superada y contestada por distintos autores (Bouveret: 1998: 394; Cabré: 1998, 1999). A Cabré se debe la Teoría Comunicativa de la Terminología, mucho más acorde con la realidad actual. Mientras que la Terminología se ocupa de las unidades terminológicas o términos, la Fraseología lo hace de las combinaciones de palabras más o menos fijas¹² que, en nuestro caso, junto con los términos conforman el léxico del dominio vitivinícola. Resultan especialmente interesantes las aportaciones de Zuluaga (1975), Ruiz Gurillo (1997), Aguado de Cea (2007) o Penadés (2012), y, sin duda alguna, el modelo fraseológico de Corpas (1996). Veremos que ambas disciplinas no son excluyentes sino complementarias.

En el capítulo 5 y siguientes nos centraremos en aspectos prácticos relacionados con nuestro corpus de textos y analizaremos la presencia de extranjerismos vitivinícolas, tanto en los diccionarios de la lengua general como en los especializados. Los expertos no parecen ponerse de acuerdo sobre qué términos deberían incluirse en cada uno de estos diccionarios, ni tampoco la presencia de lexemas más

12 La variedad de nombres que adoptan estas combinaciones se verá en el apartado 4.2.1.

allá de las unidades simples (Osorio: 2012: 236). Por una parte, con respecto a los diccionarios de la lengua general, los llamados normativos —DRAE, DPD— la presencia de neologismos o de extranjerismos adaptados va muy por detrás del uso, mientras que éste parece ser la prioridad de DEA. Por otra parte, la presencia de terminología vitivinícola con la correspondiente marca de especialidad en esos mismos diccionarios es inexistente. Obviamente, la inclusión de todas las palabras existentes en una lengua daría lugar a un diccionario impublicable (Alpízar: 1990: 133). Sin embargo, sí que debería recogerse un vocabulario común a todas las ciencias tanto en los diccionarios de la lengua general como en los especializados (Alvar Ezquerro: 2000: 127). Por lo que respecta a nuestro corpus de textos, una parte importante de los términos y colocaciones recogidas son nombres propios, por tanto, tendremos que recurrir a diccionarios enciclopédicos o especializados para encontrar esa terminología especializada.

En el capítulo 6 trataremos la terminología vitivinícola y los subdominios que se incluyen en ese ámbito de especialidad. Hemos tomado como punto de partida para acotar los subdominios y tratar de organizar la terminología vitivinícola del corpus las redes conceptuales que plantea Ibáñez (2010a, 2010b), lo que nos permite agrupar los términos y colocaciones bajo subdominios como la viticultura en la que se contempla normativa vitivinícola, enfermedades de la vid, regulación de las Denominaciones de Origen en diversos países, el envasado y el etiquetado de los vinos; la vinificación que se centra en la elaboración del vino y sus características; la ampelografía¹³ que da cuenta de las variedades de uva; la cata o degustación del vino y su servicio. Al agrupar la terminología vitivinícola bajo estos subdominios podremos empezar a organizar y configurar el glosario terminológico en torno a este ámbito de especialidad.

En el capítulo 7 veremos la importante presencia de los nombres propios en el dominio vitivinícola. Según RAE (2010: 455-456), los nombres propios carecen de significado léxico, por tanto no figuran en los diccionarios y, además, por tratarse de entes únicos también son ajenos a la sinonimia. Otros rasgos apuntan al hecho de que los nombres propios deben escribirse en mayúsculas o que no admiten el plural. Sin embargo, en este ámbito de especialidad vemos que casi todos los nombres propios recogidos incumplen las normas fijadas por RAE, pues son numerosos los ejemplos de sinonimia; el uso indiscriminado de mayúsculas y minúsculas o el hecho de que un mismo significante puede tener varios significados, y es que, como apunta Rey-Debove (1973: 54), el nombre propio se sitúa fuera de la competencia léxica del usuario, es un elemento interlingüístico yacrónico y también perturbador del sistema ya que puede lexicalizarse o formar derivados como si se tratase de un nombre común. Por otra parte, se plantea el problema de la traductibilidad de los nombres

13 El subdominio de la ampelografía se trata en el capítulo 7 dedicado a los nombres propios.

propios que como tales no deberían traducirse (Torre: 1994: 99; Kleiber: 1996: 567; Díaz Rojo: 2001: 28). Una vez más, veremos como en el dominio vitivinícola se pasan por alto casi todos estos aspectos.

En el capítulo 8 tratamos de las abreviaturas y las siglas. Tradicionalmente parecen responder a razones de economía —material de escritura y tiempo— y en el discurso oral muchas abreviaciones pueden leerse como sus correspondientes formas desarrolladas (RAE: 2010: 566). Diferentes autores presentan clasificaciones de las abreviaciones en las que se recoge también la siglación (Rodríguez González: 1981: 15; Kocourek: 1991: 158 y ss.; Cabré: 1993; Arntz y Picht: 1995: 153-154; Alvar Ezquerro: 1996: 43; Wüster: 1998: 77, entre otros) y, aunque parecen no ponerse de acuerdo en su tipología y denominación, es un hecho que las siglas constituyen un procedimiento de creación neológica que no sólo afecta a los lenguajes de especialidad sino también al discurso común. Así pues, la siglación es un procedimiento utilizado en el ámbito científico-técnico y en la industria que agiliza enormemente la comunicación (Baudet: 2002: 93). Sin embargo, la traslación de las siglas extranjeras puede plantear problemas, por lo que debería prestarse atención para evitar tanto la ambigüedad como la falta de precisión que se supone imprescindible en los lenguajes de especialidad.

En el capítulo 9 nos ocupamos de la sinonimia, la homonimia y la polisemia. Según la TGT de Wüster (1998: 137), un significante debería corresponderse con un único significado en aras de la precisión y para eliminar la ambigüedad de las lenguas de especialidad, sin embargo, el propio autor es consciente de que es un ideal que no se da y que puede plantear problemas (Arntz y Picht: 1995: 159; Torre: 1994: 111) y es que no sólo la sinonimia es frecuente en subdominios como la ampelografía, sino que la polisemia es también un fenómeno recurrente especialmente en subdominios como la viticultura y la vinificación. Además, en opinión de Lerat (1997: 108), las variantes gráficas de los términos constituyen una forma de sinonimia, por lo que los ejemplos en nuestro corpus de textos son abundantes.

En el capítulo 10 se recogen las conclusiones extraídas del trabajo de investigación sobre los extranjerismos vitivinícolas tratando de responder a las preguntas planteadas en la introducción. Es decir, la presencia de extranjerismos en el dominio vitivinícola, su aparición tanto en los diccionarios de la lengua general como en los especializados, la forma en que dichos extranjerismos figuran en el corpus de textos así como las lenguas de procedencia de los términos extranjeros con los que hemos elaborado el glosario terminológico que discurre por todos los subapartados de los capítulos 6 a 8.

En el capítulo 11 figura la bibliografía, tanto general como especializada que hemos utilizado para documentar los aspectos teóricos y prácticos del presente trabajo, así como los documentos que constituyen el corpus de textos y las siglas

que permitan facilitar su recuperación en las correspondientes fichas terminológicas asociadas a la hoja Excel.¹⁴

En el capítulo 12 se incluyen diversos anexos. En el Anexo I figura un pequeño resumen, a modo de ficha de lectura, de cada uno de los documentos que componen el corpus de textos. En el Anexo II se presenta el listado de los 1.073 términos y colocaciones que figuran en el corpus, así como su lengua de procedencia, el subdominio al que pertenece y el número de citas en las que hemos encontrado dichos términos o colocaciones. En el Anexo III podemos ver algunos ejemplos que confirman la presencia del vino en diferentes manifestaciones artísticas como se indicaba en el capítulo 1. En el Anexo IV incluimos lo que denominamos «mapas del vino» que nos permiten ver de forma clara tanto los países como las regiones vitivinícolas que hemos recogido en el corpus de textos y que han sido objeto de análisis en el glosario terminológico. El Anexo V recopila todos los términos y colocaciones por orden alfabético a modo de lemas de un glosario especializado del dominio vitivinícola. Finalmente, el Anexo VI consta de una hoja Excel con todos los términos y colocaciones del corpus así como las fichas terminológicas vinculadas.¹⁵

Una vez planteada la hipótesis de trabajo y los objetivos, es momento de apuntar la forma de llevar a cabo la investigación que culminará, como ya hemos mencionado, en la creación de dos herramientas útiles: por un lado, el glosario terminológico compuesto por 1.073 términos o unidades fraseológicas que, a su vez, se documentan en otras tantas fichas recogiendo los extranjerismos del corpus de textos y, por otro, una hoja Excel vinculada a esas fichas terminológicas elaboradas para todas y cada una de las voces extranjeras que conforman este trabajo sobre *Los extranjerismos en el español del vino*.

0.5.2. Elección del corpus de textos

En primer lugar, resulta fundamental determinar cuál es el corpus de textos que nos servirá para llevar a cabo nuestra investigación, especialmente para poner límites a la variedad de documentación existente en el dominio vitivinícola hoy en día. Por tanto, nos planteamos elegir un corpus variado y basado únicamente en textos impresos relacionados con el vino que cumplieran unas determinadas premisas: la primera de ellas, estar escritos en español por autores españoles ya sean expertos en el tema o reputados conocedores de este ámbito de especialidad¹⁶. De hecho, entre

14 La hoja Excel junto con las fichas terminológicas se incluirán en CD Rom.

15 El Anexo VI se incluirá en un CD Rom dada su extensión en el archivo *Extranjerismos*.

16 El listado completo de documentos junto con un breve comentario y las siglas asignadas a cada uno de ellos figuran en el Anexo I.

los autores que figuran en dicho corpus encontramos enólogos, reconocidos sumilleres, ingenieros agrónomos, profesores de Formación Profesional, profesionales de la viticultura o escritores y periodistas expertos en el mundo del vino. Por otra parte, optamos por documentos que cubrieran distintos niveles de especialidad que van desde el más experto en el que incluiríamos el *Tratado de Enología* (2002) y el *Tratado de Viticultura General* (2002), ambos destinados a estudiantes y profesionales del ámbito. También dirigidos a alumnos, aunque con un nivel de conocimientos mucho menos técnico que los tratados anteriores, son los manuales destinados a la docencia de alumnos de Ciclos Formativos relacionados con la Hostelería, entre ellos *El Vino y su servicio* (2009) o *Enología: vinos, aguardientes y licores* (2010). En un estadio inferior de especialidad podríamos incluir otra serie de libros escritos por expertos y destinados a un público conocedor del mundo del vino o interesado en el mismo, es decir, semi-expertos, entre los que figuran: *El gran libro de los vinos de Jerez* (2005) o *Guía de la nueva cultura del vino* (2002) y, por último, completamos el corpus con textos destinados a un público general, obviamente interesado en este ámbito de especialidad, aunque no necesariamente con conocimientos sobre el tema, entre los que contamos con publicaciones llevadas a cabo por expertos que tienen una intención divulgativa tales como *Viticultura, enología y cata para aficionados* (2002), *El vino de la cepa a la copa* (2007), *El mundo del vino contado con sencillez* (2007), *Presume de vino en 7 días* (2010), *De la cepa a la copa. Guía del vino para torpes*¹⁷ (2011) o *Todo lo que debes saber sobre el vino para impresionar en la mesa a tus amigos* (2011) así como la edición promocional realizada por *Cordornú* (s.f.)¹⁸ que mezcla la historia familiar de la bodega con la elaboración del cava que tan famosa ha hecho a esta bodega. Entre los textos que poseen un carácter más literario encontramos *Breviario del vino* (2006) y el número especial de la revista *Litoral* (2008) que se centra en el vino representado en todas sus manifestaciones artísticas, desde su elaboración hasta su disfrute y los numerosos ámbitos artísticos relacionados con él tales como la pintura, la poesía, la gastronomía o el cine. Finalmente, dentro de este corpus de textos hemos incluido *Cómo dirigir una bodega* (2010), una recopilación de artículos que trata de todos aquellos aspectos de interés para los emprendedores que quieren introducirse en el negocio de la vitivinicultura y que va más allá del cultivo y la elaboración de vino, pues también se ocupa de aspectos como la comercialización, publicidad, y, en definitiva de la infraestructura necesaria para iniciarse en la industria vitivinícola. De esta publicación sólo nos interesa la parte que tiene que ver con la ampelografía, la viticultura y la elaboración de vino; dejamos de lado aspectos relacionados con la mercadotecnia o la publicidad de la

17 Aunque pudiera parecer que se trata del mismo documento, dos de los libros del corpus tienen títulos muy similares: *De la cepa a la copa* (Mijares y Sáez: 2007) y *De la cepa a la copa. Guía del vino para torpes* (Goshn: 2011).

18 Amablemente facilitado por la propia bodega a petición nuestra.

bodega que, sin duda, tienen un gran interés para el futuro bodeguero, pero aportan terminología más propia de otros ámbitos de especialidad que de la vitivinicultura.

En total, el corpus está compuesto por dieciséis documentos relacionados con el mundo de la vitivinicultura escritos por expertos en la materia. Dichos documentos presentan diversos niveles de especialidad y, por tanto, de dificultad y van dirigidos también a un público diverso. En nuestra opinión, cubren un amplio espectro tanto de niveles de especialidad como de lectores, por lo que podemos ofrecer una amplia visión sobre el tema. Puesto que se trata de un ámbito de especialidad, la vitivinicultura y sus subdominios (ampelografía, enología, viticultura, vinificación o cata) y el vino es un producto comercial, también debemos ocuparnos de la terminología que la producción vitivinícola lleva aparejada, es decir, la legislación (calificaciones de vinos, o normativa que rige en las diferentes regiones vinícolas), el embalaje y el etiquetado del producto.

Hemos intentado que todos los textos del corpus estuvieran publicados después del año 2000, incluso algunos están fechados en 2010 y 2011, es decir, en los últimos años en los que el mundo del vino ha adquirido un auge sin precedentes en ámbitos que sobrepasan la producción vitivinícola llegando hasta la arquitectura de las propias bodegas o a aspectos ya comentados, tales como el enoturismo, la cosmética o la gastronomía. Por tanto, creemos que los documentos recogen el estado actual de la terminología vitivinícola.

0.5.3. Extracción de términos

Dado que el objetivo propuesto consiste en recopilar los extranjerismos en el español peninsular del vino para su posterior análisis, una vez elegido el corpus de textos, el siguiente paso ha consistido en el vaciado de los textos para obtener un listado de los términos extranjeros que aparecen en cada uno de ellos. Nuestros escasos conocimientos informáticos suponen una limitación importante, de ahí que el procedimiento de extracción de términos haya sido totalmente «artesanal», es decir, se ha basado en la lectura de los textos que configuran nuestro corpus, la anotación de los términos y las páginas en las que éstos aparecen y, posteriormente, en la citación de cada uno de esos términos en su contexto asignándoles unas siglas según el texto en el que éste se menciona, pudiendo así recuperarse la información en el documento original de forma sencilla. Por ejemplo: TVG (22) nos llevaría a la página 22 del *Tratado de Viticultura General*.

Antes de comenzar la recopilación de términos, resulta imprescindible decidir cuál es el criterio de elección de dichos términos extranjeros, es decir, de los extranjerismos crudos que nos servirán para elaborar las fichas terminológicas. Por una parte, está claro que todo término escrito en una lengua que no sea el español peninsular es candidato adecuado para formar parte de nuestro trabajo de investigación.

Así pues, recogemos términos procedentes de lenguas co-oficiales en el estado español (catalán, vasco y gallego), además de aquellos términos que parecen estar adaptados a las reglas de formación propias del español y los que están acomodados al español pero que figuran en los diccionarios de la lengua como voces procedentes de lenguas extranjeras¹⁹ y, por supuesto, términos procedentes de otras lenguas que aparezcan en el corpus de textos.

Puesto que nuestro trabajo se ocupa de la neología, también nos interesa comprobar cuál es la proporción de términos especializados que figuran en nuestros diccionarios de la lengua general de referencia²⁰. Por tanto, quizás con un criterio que algunos podrían considerar excesivamente purista, queremos saber cuáles de estos términos especializados cuentan con el respaldo de alguno de esos diccionarios puesto que, como se verá más adelante, algunos extranjerismos han dado lugar a términos que siguen el modelo de formación de palabras de nuestra lengua, principalmente a través de la derivación, pero no están reconocidos ni figuran en los diccionarios de lengua general. Así, al analizar cada una de las partes de este trabajo contemplamos apartados para comprobar la presencia de los términos tanto en los diccionarios de la lengua general como en los de especialidad. Para constatar la presencia de los extranjerismos en el español peninsular del vino hemos utilizado como diccionarios de referencia para el discurso general el DRAE (22ª edición digital),²¹ el *Diccionario Panhispánico de Dudas*²² (RAE: 2005) y el *Diccionario del Español Actual*²³ (Seco et al.: 1999).

Consideraremos extranjerismos todos aquellos términos que no figuren en ninguno de estos tres diccionarios (tanto si se presentan como extranjerismos crudos o si éstos son términos utilizados en el ámbito vitivinícola y responden a creaciones neológicas aceptadas en dicho ámbito de especialidad) y aquéllos que tengan un significado diferente al que encontramos en esos diccionarios, así como aquellos términos hispanizados ya figuren en DRAE, DPD y DEA²⁴ o no.

Por lo que respecta a las marcas de especialidad, ninguno de los extranjerismos vitivinícolas recogidos en DRAE figura con dicha marca aunque hagan referencia a terminología especializada, únicamente DEA recoge algunos términos con marca de especialidad, pero como Agricultura (*Agr.*). La vitivinicultura en ningún caso se con-

19 Dejamos al margen muchos de los términos relacionados con la cata que se trataron en un trabajo anterior (DEA).

20 A diferencia de otros ámbitos de especialidad, en los términos vitivinícolas rara vez consta marca de especialidad y, si lo hacen, ésta figura como Agricultura.

21 Durante la realización de este trabajo, la 22ª edición del DRAE ha dado paso a la 23ª edición que utilizamos en adelante.

22 En adelante DPD.

23 En adelante DEA.

24 Ver apartado 5. Diccionarios y dominio vitivinícola.

templa como un área de especialidad. Dado que se trata de términos especializados, suponemos que serán escasos los términos encontrados en los diccionarios de la lengua general y que habrá que recurrir a glosarios terminológicos o diccionarios especializados. De ahí que el siguiente paso nos lleve a comprobar si dichos términos están presentes en los dos diccionarios especializados²⁵ que hemos considerado de referencia a lo largo de este trabajo, es decir, *Diccionario Salvat del Vino*²⁶ y *Diccionario Espasa del Vino* en los que esperamos encontrar la mayoría o una parte muy significativa de los términos, lo que confirmará, en su caso, que estos términos propios del dominio vitivinícola, son relevantes para los autores de dichos diccionarios.

A lo largo de la parte práctica vamos a seguir una estructura similar que nos permita validar nuestra hipótesis de trabajo, es decir, el grado de utilización de extranjerismos en el español peninsular del vino, su presencia o ausencia tanto en los diccionarios de la lengua general como en los especializados, las lenguas de procedencia de dichos extranjerismos y su forma de presentación, así como la necesidad o no de los términos extranjeros en el dominio vitivinícola, aspectos ya mencionados.

0.5.4. Elaboración de las fichas terminológicas

Con cada uno de estos 1.073 términos y colocaciones recogidas en el corpus de textos elaboraremos una ficha terminológica que nos permitirá conocer cuál es el significado, su contexto de utilización y el tratamiento de dicho término extranjero en el ámbito vitivinícola²⁷.

Pretendemos que estas fichas sean el germen de una futura base de datos de neología vitivinícola que irá ampliándose con las aportaciones de otros investigadores, alumnos o público interesado en el mundo del vino. Recogemos como candidatos a términos las variantes léxicas (sinónimos)²⁸, siempre que no se trate de errores gráficos²⁹ así como las abreviaturas de dichos términos³⁰.

25 Aunque estos diccionarios especializados no están escritos por lexicógrafos; lingüistas o terminólogos, tanto los autores como sus obras son toda una referencia en el mundo de la vitivinicultura.

26 Durante la fase de documentación de nuestro trabajo se publicó una versión revisada del mismo diccionario publicada por Edhasa con el título *Gran Diccionario del Vino* (2011), de ahí que en la 2ª parte de la elaboración de las fichas terminológicas se utilice este nuevo diccionario (GDV) en vez del *Diccionario Salvat del Vino* (DSV).

27 Con ello nos referimos a la forma gráfica de presentación del extranjerismo, es decir, si este figura en cursiva, negrita o entrecorinado para destacar su carácter de extranjerismo.

28 Muchas de las cuales son sinónimos que se tratarán en la 2ª parte del trabajo.

29 Como veremos al analizar los términos, en algunos documentos no es extraño encontrar formas que pudieran parecer correctas, pero que responden a errores gráficos.

30 La recopilación de términos y unidades fraseológicas se recoge en un listado en el que también figura la lengua de procedencia y el subdominio vitivinícola en el que se utiliza (ver Anexo II).

Hemos elaborado tantas fichas como términos extranjeros se han extraído del corpus de textos mencionado.³¹ Somos conscientes de que el modelo de ficha terminológica elegido no se ajusta a los cánones establecidos por Felber y Picht (1984: 78 y ss.), Arntz y Picht (1995: 260) o Cabré (1993: 279 y ss.) entre otros, lo que requeriría un trabajo cooperativo en el que intervinieran otros colaboradores y se tuvieran en cuenta otros parámetros, pero dado que se trata de un trabajo de investigación individual, hemos elaborado nuestra propia ficha, que incluye los tres apartados que consideramos imprescindibles y bajo los cuales podremos encontrar información específica de dichos términos, sirviendo así a nuestras necesidades, aunque siendo conscientes de las limitaciones de las mismas que requerirían de apartados que no hemos contemplado. Cada ficha sigue el mismo esquema en el que figura, en primer lugar, la correspondiente entrada terminológica, es decir, el extranjerismo y dos o tres apartados que denominamos respectivamente: referencia, contexto y nota. Para completar el apartado «Referencia» hemos utilizado los dos diccionarios de referencia en el ámbito vitivinícola. El primero de ellos es el *Diccionario Salvat del Vino* de Wiesenthal (2001) y el segundo es el *Diccionario Espasa del Vino* de Peñín (1999) a los que hemos asignado las siglas DSV³² y DEV³³. Durante la elaboración del presente trabajo se publica una edición revisada y ampliada de DSV a la que nos referiremos como GDV, es decir, *Gran Diccionario del Vino* (Wiesenthal: 2011). A través de los textos especializados que constituyen nuestro corpus podremos comprobar la presencia de los términos en dichos diccionarios, lo que confirmará que, efectivamente, esos términos especializados son relevantes en esos diccionarios y nos permitirá constatar el uso especializado que de esos términos se hace en los mismos. Así, en cada una de las entradas consta toda o parte de la información recogida bajo la correspondiente entrada en uno de los dos diccionarios de referencia haciendo mención al mismo (DSV/ GDV o DEV) y a la página o páginas en las que figura la información recogida en ese apartado. Cuando no hay entrada para el término en ninguno de los dos diccionarios figura el comentario «Sin referencia». Sin embargo, en bastantes casos, los diccionarios no tienen entrada para algunos términos, aunque sí encontramos información bajo otras entradas o remisiones a otros términos e incluso el lema español equivalente ofrece información sobre dichos términos, de ahí que figure un signo de interrogación (?) en el apartado «Referencias»³⁴ correspondiente a GDV o DEV cuando se dé uno de estos casos. Si no es posible incluir una definición adecuada para el término o si los diccionarios especializados no ofrecen ningún tipo de información como hemos apuntado más arriba figurará: sin referencias.

En el apartado «Contexto» se citan todas las referencias al término correspondiente recogidas en todos y cada uno de los documentos del corpus de textos en los

31 El listado completo de términos y colocaciones figura en el Anexo II.

32 En la mayoría de las fichas figura como GDV (*Gran Diccionario del Vino*).

33 En adelante para referirnos a *Diccionario Espasa del Vino*.

34 En la hoja Excel (Anexo VI).

que se menciona. Para algunos términos se trata únicamente de una o dos citas mientras que en otros casos podemos encontrar varias páginas. Tras la cita figura la referencia bibliográfica, en forma de siglas³⁵ así como la página o páginas en las que aparece dicho término. Cada una de las apariciones del término en una cita va precedida de un asterisco para facilitar la localización de dicho término.

Finalmente, incluimos el apartado «Nota» que, como podrá observarse, no figura en todas las fichas. Si ambos diccionarios de referencia tienen entrada para el término, en algunos casos no hemos visto la necesidad de añadir información adicional. Sin embargo, sí que lo hemos hecho cuando creemos que se trata de información relevante o ligeramente diferente o si en alguno de los diccionarios no figura dicho término. Este apartado también nos permite hacer comentarios sobre el uso del extranjerismo, los errores gráficos, la sinonimia del término o aquellos aspectos que puedan ayudar a comprender mejor el contexto de utilización del mismo. En algunos casos, también incluimos la remisión a otros términos en los diccionarios de referencia así como su presencia o ausencia en el DRAE, en el *Diccionario Panhispánico de dudas* (DPD) o en el *Diccionario del español actual* (DEA) si parece pertinente. Cuando no hay entrada ni en DEV, ni en DSV (GDV) suele figurar el comentario «No hay entrada para el término en ninguno de los dos diccionarios de referencia». Si, a pesar de no haber entrada directa en el diccionario especializado, existe información sobre términos o colocaciones bajo otras entradas o remisiones a las mismas,³⁶ lo haremos constar en este apartado. Si no existe ninguna información al respecto, recurriremos a Internet para comprobar que dicho término es utilizado en el contexto vitivinícola en español. A veces, la búsqueda nos ofrece información que nada tiene que ver con el vino y así lo hacemos constar. Si la información es relevante citamos los documentos electrónicos junto con la fecha de consulta de los mismos.³⁷ Finalmente si el término está relacionado con otros que tienen una entrada en el listado de términos se hace una remisión a dicha entrada.³⁸

0.5.5. Elaboración del glosario terminológico del dominio vitivinícola

Una vez elaboradas las 1.073 fichas con un total de 1.607 páginas hemos recopilado información de las mismas para llevar a cabo el análisis de las unidades ter-

35 Se incluyen en la lista que figura al principio del trabajo y también en el Anexo I.

36 En estos casos, figura un signo de interrogación (?) en el apartado correspondiente a referencias de la hoja Excel.

37 En estos casos figurará la abreviatura s/r (sin referencias) en la hoja Excel.

38 Por razones de espacio, las fichas figuran en un CD-Rom que se incluye al final del presente trabajo en el Anexo VI.

minológicas y las colocaciones que se estudiarán de forma detallada a lo largo del trabajo y que servirán para la creación de un glosario terminológico del dominio vitivinícola.

Cada una de las unidades terminológicas y colocaciones tiene su propia entrada a modo de glosario especializado, que consta de una breve definición en la que figura la procedencia del extranjerismo y la forma en la que éste se presenta en el corpus de textos. Por ejemplo, si aparece en redonda, negrita, cursiva o entre paréntesis, es decir, si se escribe o se percibe como extranjerismo o no y se documenta indicando el documento³⁹ y la página en la que figura que ya habíamos recogido anteriormente en las fichas terminológicas. Esto nos permitirá constatar errores gráficos o léxicos, vacilación —principalmente gráfica incluso en el mismo documento— o la inclusión de equivalentes en español para el extranjerismo y viceversa. Todos los términos se han colocado en los diversos apartados de los que consta este trabajo; por una parte, bajo viticultura, vinificación, cata o servicio del vino y, por otra, en dos grandes bloques: uno que se ocupa de los nombres propios en los que incluimos antropónimos, topónimos, lo que denominamos «vinos con nombre propio» y los organismos vitivinícolas, así como las variedades de uva que se agrupan bajo el subdominio de la ampelografía, y un tercer bloque que trata de las siglas⁴⁰ por la importancia que tienen dentro de las lenguas de especialidad y, por tanto, del dominio vitivinícola.

Las fichas servirán para apoyar la fundamentación teórica y el trabajo práctico que se desarrollará en los capítulos 6 a 9.

39 Según el listado de siglas correspondientes a cada uno de los documentos del corpus del Anexo I.

40 A pesar de no representar un pequeño porcentaje de los términos del corpus, sí que son utilizadas con cierta frecuencia en vez de las correspondientes formas desarrolladas.

1. BREVE HISTORIA DEL VINO

Sin la presencia del vino no puede entenderse nuestra cultura occidental, herencia de ese conglomerado de tradiciones que, desde los imperios asirio y persa, pasando por Egipto, cristaliza en Grecia y Roma.

QUERO TORIBIO: 2008: 6

1.1. El vino en la historia

No podemos comenzar este trabajo sin señalar la innegable importancia del vino a lo largo de la historia que ha impregnado todos los ámbitos de la vida cotidiana; muestra de ello es su destacada presencia en la creación artística o en las manifestaciones religiosas.

Podría decirse que el vino existe desde que el mundo es mundo y el hombre se dedicó a la agricultura. Si nos atenemos a los restos encontrados (Bujanda: 2008: 45), las viñas salvajes existirían en zonas tan dispares como Europa, Asia o América desde hace unos 12.000 a 15.000 años. Los vestigios más antiguos datan del año 8.000 a. C. y fueron encontrados en Turquía, Damasco y Biblos (Líbano) (Peñín: 2008: 25). También se han descubierto restos de ánforas en el neolítico (5.000 años a. C.) en el norte de Irán, y en Mesopotamia hay testimonios escritos de esa misma época que atestiguan la presencia del vino, como apunta Hidalgo¹ (2002: 1). De hecho, Caballero Bonald² (2006) sostiene que el hombre bebe desde que surgen las primeras comunidades agrícolas.

Sería muy prolijo presentar una historia detallada de la historia del vino no siendo éste el objeto de nuestro trabajo, pero sí nos parece conveniente apuntar algunos momentos que nos permitan constatar la importancia del vino a lo largo de las diferentes civilizaciones así como los usos y costumbres asociados al vino.

1 Su *Tratado de Viticultura General* (TVG) forma parte del corpus de textos.

2 Su *Breviario del vino* (BDV) forma parte del corpus de textos.

1. 2. El vino a lo largo de las civilizaciones

Los fenicios comerciaban por todo el Mediterráneo transportando alimentos y entre ellos estaba el vino. Así, en el 2.300 a. C. propagaron la cultura del vino y comerciaban con este producto de gran valor contribuyendo a la popularización de esta bebida en la zona mediterránea (Bujanda: 2008: 65-66).

Para los egipcios³ la vid era el segundo cultivo en importancia después de los cereales y se plantaban distintas variedades de uva. Los viñedos eran propiedad de los faraones, de los sacerdotes y de los altos funcionarios del gobierno. Sin embargo, el vino estaba presente en todas las celebraciones religiosas y era consumido por todas las clases sociales. Durante los banquetes el vino corría sin control, por tanto estas eran ocasiones para beber sin freno (Peñín: 2008). Según Ruiz de Arbulo (2009),⁴ a partir del 4.000 a.C. aparecen las primeras ánforas vinarias y las prensas para aceite y para extraer los hollejos del vino y, por supuesto, había que dar salida a esa producción vitivinícola. En las ánforas conservadas figuran inscripciones que documentan el nombre del productor, el origen del productor y el año de producción⁵. El vino, consumido por faraones y sacerdotes se consideraba la bebida de los dioses, pero también era una fuente de ingresos y dio paso a un comercio que seguiría incrementándose a lo largo de los siglos.

El vino adquiere un carácter cultural, pero también comercial. Los fenicios utilizan el vino para conseguir recursos mineros y son ellos los que lo introducen en la Península Ibérica. Al cruzar el Mediterráneo, los habitantes descubren un producto hasta entonces desconocido.

En Grecia, el vino se tomaba con pajas desde la misma ánfora (Caballero: 2009)⁶. Debemos a los griegos la creación de vajilla adecuada para tomar el vino tales como jarritas o cráteras. También se atribuye a los griegos la invención del ritual que acompaña al vino, un modelo de conducta que las sociedades tratan de imitar. El refinamiento griego llevó a considerar al resto de los mortales como bárbaros que no sabían cómo tomar el precioso líquido. El vino se bebe en compañía, es la excusa perfecta para que una selecta aristocracia se reúna en el *symposium*⁷ en torno a esa bebida. En este sentido, el *symposium* supone una desinhibición civili-

3 Ver Anexo III.

4 Notas de la ponencia «Iconografía del vino en la Antigüedad Clásica» (12/02/2009) presentada en el curso *El legado de Baco: vino y cultura en la Antigüedad*, organizado por la Sociedad de Estudios Clásicos (Delegación de Aragón) celebrado en Zaragoza de febrero a abril de 2009.

5 Datos que figuran en las actuales etiquetas del vino.

6 Notas de la ponencia «Vino, mito y cultura en Grecia» (19/02/2009) presentada en el curso *El legado de Baco: vino y cultura en la Antigüedad*, organizado por la Sociedad de Estudios Clásicos (Delegación de Aragón) celebrado en Zaragoza de febrero a abril de 2009.

7 Ver Anexo III.

zada que sirve al griego para relacionarse con sus iguales. Un griego culto nunca tomaría el vino solo sino mezclado con agua y tampoco en solitario, pues consideraban ambas costumbres como propias de los bárbaros.

Por su parte, los romanos (Marco: 2009)⁸ intentan imitar las costumbres de la sociedad griega por lo que al consumo de vino se refiere. De hecho, muchas de las prácticas de cultivo y elaboración así como los usos y costumbres de consumo en el mundo romano se deben en buena medida a la influencia griega, entre ellas la costumbre de beber el vino mezclado con agua cuyas proporciones debía determinar el anfitrión. Además, la casa romana tenía un espacio destinado al convite (*triclinium*)⁹ en el que participaban entre seis y nueve comensales. Estaba regulado tanto el mobiliario como la cantidad de vino que podía consumirse, que iba desde una copa hasta ocho. Al parecer éste era el momento de irse a casa y, si se llegaba a las diez copas, la rotura de mobiliario estaba asegurada. Pero todos aquellos que no pertenecían a esa aristocracia que bebía cómodamente reclinada en casa, consumían el vino que se servía en frascas en las vinaterías. A partir del siglo III d. C. se produce el declive tanto del consumo como de la producción del vino en beneficio del cereal que era más necesario en la época romana. Sin embargo, se debe a los romanos la expansión del cultivo de la vid a lo largo y ancho de Europa.

Para Hidalgo (2002: 13), el imperio romano impulsó decisivamente el cultivo de la vid en Europa llegando a lugares tan dispares como Francia, Suiza, Alemania o Inglaterra. Tras la caída del Imperio romano la viticultura se vio muy afectada siendo las órdenes monásticas las que recogieron el testigo en Europa donde el cultivo de la vid ya estaba arraigado. El descubrimiento de nuevas tierras en el siglo XV facilitó la expansión de la viticultura que se implantó en otros continentes.

En nuestra sociedad, el vino es mucho más que una bebida; es un símbolo de la vida y de la felicidad como queda patente a través de celebraciones en las que diferentes tipos de elaboraciones vinícolas sirven para festejar nacimientos, bodas, comienzos de año e, incluso, defunciones. También sirve para sellar acuerdos comerciales, económicos y políticos.

1. 3. El vino y la religión

En la religión también constatamos la presencia constante del vino. En Egipto, la vid y el vino se utilizaban para las ofrendas y libaciones a los muertos y también

8 Notas de la ponencia «De la libación al trance: vino y rituales religiosos en el mundo romano» (19/02/2009) presentada en *El legado de Baco: vino y cultura en la Antigüedad*, organizado por la Sociedad de Estudios Clásicos (Delegación de Aragón) celebrado en Zaragoza de febrero a abril de 2009.

9 Ver Anexo III.

en la decoración de las tumbas. Además, el vino acompañaba al difunto a su última morada. Los egipcios consagraban el vino al dios Osiris y, el día de su nacimiento el agua del Nilo se convertía en vino.

Para los griegos, el vino estaba asociado a la sangre del dios Dionisio y cada 6 de enero el agua se transmutaba en vino en el templo de la isla de Andros. El primer día de los tres que duraban las fiestas en honor a Dionisio se consagraban a los dioses los vinos de todos los propietarios en el santuario. También bebían en los funerales pues, según ellos, los muertos tenían sed (Bujanda: 2008: 82-83).

Los romanos también consagraban el vino al dios Baco, aunque las fiestas llamadas bacanales se asociaban más con la embriaguez, el desenfreno o la lujuria. Durante los días de las celebraciones todo estaba permitido, desde la mezcla de clases sociales hasta las orgías que fueron suprimidas en el año 186 a. C. (Bujanda: 2008: 95).

En el cristianismo, la presencia de la vid y el vino está presente en el Antiguo Testamento en el que Noé planta, entre otros, una vid tras el diluvio y, en el Nuevo Testamento encontramos referencias al agua convertida en vino en las Bodas de Caná, así como en la última cena en la que Cristo asocia el vino con su propia sangre. En la Edad Media, los monasterios se ocuparon del cultivo y la producción del vino, lo que contribuyó a aliviar la situación de penuria económica en la que se hallaban muchos de ellos. Además, las peregrinaciones a Santiago dieron paso a la creación de nuevos prioratos y monasterios en los que los monjes benedictinos y cistercienses pusieron en práctica nuevas técnicas y plantaron nuevas variedades de uvas. A partir del siglo X, los monasterios juegan un papel importante en la expansión del cultivo de la vid para atender a la necesidad de vino para la liturgia. Recordemos que quizás el vino más famoso del mundo, el *champagne*, se debe al fraile Dom Pérignon que fue nombrado tesorero de la abadía de Hautvillers (Francia) en 1668, que se dedicaba a la elaboración de vino.

1.4. El vino y el arte

El vino ha servido de inspiración a artistas de todo tipo desde pintores a escultores o poetas que lo han plasmado en diferentes expresiones artísticas. En Egipto existen numerosas representaciones sobre los trabajos relacionados con la vid y la elaboración del vino en altorrelieves o pinturas; no en vano, el cultivo de la vid era el segundo en importancia tras el de cereales.

Con la llegada de los árabes se prohíbe el consumo de vino, aunque no está claro que el islamismo prohibiera tanto su consumo como el exceso del mismo regulado por el Corán (650 d.C.). Así pues, parece que la prohibición tenía que ver más con el hecho de emborracharse que con el consumo de vino. Sin embargo, son numerosos los poetas árabes que han cantado al vino y a la embriaguez. El vino también se «exigía» como forma de pago al auditorio por parte de juglares o contadores de historias.

El vino ha dado lugar a cuadros famosos pintados por reputados pintores. El número podría ser enorme, por tanto sólo citaremos algunos que se exhiben en el Museo del Prado a modo de ejemplo: *El vino de la fiesta de San Martín* de Bruegel el Viejo, *La bacanal de los andrios* de Tiziano, *El triunfo de Baco* o *Los borrachos* de Velázquez y *La vendimia o el otoño* de Goya¹⁰; son únicamente cuatro de un buen número de cuadros en los que encontramos el vino, los trabajos que lo acompañan, las escenas festivas en las que el vino juega un papel protagonista, las nefastas consecuencias de un consumo excesivo o, simplemente, la presencia de la vid o del vino como un elemento más en bodegones o escenas costumbristas, es decir, como una auténtica obra de arte en sí mismo.

En manifestaciones artísticas más recientes, tales como el cine¹¹ también está presente el vino, quizás con un aspecto peyorativo que tiene que ver más con el mal uso de la bebida y sus nefastas consecuencias como en el caso de la premiada *Days of Wine and Roses (Días de vino y rosas)*¹² de 1962. En otros casos más recientes, no podemos olvidar la repercusión de algunas películas que ha servido para difundir lo que se entiende como la «nueva cultura del vino» que implica desde conocer el lugar en el que se cultiva la vid, la bodega en la que se elabora o comercializa un vino y, por supuesto, la propia degustación del producto como en el caso de *Sideways*¹³ (*Entre Copas*) de 2004, *A Good Year (Un buen año)* de 2006 o *Bottle Shock (Guerra de Vinos)* de 2008. Por tanto, podemos concluir que el vino, ha estado presente y sigue estándolo en todas las manifestaciones artísticas desde hace siglos.

1. 5. El vino en España

Por lo que respecta a España, el vino también ha tenido una presencia importante a lo largo de los siglos. Los fenicios se establecieron en la zona del valle del Guadalquivir a finales de siglo VIII a.C. y parece que intercambiaban con los tartessos, asentados en el valle del Guadiana, mercancías entre las que se encontraba el vino así como otros productos de lujo que llegaban a través de los fenicios. El vino llegó a la Península con la carga de prestigio que había tenido en las civilizaciones anteriores. A partir del siglo VI a.C. también llega vino griego así como vajilla para el servicio: copas, cálices, cráteras o jarras. Durante la época prerromana, el valle

10 Ver Anexo III.

11 Ver Anexo III.

12 Oscar a la mejor música (Henry Manzini) y a la mejor canción: *Days of Wine and Roses* (Johnny Mercer). Concha de Plata en el Festival de Cine de San Sebastián (1963) al mejor director (Blake Edwards), mejor actor (Jack Lemmon) y mejor actriz (Lee Remick). Fotogramas de Plata (1964) al mejor actor (Jack Lemmon).

13 Oscar al mejor guión adaptado en 2004.

del Ebro importaba vino, principalmente de Italia y Grecia. Posteriormente se produce vino que se exporta a otras zonas del Imperio, incluida Italia y, en el siglo II d.C. se produce vino para autoconsumo (Bujanda: 2008). En la época romana, el cultivo de la vid se extendió prácticamente por toda la Península.

Durante la Edad Media, el vino era ampliamente consumido tanto por burgueses como por el pueblo llano pues también se ponderaban sus cualidades medicinales. Además, el vino servía para agasajar a los huéspedes entre ellos los peregrinos y su número en el llamado «Camino francés», que llevaba a Santiago de Compostela, fue muy importante durante varios siglos. Como apunta Peñín (2008), en el siglo XVI con la proliferación de las comunidades religiosas se consolidan las primeras zonas vinícolas surgidas en la época medieval. El vino va a formar parte de la dieta por su aporte tanto de agua como de calorías siendo la media de consumo de dos o tres litros diarios. El vino se aguaba o alcoholizaba sin ningún control, pues no era un elemento de consumo elitista sino un alimento de primera necesidad.

Durante el Siglo de Oro, el vino era apreciado tanto por su valor alimenticio en la dieta diaria como por sus cualidades medicinales, por lo que la ingesta de vino con moderación no debía ser considerada como algo reprochable. De hecho, el vino protegía del agua contaminada y sus consecuentes problemas intestinales, especialmente entre los soldados a los que el vino también servía para infundir ánimo en la lucha, y entre los marineros que debían viajar con agua susceptible de estropearse durante los largos viajes (Rey Haza: 2010).

Existía un vino para consumo interior y otro para abastecer a un mercado exterior con vinos procedentes de Jerez, Alicante o Canarias, como también ocurría en otros países, por ejemplo, Portugal y sus vinos de madeira u oporto, los llamados *vinhos da roda*. Los viajeros dan testimonio de los vinos españoles. Destaca la mención de Shakespeare en su obra *Enrique IV* en la que Falstaff habla del buen vino de jerez y del denominado *canary wine* (Caballero Bonald: 2006: 74-75).

En la segunda mitad del siglo XIX empiezan a aparecer las primeras bodegas en la zona de La Rioja adoptando las formas de elaboración bordelesas lo que supondría el comienzo de una nueva forma de producción y también la pujanza de la zona¹⁴ dando lugar a numerosas bodegas que han mantenido a lo largo de los años su supremacía sobre cualquier otra región vinícola española. Además, la aparición de la filoxera en Francia hizo que los franceses volvieran los ojos hacia España para embotellar un vino elaborado en nuestro país según las técnicas bordelesas, y con una calidad no sólo pareja a la francesa sino incluso superior.

14 En la Exposición Vinícola de Burdeos (1866) se concedieron tres premios individuales a vinos riojanos (Peñín: 2008: 401).

En la actualidad¹⁵, España cuenta con 67 Denominaciones de Origen (DO) y 12 Denominaciones conocidas como «Vinos de Pago». Dentro de las DO hay que destacar 2 Denominaciones de Origen Calificadas (DOCa): Rioja y *Priorat* con criterios más restrictivos sobre el control en la viticultura y la obligatoriedad de comercializar vino exclusivamente en origen. Existen también unas cincuenta comarcas vinícolas reglamentadas. Por tanto, además de las mencionadas DO, la Ley del Vino divide los vinos en categorías como Vinos de Mesa, Vinos de la Tierra (VT), ambos con indicación geográfica, y Vinos de Calidad con indicación geográfica que se identifican con la mención de «Vino de calidad de ...» seguido del nombre de la región en la que se produce. Estas mismas clasificaciones van a estar presentes en los vinos de los países recogidos en el corpus de textos y serán comentados en apartados posteriores. En la actualidad, España está situada en el mapa mundial del vino y, como ya hemos apuntado, es cada vez más un país inmerso en la denominada «nueva cultura del vino».

15 Según el *Anuario de Vinos* (2015: 40).

2. LENGUA GENERAL Y LENGUA DE ESPECIALIDAD

La lengua especializada es ante todo una lengua en situación de empleo profesional, es decir, una «lengua en especialidad».

LERAT: 1997: 18

2.1. Lengua general y lengua de especialidad

Dado que el presente trabajo se ocupa de un dominio de especialidad, la vitivinicultura, conviene hacer algunas consideraciones sobre lo que entendemos por lengua general y lenguajes de especialidad, puesto que si bien comparten aspectos comunes, también presentan diferencias importantes.

Cuando hablamos de lengua general nos referimos al nivel de lenguaje que cualquier hablante medio utiliza en su vida cotidiana para comunicarse con sus iguales con los que comparte un conocimiento lingüístico y un léxico que permiten que la comunicación fluya sin interferencia, es decir, estamos ante el discurso común. Sin embargo, cuando se trata de transmitir información sobre ámbitos de especialidad, tales como la economía, la medicina o la vitivinicultura, los hablantes necesitan un nivel de lenguaje que aunque debe ser compartido por los hablantes expertos, excluye, de alguna manera, a aquellos que no dominan ese lenguaje de especialidad. Aunque veremos que hay distintos niveles dentro de los lenguajes de especialidad, a medida que la comunicación se hace más especializada, cada vez menos hablantes podrán utilizarla o comprenderla de forma adecuada y precisa.

Así pues, conviene definir qué es la lengua y cuáles son las propiedades que nos permitirán posteriormente, distinguir entre discurso general y discurso de especialidad, aunque también entendemos que no es posible desligar totalmente a un tipo de discurso del otro.

2.2. Naturaleza y usos de la lengua

Para Sapir (1921:18): «*Language is a purely human and non-instinctive method of communicating ideas, emotions and desires by means of a system of voluntarily produced symbols*».

De esta definición podemos extraer las cuatro propiedades de la lengua, es decir: 1) es «simbólica» y, por tanto, referencial; 2) es «sistemática», se rige por normas; 3) no es «instintiva», sino voluntaria y deliberada y 4) se utiliza para la «comunicación», por lo tanto, es colectiva. Estas características de referencialidad, sistematicidad, deliberalidad y colectividad son comunes a todos los tipos de lengua y a todos sus usos, aunque dado que algunas de ellas tienen más relevancia que otras, nos permite afirmar que el hecho de que primen unas propiedades sobre otras será el primer factor a tener en cuenta a la hora de hablar de variación discursiva y, por tanto, de establecer distintos tipos de lenguajes o discursos.

Ahora bien, las diferencias entre los diversos discursos se hacen más marcadas cuando pasamos de las propiedades esenciales del lenguaje a los usos, las llamadas funciones del lenguaje. Aunque hay diversas categorizaciones respecto a dichas funciones, la mayoría de los autores suelen distinguir tres metafunciones. Por ejemplo, Lyons (1977: 50) habla de función *descriptiva*, *expresiva* y *social*. Por su parte, Halliday (1973: 148) se refiere a función *textual*, *ideacional* e *interpersonal* y Jakobson (1960: 353-357) ofrece una división más sutil y habla de seis funciones: *referencial*, *emotiva*, *conativa*, *metalingüística*, *fática* y *poética*. Vemos pues que, en mayor o menor medida, estas propiedades básicas de la lengua, siempre están presentes, aunque pueden ser evocadas o no. Por ello, un segundo factor a tener en cuenta a la hora de justificar la existencia de diferentes tipos de discurso será la función o el uso. Tampoco podemos obviar un tercer factor: la intención que se ejerce como resultado de la naturaleza deliberada de la lengua. Por último, un cuarto factor, el registro, nos permite identificar la situación pragmática en la que se va a desarrollar un acto de habla. A partir de estos cuatro elementos podemos observar el fenómeno de la variación discursiva, tanto en el discurso general como en el de especialidad.

2.3. El discurso general y el discurso de especialidad

2.3.1. El discurso general

Enlazando con lo apuntado más arriba, podemos definir la lengua general como un tipo de discurso utilizado cotidianamente por una comunidad de hablantes no especialistas para comunicarse. La lengua está constituida por un conjunto de subcódigos que los hablantes pueden usar de forma selectiva según la situación de comunicación en la que se encuentren y las necesidades expresivas derivadas de ella. Por lo que se refiere a las cuatro propiedades inherentes de la lengua¹, el discurso

1 Referencialidad, sistematicidad, deliberalidad y colectividad.

general presenta un cierto equilibrio entre ellas, pues ninguna prima necesariamente sobre las otras. En cuanto a la función o el uso, el lenguaje natural se caracteriza por presentar una variación formal en todos los niveles que se ve constreñida por los límites de comprensibilidad mutua entre los hablantes de dicha lengua. Por tanto, será el grado de énfasis sobre determinadas funciones, o su balance, lo que permita diferenciar entre un acto de habla general o especializado. El discurso general sirve para expresar el conocimiento general y la actitud personal hacia un tema en el discurso cotidiano, es decir, en una conversación o en una carta, por ejemplo. Por último, respecto al registro, señalar la neutralidad de las situaciones comunicativas en las que se utiliza el discurso general, es decir, un contexto cotidiano que contrastará con el típico de los discursos de especialidad.

Según Cabré (1993: 128), el discurso general comprende una serie de reglas, unidades y restricciones que los hablantes de una misma lengua comparten y que se utilizan en situaciones que califica como «no marcadas», frente a ellas encontramos los lenguajes especializados que comprenden una serie de subcódigos, en parte compartiendo características con el discurso general, y que poseen unas particularidades propias y específicas, tales como tema, tipo de interlocutor, situación de comunicación o intención del hablante, entre otras, pero, a diferencia del discurso general, las situaciones en las que se utilizan los lenguajes de especialidad se consideran «marcadas».

2.3.2. El discurso especializado

Volviendo sobre las propiedades de la lengua, podríamos decir que los lenguajes de especialidad se caracterizan porque en ellos priman las propiedades de sistematicidad y referencialidad, pues tratan de una estructura conceptual más definida que la de la lengua natural. Esta necesidad de precisión es lo que lleva al discurso de especialidad a crear sus propios códigos (gráficos, fórmulas, etc.) para satisfacer esa necesidad dando lugar a un lenguaje especial.

En los lenguajes especializados son primordiales funciones como la clasificativa e informativa, mientras que se restringe al máximo la función emotiva. Además, se hace de ellos un uso más restringido que en el caso de la lengua natural, puesto que su principal función es comunicar información y transmitir conocimiento especializado, por ello serán relevantes aquellas funciones del lenguaje que contribuyan a tal fin. De acuerdo con la intención, podremos distinguir entre textos especializados informativos, evaluativos o directivos, entre otros. La intención estará en relación directa con la situación comunicativa en la que se desarrollará el acto, es decir, el registro. Así pues, según Sager (1993: 41-42), la identificación y descripción de los lenguajes de especialidad consiste en realizar una abstracción de los elementos habituales utilizados por los hablantes de una comunidad caracterizados por una serie de

factores de diverso tipo —geográficos, profesionales o sociales—, es decir, que se dan en una situación comunicativa marcada por unos rasgos particulares —frente a la neutralidad del contexto cotidiano del discurso general. Pero habrá que asumir una serie de restricciones que imponen los discursos especializados, tales como la selección de los términos, la función comunicativa reducida a la mera transmisión de información o el medio en el que se produce, que es generalmente escrito.

En opinión de Sinclair (1996), el discurso especializado está determinado por los principios de delimitación, restricción, selección y simplificación. Por ello, para tratar de llegar a una definición de lenguaje de especialidad podríamos basarnos en sus diferencias con respecto al discurso general, en sus funciones o usos o en las restricciones a las que se halla sujeto. De ahí que el concepto de lenguaje de especialidad recibe diversas denominaciones «cuyos significados a veces se superponen: lenguajes de especialidad, lenguajes especializados y lenguajes con propósitos específicos» (Cabré: 1993: 132). Por su parte, Lerat (1997: 18) habla de lengua especializada, pero también de «lengua en especialidad» pues supone un uso profesional de la lengua. De hecho, no es una lengua diferente de la lengua natural, sino que esta misma lengua es considerada un instrumento para transmitir conocimiento especializado, lo que implica un uso funcional de la lengua, de ahí que la considere una lengua en especialidad.

Desde luego, la diferencia entre lengua general y lengua de especialidad no está tan clara y, si en un principio podría pensarse que se trata de dos entes independientes, cada vez nos resulta más evidente que la relación entre discurso general y especializado no debe verse ni como yuxtaposición de ambas ni como inclusión del discurso especializado como un subsistema del discurso general, sino más bien compartiendo algunos aspectos con él aunque con aspectos específicos que son propios de ese discurso de especialidad.

Estos modelos presentan un claro paralelismo con las aportaciones de Cabré (1993) cuando considera los lenguajes especializados como códigos de carácter lingüístico, aunque diferenciados de la lengua general, pues constan de reglas y unidades específicas. Sin embargo, resulta bastante complicado definir los límites entre lengua general y lenguajes especializados. También apunta a los lenguajes especializados como simples variantes de la lengua general y, finalmente, señala que los lenguajes especializados son subconjuntos del lenguaje global que incluyen tanto al discurso general como a todos los posibles sublenguajes. No se puede, por tanto, definir los lenguajes de especialidad únicamente en términos lingüísticos, ya que lo que los diferencia del discurso son las características pragmáticas o extra-lingüísticas. De hecho, para Cabré (1993: 132): «*los lenguajes de especialidad no son tipos “puros”, sino más bien tipos “mixtos” a medio camino entre los lenguajes artificiales y las lenguas naturales, que presentan peculiaridades propias.*»

Así pues, el lenguaje especializado se caracteriza pragmáticamente por una serie de variables tales como temática, usuario o situación que implican, a su vez, unas peculiaridades lingüísticas y textuales. Frente al discurso general, los lenguajes de especialidad se desarrollan en función de una temática determinada y son especiales en cuanto al contenido de su discurso, ya que transmiten conocimiento especializado. Esta misma dificultad de definir el concepto la plantea Kocourek (1991: 40), para quien una lengua de especialidad es una sublengua que comparte la mayor parte de los recursos de la lengua general, aunque también posee recursos propios:

La langue de spécialité, et en particulier la langue savante et technoscientifique, constitue, d'une part, un des systèmes sémiotiques de spécialité, distinct des autres systèmes sémiotiques, tels que les langues symboliques. D'autre part, la langue de spécialité est une sous-langue, une variété, un style de la langue tout entière. Elle a la plupart des ressources en commun avec la langue usuelle, mais elle a aussi d'importantes ressources propres.

Para este autor, la lengua de especialidad es fundamentalmente una lengua natural con elementos braquigráficos (abreviaturas, ideogramas, cifras y símbolos especiales) en la que prima la forma escrita. Sin embargo, esto implica que toda lengua de especialidad, como si fuera una lengua única y homogénea, es una sublengua de la lengua natural, lo cual puede no resultar del todo cierto. Lo mismo cabría decir de los elementos braquigráficos cuya presencia no es, en sí misma, un indicativo del grado de especialización de un texto. Pensemos en acrónimos como OTAN o SIDA que se utilizan tanto en la lengua natural como en el discurso especializado. Ello nos demuestra, una vez más, la dificultad de definir los lenguajes de especialidad como algo separado de la lengua general o de determinar las características de los mismos, aunque los autores se afanen en ello. Respecto a la lengua de especialidad el mismo Kocourek (1991: 41) dice:

Elle vise l'idéal de l'intellectualisation, c'est-à-dire la précision sémantique, la systématisation conceptuelle, la neutralité émotive, l'économie formelle et sémantique ; elle a donc tendance [...] à neutraliser ou à contenir l'émotivité, la subjectivité.

En esta definición, el autor ya apunta ciertos rasgos que nos ayudan a delimitar el discurso especializado. Se habla de precisión semántica, sistematización conceptual y neutralidad o de una serie de aspectos que también serán señalados por otros autores. En este mismo sentido, Lehrberger (1986: 22) hace una interesante aportación al tema apuntando los siguientes factores que permitirán determinar las características de los lenguajes de especialidad: 1) temática específica; 2) restricciones léxicas, sintácticas y semánticas; 3) reglas gramaticales anómalas; 4) alta frecuencia de aparición de determinadas construcciones; 5) estructura textual; y 6) uso de símbolos específicos. A ellos habría que añadir las características especiales en las que se produce el intercambio de información que afectarán tanto a emisores como

a receptores, la situación, la función comunicativa y el canal de transmisión de dicha información. Será, pues, el uso lingüístico junto con el contexto comunicativo lo que definirá la relación entre discurso general y especializado, haciendo que ambos tipos se integren en una lengua natural.

A este respecto, Sager *et al.* (1980: 17) apuntan:

The nature of language is such that general language and special languages can be accommodated within one natural language. [...] 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.

2.3.2.1. Definición de lenguajes de especialidad

Según la definición de lenguajes de especialidad que presenta Cabré (1993: 135) basada en factores pragmáticos, éstos pueden considerarse como registros funcionales. Dejando a un lado los elementos comunes a la lengua común y los lenguajes de especialidad y coincidiendo con Kocourek (1991: 40) llegará a la siguiente definición de lenguajes de especialidad:

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.

Por tanto, tendremos que tener en cuenta las variables: temática, usuarios y situación de comunicación, ya apuntados con anterioridad. Por lo que respecta a la temática, frente a la lengua general, los lenguajes de especialidad se desarrollan en función de una temática determinada y puesto que transmiten un conocimiento especializado, aparecen como especiales dado que el contenido del discurso también lo es.

En cuanto a los usuarios, mientras que Sager *et al.* (1980) opinan que los lenguajes especializados son sistemas complejos y que para utilizarlos el hablante debe poseer una educación especial que le permita utilizarlos para conceptuar, clasificar o comunicarse en un dominio específico; lo que nos lleva a restringir el uso de los lenguajes de especialidad únicamente a los expertos en un determinado campo del conocimiento, excluyendo, por tanto, a todos aquellos hablantes no expertos. Otros autores como Picht y Draskau (1985) creen que esta idea de exclusividad es irrelevante, pues consideran que dentro de los lenguajes de especialidad se dan distintos grados, por lo que el nivel más alto de especialización correspondería a los especia-

listas, mientras que el nivel más bajo correspondería al público en general. Para ellos, será la temática la que defina al texto especializado y no tanto los usuarios. Por su parte, Santiago Guervós (1999: 1484) cree que no existen lenguas especiales o de especialidad sino «*léxicos especializados jerarquizados por la frecuencia de desconocimiento léxico por parte de la comunidad lingüística*». Para él las lenguas especiales poseen cuatro características: 1) son básicamente temáticas; 2) son vehículo de comunicación entre especialistas (aspectos que coinciden con los autores mencionados), pero él añade 3) los lenguajes de especialidad presentan cierta autonomía respecto al discurso general, son ámbitos cerrados y 4) prima la función comunicativa sobre la norma y observa que, en muchos ámbitos, esta es transgredida (p.e. en el lenguaje periodístico, político o publicitario, entre otros). En algunos casos, se considera que son lenguas especiales porque comparten una estructura determinada o un léxico concreto diferente de la lengua común, pero la comunicación no siempre se dirige a especialistas sino a los hablantes en general (Santiago Guervós: 1999: 1486).

Sin embargo, deberíamos distinguir entre el discurso especializado, con diversos grados de especialización, dirigido a especialistas, el discurso didáctico destinado a estudiantes o personal en formación y el discurso divulgativo dirigido al público general, pues los distintos niveles de competencia quedarán reflejados en un mayor o menor uso de terminologías específicas, de ahí que nuestro corpus de textos trate de reflejar esta variedad y, por tanto, un grado de especialización también diversa. Podríamos decir que la comunicación especializada requiere de una terminología adaptada a cada tipo de discurso que viene condicionado por la cantidad de información compartida entre emisor y receptor, pero también por la finalidad del texto.

Ya hemos comentado que los discursos especializados están sometidos a una serie de restricciones tales como la dimensión temporal. En este sentido, los lenguajes de especialidad no son ni diacrónicos como la lengua general, ni completamente sincrónicos como los lenguajes artificiales, sino que se hallan restringidos por la forma y el significado de un vocabulario aceptado. Son lenguajes que se adquieren de forma consciente, como los lenguajes artificiales y como éstos, en muchos casos, carecen de flexibilidad pues se ven limitados al incorporar conceptos y funciones únicas de un determinado campo. Tienden a expresarse, principalmente, a través del medio escrito, por lo tanto de una forma muy controlada. Ya hemos apuntado que las funciones del lenguaje suelen reducirse a la descriptiva, clasificativa y comunicativa con intención directiva o informativa. Por otra parte, frente a la polisemia, la sinonimia y la homonimia propias del discurso general, los lenguajes de especialidad tienden a la biunivocidad, tendencia que no siempre va a observarse, como comprobaremos en nuestro corpus de textos.

Para concluir recogemos la definición de lengua de especialidad que apunta Pavel (1993: 67):

La langue de spécialité est un sous-ensemble de la langue générale qui sert à la transmission du savoir relevant d'un champ d'expérience particulier. Elle n'existe qu'en partageant la grammaire LG et une partie de son inventaire lexico-sémantique (morphèmes, mots, syntagmes et règles combinatoires) mais en fait un usage sélectif et créatif qui reflète les particularités des concepts en jeu et qui présente des variations sociales, géographiques et historiques.

Dentro de la ambigüedad entre lengua común y lenguajes de especialidad y teniendo en cuenta las variables: situación de comunicación, temática y usuario, nos encontramos, en el lenguaje de la vitivinicultura y, por extensión, en los subdominios que engloba (cultivo, producción, elaboración o cata), con una serie de palabras que perteneciendo al discurso general adquieren categoría de términos y, por tanto, considerados como parte de un discurso de especialidad cuando se utilizan dentro de un dominio de conocimiento especializado. Ese uso especializado servirá para justificar, por ejemplo, la inclusión de nombres propios, principalmente topónimos y antropónimos que son relevantes en el dominio vitivinícola.

2.4. Dificultades de los lenguajes de especialidad

2.4.1. Grados de especialización y tipos de usuarios

Una de las mayores dificultades con las que se enfrenta el discurso especializado es el grado de especialización, tanto del discurso como del usuario. De ahí que tengamos que distinguir entre el discurso dirigido a especialistas, el discurso didáctico destinado a estudiantes o personal en formación y el discurso divulgativo dirigido al público general, pues los distintos niveles de competencia quedarán reflejados en un mayor o menor uso de terminologías específicas. Pero ¿de qué grado de especialidad y de qué público hablamos cuando nos referimos, por ejemplo, al lenguaje del dominio vitivinícola? Sin duda alguna, se trata de un público muy diverso como veremos más adelante al ocuparnos del corpus de textos. Para Calonge (1995: 176-177), el lenguaje científico y, con ello entendemos, que habla de un lenguaje especializado, no se limita únicamente a un vocabulario especializado que, de forma ideal, debería tener un solo significante para un único significado. También veremos en la práctica que este aspecto no es siempre posible y, de hecho, vamos a encontrarnos con diversos significantes para expresar un único significado. Este autor señala que es el especialista el que entiende con precisión el léxico especializado, pues dado que algunas palabras del discurso general se utilizan en el discurso de especialidad, el especialista será capaz de distinguir cuándo estas tienen un uso general y cuánto este uso es especializado. En cualquier caso, lo que todos los usuarios de un lenguaje de especialidad deben

compartir es un vocabulario especializado que permita una comunicación eficaz pero, como ya se ha apuntado, los niveles de comprensión de dicho vocabulario variarán dependiendo del grado de especialización del discurso, del emisor y del receptor.

Otro de los problemas que hay que afrontar es el hecho de que la comunicación especializada requiere una terminología adaptada a cada tipo de discurso que viene condicionado por la cantidad de información compartida entre emisor y receptor, pero también por la finalidad del texto. Lerat (1997: 17) habla de lengua especializada como: «*la lengua natural considerada como instrumento de transmisión de conocimiento especializado*». Para él, la lengua especializada viene marcada por su uso por parte de los expertos lo que la convierte en una «*lengua en especialidad [...] Es la lengua misma como sistema autónomo, pero al servicio de una función más amplia: la transmisión de conocimientos*» (1997: 18). A pesar de las peculiaridades de los lenguajes de especialidad, no podemos olvidar que los límites entre ellos y el discurso general no están tan claros, de hecho no podemos afirmar que se trate de dos entes independientes ya que las lenguas especializadas, según Lerat, o los lenguajes de especialidad —como los denominan la mayoría de los estudiosos del tema—, comparten muchos aspectos con la lengua general que deberían tenerse en cuenta. Además, existen características comunes que los lenguajes de especialidad comparten con la lengua general y dado que se produce un continuo trasvase de unidades entre ambos, aunque podamos distinguir entre palabras (unidades léxicas de la lengua general) y términos (unidades léxicas de los lenguajes de especialidad), resulta complicado deslindar las fronteras entre ambos discursos.

2.5. Los lenguajes de especialidad y el dominio vitivinícola

No abundaremos más en los aspectos comunes y en aquellos que singularizan a los lenguajes de especialidad, pero debemos tener en cuenta que en los lenguajes de especialidad se da un componente de exclusividad que supone la utilización de una forma de lenguaje particular, que generalmente sólo dominan los expertos, de ahí que, a veces, se haga un uso elitista y también un tanto esnob del lenguaje especializado e incluso, en algunos casos, se produzca el fenómeno de la «jergalización» (Arntz y Picht: 1995: 39). Por supuesto, el dominio vitivinícola, como lenguaje de especialidad, no es ajeno a este fenómeno. También deberemos tener en cuenta el grado de especialización, tanto de los documentos utilizados en nuestro trabajo como de los emisores y destinatarios de los mismos.

El dominio vitivinícola, objeto de nuestro estudio, está formado por subdominios tales como la ampelografía, la vinificación, la viticultura, la enología o la cata. Todos ellos presentan grados diferentes de especialización, así suele asumirse que el subdominio de la cata es el más asequible para los no expertos en la materia porque muchos de los términos utilizados en la cata son palabras que usamos en la

lengua general, de ahí la importancia de recordar la dificultad de separar claramente la lengua general de los lenguajes de especialidad. Puesto que ambos comparten muchos aspectos comunes, únicamente su uso restringido por un grupo de usuarios en una situación de comunicación especializada, hará que las unidades léxicas de la lengua general adquieran la categoría de términos al ser utilizados de forma marcada cuando son empleadas en el lenguaje de especialidad, mientras que esas unidades léxicas serán no-marcadas cuando se usen en la lengua general, como apunta Cabré (1993: 128).

Una dificultad añadida estriba en la asignación de los términos o de las unidades fraseológicas a los distintos subdominios. Si se asume que la terminología surgió como una forma de sistematizar el lenguaje de especialidad evitando las ambigüedades que podían producirse en el discurso general, observaremos que en el corpus de textos son numerosos los ejemplos de términos que pueden compartir varios subdominios, por ejemplo, ampelografía, vinificación o viticultura cuando un mismo término se refiera al tipo de uva, a la región vinícola o al vino que se elabora en dicha región con ese tipo de uva, por lo que la precisión que se supone en terminología no siempre es tal. Pero esto nos lleva a otros problemas tales como la polisemia o la sinonimia que se abordarán en la 2ª parte del trabajo.

3. NEOLOGÍA Y NEOLOGISMOS

La création d'un néologisme est une manifestation d'énonciation, à savoir un acte individuel ou collectif, un acte conscient ou inconscient.

BOULANGER: 2010: 42

3.1. Introducción

Como ya hemos apuntado, uno de los aspectos a tener en cuenta en la parte teórica del presente trabajo se centra en las diferencias y similitudes de la lengua general y de la lengua de especialidad, pero sin duda, el otro aspecto de interés es la neología, y por ende, los neologismos o extranjerismos como mencionamos en el título, que se estudiarán con detalle en la parte práctica. Por tanto, vamos a hacer ahora algunas reflexiones sobre la neología como ciencia que se ocupa de las nuevas voces, ya sean creaciones internas como externas, siendo fundamentalmente estas últimas las que tendrán una presencia destacada en nuestro trabajo.

3.2. La neología

A pesar de la preocupación que muchos estudios han manifestado por el uso excesivo de neologismos en nuestra lengua — pensemos en la polémica suscitada durante el siglo XVIII por lo que algunos consideraban un uso masivo de galicismos y lo mismo ocurrió desde la segunda mitad del siglo pasado con los anglicismos — el DRAE no ofrece una definición del término «neología» hasta su 23ª edición: «1. f. *Ling.* Proceso de formación de neologismos. 2. f. *Ling.* Estudio de los neologismos». Sin embargo, en el *Diccionario del español actual*¹ (Seco et al., 1999: 3210) ya figuraba una entrada como: «(*Ling*) Proceso de formación de palabras nuevas».

1 En adelante DEA.

Así pues, la neología se define como la ciencia que se ocupa de la creación de nuevas palabras que se introducen o se crean en una lengua (Bastuji: 1974: 6), es decir, de los neologismos. En opinión de Boulanger (2010: 34), la neología ha tenido históricamente connotaciones negativas pues la novedad léxica se veía como una desviación de la norma recogida en los diccionarios, pero considerada de forma objetiva, la neología puede definirse como el proceso de creación de palabras nuevas en una lengua generada por nuevas necesidades léxicas que permitan denominar conceptos nuevos para designar nuevas realidades o bien denominar de una forma diferente una realidad que ya existía. En el primer caso estamos ante lo que Cabré (2004) denomina *neología denominativa*, mientras que en segundo la autora habla de *neología expresiva*. Son numerosos los autores que ofrecen clasificaciones de los diversos tipos de neología. En general, se refieren a *neología de forma o léxica* y *neología de sentido o semántica* —Alcaraz y Martínez (1997: 31); Dubois *et al.* (1983: 441); Pottier-Navarro (1979: 49) o Alcoba (2007: 25). El primer tipo, la llamada neología de *forma* o *formal* se ocupa de la creación de nuevos significantes para nuevos significados, es decir, se trata de un procedimiento que se pone en funcionamiento cuando se necesita una forma de expresión para un concepto nuevo que requiere una nueva palabra, mientras que en el caso de la neología *semántica* se trata de asignar un significado nuevo a un término ya existente en la lengua. Como apunta Lodaes (1999: 117), la neología semántica permite optimizar los recursos de la propia lengua al dotar de un significado nuevo a una palabra ya existente en la lengua y apunta que, de no utilizarse este recurso, el vocabulario de una lengua sería inabarcable. En nuestro trabajo, la neología de forma o léxica —que centra nuestra atención— predomina sobre la neología semántica aunque veremos que, en algunos casos, en el dominio vitivinícola se utilizan voces a las que se les asignan nuevos significados en este ámbito de especialidad.

En general, se considera que la neología puede ser un buen indicador de la vitalidad de una lengua que es capaz de crear nuevas palabras, bien a través de procedimientos propios, bien a través de préstamos para adaptarse a las nuevas necesidades comunicativas aunque, en algunos casos, por razones diversas que nada tienen que ver con una necesidad real, se recurre al empleo del neologismo como un signo de prestigio o por puro esnobismo. Así pues, el proceso de creación neológica que se genera siguiendo procedimientos autóctonos —composición, sufijación o prefijación— es una buena muestra de dicha vitalidad, mientras que el empleo de extranjerismos crudos o préstamos no adaptados es una muestra de la pasividad de los hablantes, lo que supone una renuncia ante la lengua prestataria. En cualquier caso, las innovaciones léxicas, que son las que nos ocupan especialmente, constituyen el ámbito de estudio de la neología. Sin embargo, el préstamo es por naturaleza desestabilizador, pues el enriquecimiento léxico supone una colonización que refuerza a la lengua dominante sobre la dominante con el consiguiente estancamiento y empobrecimiento de la lengua; de ahí que la creación léxica según el sistema propio sirva como contrapeso a la importación de voces foráneas (Álvarez Catalá: 2010: 24).

3.2.1. Principios de la neología

Según Deroy (1971: 6), la neología se rige por unos principios que podemos definir como: 1) el mantenimiento de una lengua viva, es decir, el dinamismo de una lengua se manifiesta en su capacidad para aceptar neologismos, y 2) la necesidad. De ahí que se hable de «*neologismo necesario*» y que Deroy formule este principio de la siguiente forma: «[...] *un principe de la néologie: quand une langue a besoin d'un mot, elle s'en accommode ou elle l'accommode*». Según Dalbernet (1972: 87), idealmente el neologismo debería responder a una doble exigencia: en primer lugar, debería estar de acuerdo con el sistema lingüístico en el cual se introduce y, en segundo lugar, y es determinante, debería contar con la adhesión de los hablantes a los que se pide que lo utilicen. Por tanto, si no hay una buena acogida por parte de los hablantes, el neologismo será pasajero. En este sentido, Quemada (1971: 137) señala el carácter imprevisto y arbitrario entre la adopción o el rechazo de las palabras nuevas propuestas a los usuarios. Para Rey (1976: 4), un neologismo es una nueva creación léxica que está refrendada por el uso de los hablantes, por tanto, rechaza las novedades que sólo son fruto de la creación individual u ocasional. Así pues, el neologismo debe cumplir ciertos requisitos tales como la aceptación, difusión y afianzamiento en la lengua lo que hará, de forma paradójica, que éste pierda su carácter neológico.

Por su parte, Guerrero Ramos (1995: 11, 2004: 2546) apunta tres principios de la neología. El primero de ellos coincide con Deroy (1971: 6) pues asume que las lenguas se modifican a lo largo del tiempo para adaptarse a las situaciones cambiantes y a las necesidades de la comunidad de hablantes. El segundo principio es lo que denomina «*autodefensa de las lenguas*», o sea, la necesidad de conservar un ámbito de comprensión global de la lengua a través del tiempo y los hablantes, lo que hace que las lenguas evolucionen a un ritmo que permita la comunicación y la comprensión de los hablantes, es decir, que dicha evolución no sea ni demasiado lenta ni demasiado rápida y, por último, el tercer principio de la neología que postula esta autora hace que una lengua acomode o se acomode a los nuevos términos si tiene necesidad de ellos, claramente coincidente con el principio formulado por Deroy (1971: 9). Por tanto, para ambos la lengua es un ente dinámico que demuestra su vitalidad adaptándose a las necesidades de una sociedad cambiante y en constante evolución.

3.3. El neologismo

El objeto de estudio de la neología es obviamente el neologismo o extranjerismo. DRAE define el *Extranjerismo* como **2. m. Voz, frase o giro que un idioma toma de otro extranjero**. Por su parte, en DEA (2093) encontramos extranjerismo **m 1. Palabra o giro propios de una lengua extranjera**. Es decir, cualquier elemento

léxico venido de fuera es un extranjerismo desde el punto de vista lingüístico, aunque esté adaptado a la ortografía de nuestra lengua y los denominemos de formas diferentes. Así, Guilbert (1975) distingue entre tres tipos de extranjerismos: xenismos, peregrinismos y préstamos. Las diferencias vendrían marcadas por el grado de integración en la lengua. Los xenismos conservan su forma extranjera y los hablantes los perciben como tales tratando de mantener también su pronunciación original. En el siguiente estadio estarían los peregrinismos que aunque conservan su forma extranjera, su uso está ampliamente difundido entre los hablantes, por tanto, aunque siguen considerándose voces extranjeras, no plantean problemas a la hora de comprender su significado o de ser pronunciados a pesar de conservar la forma original. En el último estadio figuran los préstamos que han sido aceptados e integrados en la lengua hasta figurar en el diccionario. El grado de aceptación del préstamo viene marcado por su capacidad para formar compuestos o derivados siguiendo las normas propias de la lengua receptora.

En general, a la hora de justificar el uso de los neologismos, es decir, el producto final de la neología, podemos apuntar tres tipos fundamentales de necesidades: por una parte, las necesidades comunicativas para denominar algo nuevo; por otra, las necesidades cognitivas, en efecto, hay que entender en qué consiste la novedad, qué es y cómo se integra en el propio sistema conceptual y cultural y, finalmente, están las necesidades sociales que hacen que sea necesario encontrar una forma en la que tanto el concepto como la forma de denominación de dicho concepto actúen como una marca que singulariza a los usuarios de esa nueva palabra. Sablayrolles (2009: 106) señala que la aparición y difusión de neologismos no solo nos ponen al día de los nuevos objetos sino que actualizan los usos sociales y las mentalidades. Aun reconociendo la importancia de la neología léxica, algunos autores como Quemada (1971: 137) manifiestan ciertas reticencias. Si bien reconoce que la creatividad léxica es un fenómeno que tiene gran repercusión en la lengua y, aunque se refiere al francés —su propia lengua— apunta algunos aspectos sobre la neología que coinciden con las posturas de diversos autores a lo largo de este trabajo. Este autor observa una mayor permisividad hacia la entrada de neologismos que, en otro tiempo, se consideraban barbarismos —en el caso del español, los galicismos fueron objeto de rechazo y ataques enconados, especialmente en el siglo XVIII—, si bien es cierto que muchos de ellos pertenecen a los campos de la ciencia y la técnica lo que favorece la aceptación, más o menos forzada de lo que denomina «*néologie lexicale*» así como la comunicación y, además, confiere a la lengua un carácter de «ente» vivo y dinámico, aspecto ya apuntado. A pesar de los aspectos favorables a la aceptación de neologismos por las razones mencionadas, señala Quemada (1971: 38) que la permisividad en ciertos ámbitos de la lengua no impide que la neología léxica deba ser controlada y, especialmente, en clara referencia a los neologismos innecesarios, propone la autorregulación de la lengua evitando tales neologismos inútiles que no enriquecen la lengua. Además, le preocupa el abultado

número de préstamos por lo que deberían ser los organismos competentes en materia normativa (léase las Academias de la Lengua, entre otros) los que deberían realizar su tarea de control con mayor diligencia. Sin embargo, contrariamente al caso del español, Lázaro Carreter (2003: 586) destaca la «*actitud proteccionista*» del francés frente a la entrada y aceptación de neologismos y prueba de ello es: «*la postura patrocinada por el estado francés, con las listas de vocablos que publica el Journal officiel, y que son de uso obligado por cuantos investigadores reciben ayuda estatal para su trabajo*». En el campo léxico, la lengua avanza mediante derivados, compuestos procedentes tanto de formantes clásicos como modernos, acrónimos o palabras que él llama «artificiales» hechas de siglas o iniciales o préstamos léxicos. Todo ello demuestra que la lengua es un ente vivo y como tal se encuentra en constante movimiento. Alzugaray (1979: 107), defensor de la pureza de la lengua, reconoce que, lo que él considera «*tropelías y desmanes lingüísticos*» derivados del uso indiscriminado de voces extranjeras, únicamente se justifica por la carencia de voces hispanas que puedan sustituir a los extranjerismos y, a tal efecto, propone cuatro formas de evitarlos utilizando:

vocablos españoles de idéntico significado, nuevas acepciones de vocablos españoles existentes, voces nuevas españolas semejantes a las extranjeras en fonética y escritura, y voces nuevas españolas, distintas a las extranjeras, pero que reflejen el concepto expresado.

Sin embargo, para Calonge (1999: 151), los males de la lengua no están producidos por la entrada de neologismos sino por el mal uso que se hace del vocabulario.

3.3.1. Tipos de neologismos

La noción de neologismo no puede vincularse a la ausencia de dicha palabra en el diccionario, pues resultaría imposible incluir en él todas las palabras que los hablantes utilizan frente a la selección que, generalmente, las autoridades lingüísticas llevan a cabo para elaborar sus diccionarios normativos. Si más arriba hemos hablado de la neología como el proceso de la creación de nuevas voces en una lengua por distintos motivos, tenemos que referirnos al neologismo, o unidad léxica, como el producto de dicho proceso creativo.

No es posible desligar los conceptos de neología y neologismos, por tanto, parece que estemos hablando de aspectos ya comentados. En general, la mayoría de los autores coinciden en definir el *neologismo* como una palabra nueva en una lengua, tanto si se trata de una voz importada como si ha sido generada por el propio sistema lingüístico. Casi la totalidad de los autores coinciden en el concepto de neologismo para referirse a una palabra totalmente nueva tanto en su significado como en su forma de expresión; pero también, a una palabra parcialmente nueva cuando se trata de asignar un nuevo significado a una palabra ya existente o un giro

o combinación de palabras que se utiliza con un sentido particular (Alcoba: 2007: 24) y algo similar encontramos en Dubois *et al.* (1983: 441), Martínez de Sousa (2003: 312), Matoré (1952: 87) o Rey (1976: 4).

Para Matoré (1952: 87-88), una «*acepción nueva*» puede manifestarse de tres formas. En primer lugar, se trata de una palabra nueva que puede ser una creación *ex nihilo*, una onomatopeya, un nombre propio que en la mayoría de los casos viene determinada por la capacidad de creación que la lengua receptora tiene para generar nuevas palabras que denoten realidades nuevas; por otra parte, puede ser una palabra ya utilizada en la lengua receptora pero que adquiere un significado nuevo y, por último, cuando se produce un cambio de categoría gramatical. En este sentido, la lengua tiene una doble vía de enriquecimiento gracias a los *neologismos externos*, es decir, aquellas voces foráneas que entran en nuestra lengua y, una segunda vía que daría lugar a los *neologismos internos* que genera la propia lengua. En cualquier caso, el neologismo responde o debería responder a una necesidad de comunicación ante la aparición de nuevos inventos, materiales o descubrimientos científicos que requieren una terminología desconocida hasta el momento con lo que el neologismo llega desde fuera de la lengua, pero en otros casos, palabras de una lengua se reciclan para adquirir un significado diferente que permita expresar esas nuevas realidades.

Al tratar de los neologismos tendremos que diferenciar entre aquellos que genera la propia lengua para dar respuesta, supuestamente, a una necesidad de comunicación en un determinado momento y los neologismos procedentes de una lengua extranjera. Para los primeros, la lengua utilizará los recursos a su alcance creando así nuevos términos mientras que para los segundos, bien tomará términos de una lengua extranjera directamente, bien los adaptará a las características de la lengua receptora. Por lo tanto, tendremos que considerar, por una parte, los «*neologismos internos*», es decir, aquellos que se crean a partir de la propia lengua como *nariz automática* para realizar la cata asistida por ordenador y, que, como muchos autores apuntan, sirven para demostrar el dinamismo y la capacidad creadora de la misma y, por otra parte, trataremos los «*neologismos externos*», es decir, aquellas palabras que vienen desde fuera y son ajenas a la lengua receptora aunque penetren en ella, se adapten en mayor o menor medida (calco y préstamo), o incluso no se adapten y conserven su forma original, es decir, el extranjerismo crudo o el xenismo.

3.3.1.1. Neologismos internos

La denominación de neologismos internos sirve para designar a las nuevas voces generadas por la lengua que pone a prueba sus propios recursos creadores a través de la derivación, la sintagmación, la siglación o el truncamiento, entre otros. En opinión de G^a Yebra (1985: 52), la creación de neologismos basada en la derivación y en la composición constituye una forma de enriquecer la lengua sirviéndose de sus propios recursos, lo que hace que ésta siga aumentando su caudal léxico y,

por tanto, la lengua se enriquezca constantemente, así: *champañización*, *contraetiqueta* o *alcoholímetro*.² A dichas expresiones añade las combinaciones de elementos con la preposición de, seguida o no de artículo, como *licor de tiraje* o *aguardiente de cerezas* que considera palabras compuestas. Por último, apunta a la composición de palabras cultas utilizando elementos de origen griego o latino, de forma independiente o combinada que es un recurso compositivo muy productivo, especialmente en ámbitos considerados científico-técnicos (G^a Yebra: 1985: 52) y, también en el dominio vitivinícola: *botritizado* o *viticultura*. También Corbeil (1972: 124-125) observa cinco fuentes de creación de neologismos: 1) composición —incluye la derivación tanto por sufijación como por prefijación; yuxtaposición, a partir de raíces grecolatinas o a partir de siglas—; 2) préstamo —interno y externo; 3) creación *ex nihilo*; 4) extensión de sentido y 5) cambio de categoría gramatical. De todas ellas, considera como formas más productivas la prefijación, la sufijación, la yuxtaposición —todas ellas en el apartado 1) composición— y el préstamo externo.

Por su parte, Cabré (1993: 447) distingue entre los neologismos creados: por derivación (sufijación o prefijación); (*gasificación*, *despalilladora*); por composición (culto, híbrida o actual); (*enología*, *graduación*, *enoturismo*); por sintagmación (*vino de mesa*) y por truncación (siglación, acronimia y abreviación) (*D.O.C.*; *AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)* —leída como un grupo de palabras—, o un (vino) *tinto*). No vamos a extendernos más sobre los procedimientos de derivación o composición, pero sí conviene aclarar en qué consiste la *sintagmación* que será un procedimiento muy utilizado en el dominio vitivinícola como en otros ámbitos de especialidad. Para Cabré (1993: 189) es un recurso formal de obtención de unidades léxicas basado en «*la formación de una nueva unidad a partir de una combinación sintáctica jerarquizada de palabras*» (*vin de cépage*). Otro procedimiento muy frecuente en este dominio de especialidad será la siglación. Encuanto a las siglas, Seco (1977: 197) apunta a las siglas como procedimiento utilizado para la creación de palabras en el siglo XX, para él «*gran parte de las siglas son verdaderas unidades léxicas importadas*».

Dentro del dominio vitivinícola encontraremos ejemplos de neologismos internos creados siguiendo los patrones compositivos o derivativos propios de nuestra lengua. Por lo que respecta a la siglación, que tiene una presencia considerable, se tratará en un apartado específico en la parte práctica del trabajo.

3.3.1.2. Neologismos externos

Revisados los principales recursos que la lengua tiene para generar nuevas palabras, es decir, para crear neologismos que se adapten a las nuevas necesidades de

2 Los ejemplos los hemos tomado del dominio vitivinícola.

nombrar conceptos u objetos nuevos, pasaremos a los neologismos externos, aquellos que se incorporan a la lengua receptora, con mayor o menor grado de aceptación y también con mayor o menor grado de adaptación, que constituyen el objeto de nuestro trabajo. A todos los neologismos externos los agrupamos bajo el término «*extranjerismos*», si bien es cierto que dentro de ellos hay que distinguir *préstamos*, *calcos* y *extranjerismos crudos*.

3.3.1.2.1. Préstamo

Dentro de los neologismos externos, el préstamo se define en DRAE en el apartado 4 de la entrada correspondiente al término que figura con marca de especialidad (Lingüística) como: «*Elemento, generalmente léxico, que una lengua toma de otra*». Por su parte, DEA (1999: II: 3671) recoge cuatro acepciones para el término «préstamo», dos de ellas son relevantes para nuestros fines: «3. *Hecho de tomar elementos de otra cultura o de otra lengua.* // 4. *Palabra tomada de otra lengua*». Ambos diccionarios contemplan los préstamos como fruto del contacto entre culturas, es decir, entre hablantes de diversas lenguas que utilizan palabras procedentes de otra lengua para expresar conceptos o ideas que no existen en la lengua receptora. De ahí que hablemos de préstamos para referirnos a la materialización, en forma de vocablos o expresiones, de dicho contacto que se concreta en la utilización, adopción o adaptación de términos extranjeros que favorecen, precisamente, la comunicación intercultural e interlingüística. En muchos casos, la aceptación o el grado de adaptación es tal que el término prestado pasa a ser considerado patrimonio de la lengua receptora pasándose por alto la procedencia del término extranjero. Está claro, pues, que los préstamos son voces extranjeras incorporadas por el hablante a su lengua, a veces manteniendo la forma original, en otros casos adaptándolas a los usos y costumbres de la lengua receptora en cuanto a grafía y pronunciación. Sin embargo, los hablantes pueden, en determinadas situaciones, preferir el término extranjero al adaptado e incluso ambas formas conviven sin mayores problemas, así *bouquet* / buqué o *sommelier*/sumiller y hasta tratar de mantener la pronunciación original, aunque también ésta puede verse alterada.

Haugen (1950: 211) señala que cuando se produce el préstamo se introducen elementos de una lengua en otra, lo que implica una alteración de la lengua receptora más que una mezcla de ambas lenguas, pues la mezcla supone la creación de una entidad nueva y la desaparición de los constituyentes. En primer lugar, la lengua a la que se exporta un término no es consultada y, en segundo lugar, el préstamo no supone una contraprestación, es decir, el préstamo no tiene que ser devuelto, por tanto plantea este procedimiento como una adopción. De hecho, una lengua adopta un término procedente de otra lengua. Así, el hablante tiende a reproducir modelos que ya ha aprendido en su propia lengua, pero los nuevos patrones que quiere repro-

ducir son diferentes a los de su lengua y, además, los patrones que reproduce no están en el mismo contexto en el que los aprendió en su propia lengua.

En todo préstamo hay diferentes niveles de modificación o adaptación de los elementos importados por parte de la lengua receptora y, en ese sentido, nos parece interesante recoger la tipología de Betz (1949) que supone que en todo préstamo se da un cierto grado de alteración del modelo prestado para adaptarse a su nuevo contexto. Divide los préstamos en tres grandes grupos: 1) *préstamo integral* en el que incluye préstamos y extranjerismos atendiendo al grado de asimilación del modelo a las pautas de la lengua receptora; 2) *calco léxico* o *estructural* dividido a su vez en *calco literal*: es fiel al modelo que se adopta y supone una traducción de los morfemas prestados lo más aproximada posible a los de la lengua receptora; *calco aproximado*: sólo se traducen de forma literal algunas partes del modelo extranjero y *calco libre* o *conceptual*: si bien se respeta el concepto del modelo original, la forma del préstamo es independiente y, por último 3) *préstamo semántico*: cuando el significado del término importado es asumido por una palabra de la lengua receptora con el consiguiente cambio semántico. Esta triple clasificación la reduce a dos tipos de préstamos, pues contrapone lo que denomina préstamos integrales a los calcos léxicos y los préstamos semánticos. De ahí su nueva diferenciación entre: 1) *préstamos externos*: formados por elementos extranjeros, es decir, los préstamos integrales y 2) *préstamos internos*: cuando el préstamo afecta a la forma y al contenido del material léxico. En este grupo se incluirían los tres tipos de calco y los préstamos semánticos.

Por su parte, G^a Yebra (1985: 53) distingue entre «*préstamo denotativo*» y «*préstamo connotativo*». El primero para designar un concepto u objeto nuevo y apunta que «*la importación del nombre suele acompañar a la del objeto*». El segundo «*busca, sobre todo, apoyándose en el concepto denotado, la evocación de cierto ambiente cultural, de una situación social prestigiosa o detestada*». También Guerreiro Ramos (1995: 37) distingue entre *préstamos denotativos* cuando designan productos nacidos de países extranjeros y *préstamos connotativos* cuando se trata de préstamos de lujo que no vienen a cubrir ninguna necesidad de comunicación.

Aunque hemos visto que los neologismos han tenido y tienen tanto defensores como detractores, estudiosos como Seco (1977: 198) se refieren a la importación de términos como una forma de renovación del léxico. Desde el punto de vista sincrónico, distingue entre las palabras extranjeras que están completamente asimiladas, es decir los «*préstamos*» y aquellas que, bien por su grafía, bien por su pronunciación o por ambas, se sienten como palabras extranjeras a las que denomina «*extranjerismos*» y apunta a cuatro grados diferentes de adaptación de dichos extranjerismos atendiendo a *criterios fonológicos*, a saber: 1) un primer grado para «*las palabras extranjeras que han penetrado con toda suavidad porque en todos sus aspectos estaban en armonía con el sistema español. Es el caso, por ejemplo, de la voz bars*»; 2)

en el segundo grado se encontrarían las palabras que han sufrido la adaptación fonética y ortográfica a la lengua receptora, por ejemplo, champán (*champagne*)³; 3) en el tercer grado sitúa a las palabras que, manteniendo una grafía extranjera como *bouquet* (*buqué*) tienen una pronunciación española y, por último, 4) en el cuarto grado estarían las voces que no se han adaptado y que reflejan su falta de adaptación en la vacilación a la hora de pronunciarlas: *cabernet* (*caberné o cabernet*). Pero muchas veces las cosas no son tan sencillas y los términos no se adaptan con tanta facilidad, por ello también apunta a tres tipos de *problemas morfológicos* que muestran el grado de adaptación o no de los extranjerismos. En primer lugar se fija en el procedimiento de la sufijación, que puede crear problemas si la lengua receptora no cuenta con un sufijo equivalente en español, por ejemplo, las terminaciones en *-aje* procedentes del francés *-age* facilitan la adaptación (licor de *tiraje* o *tirage*). Un segundo problema morfológico se presenta con el género, pues a veces no está claro el género de la palabra importada lo que puede dar lugar a ambigüedades⁴. Por último, como tercer problema habrá que considerar el número de nuevos vocablos, si bien tienden a seguirse las normas de uso también existe cierta vacilación con la formación del plural de algunos términos importados, como ejemplo en VSER (2009)⁵ encontramos *blush* (p. 265) y *blushes* (p. 269). En ambos casos el término se refiere al plural para designar a los vinos rosados, muy populares en California.

Torre (1994: 94) distingue entre «*préstamo*» y «*extranjerismo*» basándose en criterios como la adaptación o la adecuación del término a la lengua receptora. Considera el extranjerismo como un primer estadio dentro de los neologismos. Así, el extranjerismo entró primero en la lengua pudiendo ser un fenómeno aislado y efímero y, por tanto desaparecer o bien naturalizarse, es decir, adaptarse a la grafía y a la fonética española y adoptar una apariencia que le lleva, con el tiempo, a no distinguirse de un término de la propia lengua. Este sería el caso de muchos galicismos, por ejemplo, *coñac* o *barrica*. Por su parte, Ibáñez (1998a, 2006a) centrándose en los neologismos procedentes del francés distingue tres tipos: 1) galicismos históricos, 2) préstamos propiamente dichos, y 3) extranjerismos. En el caso de los primeros, se trata de palabras o términos que han entrado en nuestra lengua a través del francés a lo largo de los siglos y se encuentran totalmente aceptados; en el segundo grupo incluye a los vocablos que han penetrado en los últimos tiempos y que han sufrido el correspondiente proceso de adaptación, en cualquier caso, han sido incorporados al DRAE y, por último, los extranjerismos que se perciben como palabras extrañas a la lengua receptora que se encuentran en fase de integración

3 Los ejemplos están extraídos del corpus de textos.

4 En el dominio vitivinícola es muy frecuente el uso del femenino para referirse a la variedad de uva mientras que el masculino sirve para designar un vino elaborado con dicha uva: la merlot (uva); el merlot (vino).

5 *El vino y su servicio* forma parte del corpus de textos.

siendo su futuro incierto, pues no se sabe si prosperará su aceptación o serán rechazadas en un periodo de tiempo más o menos breve.

El préstamo, a diferencia del calco, supone un intento de reproducir la forma extranjera (Dubois *et al.*: 1983: 497). Aunque la *naturalización* se ha visto como un método viable para la adaptación de voces extranjeras, ésta no siempre ha tenido éxito. Para G^a Yebra (1985: 63), la *naturalización* es el único método posible cuando las palabras extranjeras no tienen un equivalente en la lengua receptora, pues supone la aceptación del término extranjero adaptándolo, en la medida de lo posible a su estructura morfológica y sintáctica. Por su parte, Lázaro Carreter (2003: 380-382) habla de «*hispanización*» como cauce del neologismo, pero también del empleo del extranjerismo sin que medie ningún tipo de adaptación. Sin embargo, puesto que nos ocupamos del préstamo, volvemos a lo que él llama «*hispanización*» que, en su opinión «*se ve favorecida cuando el término ajeno admite fácil acomodo fónico. o cuando se presta a calco*».

De todas formas, el proceso de hispanización no siempre es posible, pues la utilización del término extranjero se generaliza sin que la Academia de la Lengua pueda hacer nada por remediarlo. De hecho, en el dominio vitivinícola encontramos *güisqui* o *buqué* que han tenido poco éxito entre los usuarios ya que siguen prefiriendo *whisky* o *bouquet* aunque las voces adaptadas son, en realidad, formas de pronunciación de los extranjerismos aunque con una adaptación gráfica. Es decir, que a veces, la solución de la Academia para naturalizar los neologismos tampoco ha contado con la aceptación de los hablantes.

En otros ámbitos, como la economía o la informática, el empleo de extranjerismos se ha hecho tan necesario como el concepto que transmite el nuevo término, hasta el punto de utilizarse extensamente términos sin adaptar y, quizás, sin que exista ningún interés por llevar a cabo dicha adaptación a la lengua receptora, pues parece que se haya creado un entorno en el que los expertos o aquellos que pretenden serlo utilizan los términos extranjeros para marcar una diferencia frente al resto de los hablantes, lo que podría crear un sentimiento elitista entre los que, supuestamente, comparten un lenguaje común, es decir, los especialistas que dispondrían tanto de los conocimientos sobre un tema específico como de la posibilidad de utilizar dichos conocimientos en una situación de comunicación especializada. Lo que nos llevaría a determinar, una vez más, dónde están los límites entre lengua de especialidad y lengua general. Para Santiago Guervós (1999: 1487), los préstamos son muy frecuentes en las lenguas de especialidad pues, a veces, de forma voluntaria o involuntaria, se adoptan para favorecer la comunicación internacional entre los usuarios. Por otro lado, el discurso común, de alguna manera, se «contamina» con términos especializados, lo que se conoce como «banalización» que afecta a aspectos como la terminología, la sintaxis o la morfología. Por lo que respecta a las lenguas de especialidad, el sentimiento de novedad de una palabra deja de tener sentido a

medida que el usuario adquiere conocimiento del dominio, es decir, cuando sabe utilizar el vocabulario. Pero este sentimiento neológico puede no ser percibido como tal entre los especialistas. En este sentido, Solé (2002: 84) afirma que un término que aparece en un texto para los especialistas no es nuevo y, sin embargo, puede ser considerado como tal en un texto destinado al aprendizaje o a la divulgación y, por tanto, dirigido a un público general.

Según Guerrero Ramos (2013: 128) antes de aceptar una palabra extranjera ésta debería someterse a unos criterios de aceptabilidad teniendo en cuenta las necesidades reales del nuevo término. Aunque la autora también señala que *«a veces es necesario confiar en el buen criterio de los especialistas y sacrificar el purismo en aras de facilitar la comunicación internacional, que es lo que pretende la terminología técnico-científica»*. De hecho, lo que hace que un neologismo triunfe y comience su camino de adaptación o naturalización es, en la mayoría de los casos, la necesidad sentida por un grupo de hablantes dentro de una situación de comunicación concreta, generalmente en un contexto de especialidad, aunque no necesariamente. Sea cual sea el uso o la necesidad de esas palabras nuevas, Martínez de Sousa (2003: 403) apunta que se tiende a utilizar el préstamo en perjuicio del calco por una mayor facilidad de difusión del mismo.

3.3.1.2.2. Calco

En DRAE, el término *calco* se define en su 5ª acepción como *«Ling. Adopción del contenido semántico de una palabra o expresión extranjera, traduciendo su significado mediante unidades lingüísticas propias de la lengua de recepción; p. ej., banco de datos es un calco del ingl. data bank»*. Por su parte en DEA (800) encontramos dos acepciones: *«3. (Ling) Fenómeno por el que a una palabra de una lengua se le incorpora un sentido propio de la voz correspondiente en otra lengua. Tb ~ SEMÁNTICO. Tb la palabra afectada por ese fenómeno. 4. (Ling) Fenómeno por el que en una lengua se crea una palabra o expresión compuesta, para traducir una palabra o expresión compuesta extranjera de los correspondientes de esta»*.

Vemos que se hace referencia al calco semántico que se correspondería con el *«neologismo de sentido»* en el que se atribuía a un término existente en la lengua receptora, un significado nuevo y diferente para dar salida a una situación de comunicación también nueva, pero también con el calco léxico. Para Martínez de Sousa (1996: 28): *«Los calcos son extranjerismos que se han integrado en el sistema de la lengua que los recibe (lengua de destino) mediante traducción de la estructura semántica o léxica»*. Si tenemos en cuenta esta definición, el calco se diferencia del préstamo en su forma de integración, pues el préstamo supone una adaptación de la estructura fónica y morfológica mientras que el calco actúa en el plano léxico o semántico. El calco se presenta como una forma de evitar el extranjerismo y, en este sentido, se trata de un procedimiento de traducción frente al prés-

tamo o al propio extranjerismo crudo que supone la no traducción de un término. Para Santoyo (1987: 93), el calco constituye una forma aceptable de traducción; de hecho, cree que es traducción estricta al no aparecer en él ningún elemento léxico ajeno a la lengua receptora. Es el calco, según Alcaraz y Martínez (1997: 91), un «*procedimiento mediante el cual determinados extranjerismos entran a formar parte del léxico de la lengua receptora traduciendo a ésta su estructura semántica o léxica, esto es, utilizando palabras suyas*».

Además, el calco implica la imitación y se sirve de significantes existentes en la lengua receptora para reproducir un significado que es importado. El préstamo, por el contrario, trata de ajustarse en la medida de lo posible al significante de la lengua prestataria. A veces al calco también se le denomina «*préstamo semántico*» para distinguirlo del «*préstamo léxico*». Para G^a Yebra (1985: 66), el calco representa: «*la traducción absoluta, la traducción total, que no sólo vierte el sentido y la designación de los términos originales, sino también su significado, y en el calco sintáctico, el orden de las palabras.*» En su opinión, habría que distinguir dos tipos de calco: el «*calco léxico*» que define como «*la formación de neologismos, de palabras o expresiones nuevas imitando otras palabras o expresiones de una lengua extranjera*» y el «*calco sintáctico*» en las que se imitarían las estructuras sintácticas de la lengua extranjera y, en especial las que se refieren al orden de las palabras. Por su parte, para Ibáñez (1998b: 151) calco y neologismo semántico son una misma cosa, de ahí la siguiente definición: «*El calco o también llamado neologismo semántico consiste en copiar el significado de una palabra o expresión extranjera en elementos propios de la lengua receptora*», y según Martínez de Sousa (2000: 129): «*los calcos son extranjerismos integrados en el sistema de la lengua que los recibe mediante la traducción de la estructura semántica o léxica*».

Frente al préstamo, G^a Yebra (1985: 72) constata algunos aspectos que favorecen la aceptación del calco: 1) las lenguas que son proclives a la derivación y a la composición, son también las que mejor aceptan el calco; 2) resulta muy útil en las lenguas de especialidad, pues hace que hablantes no expertos en el tema puedan entender mejor nuevos conceptos; 3) se difunde con rapidez y facilidad y, finalmente, 4) puede, a su vez, ser fuente de creación de neologismos pues se calca un término extranjero utilizando palabras propias de la lengua receptora. El calco o préstamo semántico es un motor importante en el cambio léxico que se produce en la lengua. En el calco no aparecen elementos extraños a la lengua, la novedad reside en el concepto, en la asociación de ideas que motivan la nueva palabra. A diferencia del préstamo en el que o bien se adopta tal cual o bien se adapta, el calco se construye a partir de elementos conocidos de la lengua que se combinan de forma diferente y desconocida hasta el momento, pero evidentemente, son neologismos que parecen quedar fuera de toda sospecha, pues constituyen una fuente neológica con apariencia hispana, lo que los hace desmarcarse del extranjerismo crudo o del préstamo.

Sin embargo, autores como Calonge (1999: 150) rechazan de plano el calco pues éstos «*disimulan los neologismos, embotan su capacidad agresiva dentro del vocabulario y en muchas ocasiones dejan desfigurada para siempre la impresión de que un concepto nuevo ha entrado en el mundo de los significados.*» Por tanto, se reafirma en su rechazo al calco apostillando «*un calco correcto es casi inimaginable*» (1999: 154). Actitud que no comparte G^a Yebra (1984: 345), ferviente defensor del calco, que rechaza cualquier apelativo con connotaciones negativas al respecto:

Alguien ha llamado a los calcos «extranjerismos invisibles», «importaciones clandestinas», especialmente abundantes,[...], para traducir términos científicos o relativos a instituciones o actividades de la vida pública; [...]. A mi juicio, es inadecuada cualquier calificación peyorativa del «calco».

3.3.1.2.3. Extranjerismo crudo

Ya hemos visto que toda palabra procedente de una lengua extranjera es, por definición, un extranjerismo y, en muchos casos, resulta difícil deslindar los límites entre préstamo (extranjerismo adaptado) y extranjerismo crudo, pues ambos conceptos aparecen unidos con frecuencia aunque los primeros son creaciones neológicas más desarrolladas y adaptadas hasta el punto de haber perdido su marca de extranjerismos y ser considerados voces patrimoniales por el usuario de la lengua. Por tanto, debemos detenernos en el extranjerismo, término inadaptado y claramente percibido como palabra foránea.

Existe cierta discrepancia en cuanto a la denominación del extranjerismo crudo, así será *xenismo* (Guilbert: 1975; Casado Velarde: 1990, 1995; Romero Gualda: 2002; Martínez de Sousa: 2003); *barbarismo* (Guilbert: 1975; Casado Velarde: 1990, 1995; Alcaraz y Martínez: 1997; Martínez de Sousa:⁶ 2003); o *peregrinismo* (Casado Velarde: 1990, 1995; Romero Gualda: 2002). En DRAE encontramos entrada para *barbarismo* y dos de las definiciones podrían ser adecuadas para nuestro trabajo: «1. *Incorrección que consiste en pronunciar o escribir mal las palabras, o en emplear vocablos impropios*» y «5 *Ling. Extranjerismo no incorporado totalmente al idioma*». En cuanto al *xenismo*, en DRAE figura: «*Ling. Extranjerismo que conserva su grafía original; p. ej., chalet*». Sin embargo, no hay entrada para el término *peregrinismo*. DEA no recoge ni *peregrinismo* ni *xenismo*, pero sí *barbarismo* con dos acepciones: «1. *Palabra o forma de palabra que está en desacuerdo con el uso considerado correcto.* b) *Extranjerismo no incorporado totalmente a la*

6 Aunque el autor (2003: 108-109) considera hasta nueve tipos de barbarismos —no circunscritos exclusivamente a la neología— sólo los apartados 3.4 (neologismos) y 3.6 (extranjerismos) tendrían cabida en este punto.

lengua». En cualquier caso, son formas diferentes de denominar al comúnmente llamado *extranjerismo crudo*. Por tanto, el extranjerismo es una unidad léxica ajena a la lengua receptora que, sin embargo, ha entrado a formar parte de ella bien por adopción, bien por adaptación.

Como apunta Torre (1994: 94), el «*extranjerismo*» no es más que la primera fase de un proceso por el que toda palabra nueva que se introduce en una lengua pasa. De hecho, todo neologismo, en el momento en el que aparece por primera vez en una lengua importadora debía percibirse como algo ajeno al sistema lingüístico, así pues, el extranjerismo crudo será el primer estadio que conduzca a un término foráneo a su adaptación, tanto fonética como gráfica, a la lengua importadora hasta que finalmente, si procede, el término se naturalice perdiendo así su condición de «*extranjerismo crudo*» para pasar a ser préstamo o calco y, al igual que éstos, el tiempo, la moda, el uso o la necesidad harán que el extranjerismo se consolide o no dentro de la lengua receptora. Por otra parte, el extranjerismo crudo se utiliza, en muchos casos, como una marca de estatus, de pertenencia a un grupo exclusivo de hablantes que conocen y comparten un discurso al que otros hablantes son ajenos. En este sentido Lázaro Carreter (2003: 588) apunta: « [como...] una causa inductora de la introducción de neologismos la consecución de prestigio para quien lo usa o para el objeto que nombra ».

Como hemos visto a lo largo de esta exposición, los límites entre «*préstamo*» (entendido éste como palabra que percibimos como «española») y «*extranjerismo*» son casi inexistentes, excepto en nuestra propia percepción, pues ambos, así como el calco, se clasifican como «*extranjerismos*». Sin embargo, en este punto, nos interesa destacar que cuando utilizamos el término extranjerismo, nos estamos refiriendo tanto a una palabra o término inadaptado que conserva su forma gráfica y fonética originales como a una creación neológica adaptada y compartida por los usuarios de un dominio de especialidad que no consta con el refrendo oficial de la RAE, desligándose así del préstamo o extranjerismo adaptado, es decir, lo que denominaremos *extranjerismo crudo*.

3.4. Los caminos del neologismo

Aunque podría parecer que los neologismos, tanto si son necesarios como si son puro esnobismo, penetran en la lengua receptora sin dificultad, el camino que debe recorrer el neologismo, tanto interno como externo, para formar parte del patrimonio léxico de una lengua no es ciertamente «un camino de rosas» pues deben darse determinadas condiciones. Por ejemplo, Merle *et al.* (1987: 12-13) apuntan cuatro estadios que van desde la aparición de la palabra sentida como neologismo, a la catalogación en un diccionario específico de neologismos para pasar al diccionario general de la lengua (con marca de extranjerismo) y, posteriormente, la aparición de dicha palabra sin marca neológica alguna. Estas cuatro fases marcan, pues,

el proceso a seguir por un neologismo hasta su total integración en el sistema lingüístico. Ello no quiere decir, sin embargo, que la palabra no esté sometida a los avatares del destino y cambie su significado o, incluso, con el tiempo, caiga en desuso y sea olvidada. Otros autores también han propuesto diferentes estadios para determinar cuándo un término puede ser considerado neologismo o no y existen puntos coincidentes. Por ejemplo, Cabré (1993: 445) señala como uno de los rasgos que se trate de una aparición reciente de la palabra en el léxico de la LT; que no figure en el diccionario; que exista cierta inestabilidad formal o semántica, es decir, que no esté adaptada a la fonética o la fonología de LT y, por último, que los hablantes perciban ese término como nuevo. Además de estos cuatro aspectos, otros indicadores que explican el carácter neológico de un término serán: 1) si el término está marcado en el texto (comillas o cursiva); 2) si va acompañada de una reformulación drástica o de un sinónimo en la reformulación; 3) si es un préstamo y, por último 4) si es previsible. Por su parte, Boulanger (2010: 63-64) señala cinco estadios que van desde el nacimiento de una nueva palabra hasta su muerte y algunos de estos estadios coinciden con los apuntados por los autores mencionados. En el primer estadio, el neologismo se ve como una novedad pues presenta una marca de extranjería formal, en su segundo estadio, los usuarios aceptan socialmente el neologismo y se produce su canalización. Además, el uso frecuente puede llevar a la estabilización del término y a incluirlo en el diccionario. En el tercer estadio, el término puede envejecer, especialmente, los términos técnicos que pueden caer en desuso o cambiar debido a los nuevos cambios tecnológicos. En el cuarto estadio, el término se vuelve obsoleto, deja de ser usado de forma habitual y queda relegado al conocimiento pasivo y, por último, el término desaparece del diccionario. Para Pérez Lagos (2004: 2691), el hecho de que una creación léxica se incorpore al diccionario ya supone una *desneologización* aunque obviamente no implica que pierda su carácter neológico. Rousseau (2010: 190) apunta a la rápida difusión e integración de las innovaciones léxicas en la lengua, en parte debido a los medios de comunicación que dan a conocer esas innovaciones lo que hace que casi de forma inmediata se difundan entre los hablantes, pero también constata la rapidez con la que muchos neologismos quedan desfasados cuando éstos designan conceptos más o menos efímeros.

Además de superar estas barreras, el neologismo puede suponer un problema o una especie de amenaza para la lengua receptora pues podría desplazar a otra voz existente en el sistema lingüístico (Alvar Ezquerro, 1999: 64) perdiéndose así el aspecto beneficioso que se supone al neologismo, es decir, el enriquecimiento de la lengua que, además, es una manifestación clara de su dinamismo (Deroy, 1971: 6; Alvar Ezquerro, 1999: 66). Por tanto, debería evitarse la sustitución de una palabra vieja por otra de nuevo cuño, pues esto implicaría el empobrecimiento de la lengua. Según Fernández-Sevilla (1982: 13), existen ciertos indicadores para determinar cuándo una palabra extranjera deja de considerarse como tal, es decir, pierde su

carácter neológico, por ejemplo, cuando se produce su adaptación gráfica y fonética al sistema de la LT⁷ y, a su vez, ese término adaptado es capaz de generar compuestos, derivados y desarrollar nuevos significados. Así pues, para que un extranjerismo pueda considerarse una voz patrimonial tiene que haber pasado por el proceso de adaptación tanto fonética como gráfica al sistema español, de lo contrario, esa voz estará pendiente de incorporación al sistema y se considerará fuera de la norma que regula el funcionamiento de dicho sistema. Cabe, sin embargo, preguntarse ¿qué es la norma?, ¿podría considerarse como norma lo que la mayoría de hablantes utiliza? Parece que la norma sería un ideal de buen uso que no puede imponerse ni por parte de un individuo ni por parte de una autoridad intelectual, sino siguiendo los principios de generalización y aceptabilidad social (Hernández: 2007: 72). Para Boulanger (2010: 45), el sentimiento de novedad va desapareciendo a medida que el hablante adquiere el conocimiento del dominio o utiliza el vocabulario con destreza, de alguna manera, el uso tiende a hacer que las voces nuevas lleguen a sentirse como no foráneas. Idea que también comparte Cabré (2004: 33), para quien la idea de novedad desaparece con el paso del tiempo, con mayor o menor rapidez dependiendo de los casos. En general, el préstamo tiene más posibilidades de incorporarse a la lengua si se adecua a la grafía y a la fonética de la LT, si expresa con precisión y propiedad un nuevo significado, si se integra en el léxico y la morfología de la lengua receptora, si ésta no dispone de una palabra para designar el nuevo concepto y, por último, si su uso se generaliza entre los hablantes (Alcoba: 2007: 27). Así, si el neologismo es necesario, la hispanización del extranjerismo crudo, es decir, su adaptación gráfica o fonética al sistema español en nuestro caso, facilita su incorporación. En otros casos, se alterna el extranjerismo con la traducción, como constatamos en bastantes de los términos del dominio vitivinícola en los que encontramos combinaciones como el extranjerismo seguido de la traducción —*ambré* (ambarino)— en VSER (207, 208) o el término español seguido del extranjerismo —ensamblaje (*assemblage*) en TDSV (63). Pero, en estos casos, como en otros muchos que se recogen más adelante, nos parece que el extranjerismo crudo no responde, en modo alguno, a una necesidad real, pues existe un equivalente como los propios autores hacen constar.

3.4.1. El neologismo necesario y el neologismo de lujo

El neologismo se presenta como un fenómeno asequible a los hablantes de la lengua y, en cualquier caso, muy presente en la sociedad actual, pero no es infrecuente preguntarse ¿es necesario el neologismo y cuál es su función? Lorenzo Criado (1981: 15) señala que las voces nuevas vienen a cubrir los «*huecos o lagunas*

7 Lengua término, en nuestro caso, el español.

naturales que en el léxico revela la propia» y también la forma en la que esos huecos o lagunas se han ido rellenando mediante diversos procedimientos, a saber: «... *bien acudiendo a creaciones analógicas o improvisadas facilitadas por los recursos heredados, bien por préstamo o calco de la lengua que nos hace descubrir la insuficiencia»*, es decir, hace referencia a los procedimientos de los que se sirve una lengua, tanto para la creación de neologismos internos como a los neologismos externos procedentes de una LO que llegan a una LT, en la que inician su andadura con mayor o menor éxito.

Sin embargo, el neologismo no siempre es necesario, a veces, se adoptan términos extranjeros por cuestiones de moda o porque el término extranjero suena mejor o es más exclusivo que la palabra de la propia lengua como en los casos de *bouquet*, *sommelier* o *millésime*. Este sentimiento de apreciar más lo extranjero que lo propio, en cuanto al uso de neologismos, también está presente a lo largo de la historia. Algunos de esos términos tienen un futuro efímero, respondiendo generalmente a cuestiones de moda o esnobismo y, en poco tiempo se borran de la memoria y del uso colectivo. Esto motiva que pueda existir cierto rechazo hacia el neologismo si éste no es necesario o si su empleo no está justificado. En los ejemplos citados más arriba, existen palabras españolas como «sumiller» o «añada» que, en muchos casos, son relegadas frente al extranjerismo crudo. De ahí las posturas de claro rechazo del neologismo cuando éste no es necesario, responde al puro esnobismo o pretende prestigiar socialmente a los usuarios de esos neologismos. Según Alarcos (1992: 28-29), algunos extranjerismos de moda han dejado de usarse, en parte por el uso y en parte porque resultan inútiles; por el contrario

el léxico que resulta en términos económicos rentable, se arraiga y no decae hasta que los objetos o las nociones designadas se sustituyan por otras. El uso y el tiempo, la utilidad, van cribando todos los excesos que acarrea en la historia de la lengua la expresividad o el afán novedoso.

En este sentido, Matoré (1952: 88 y ss.) habla de «*créations nécessaires*» y «*créations de luxe*», que se corresponderían con los llamados neologismos necesarios y neologismos de lujo respectivamente. También se apunta al rechazo del neologismo injustificado (Sauvageot: 1971: 31). En ocasiones responde a una moda pasajera, por lo que el neologismo cae en desuso (Matoré: 1952: 88 y ss.; Alarcos, 1992: 28-29), en algunos casos no se acepta por razones desconocidas (Deroy: 1971: 11).

Tanto si se trata de neologismos necesarios como de moda, el neologismo no viene sino a reafirmar lo que a lo largo de los siglos va a ser una constante en la lengua, la aceptación o el rechazo de cualquier novedad que pueda dañar la pureza de la lengua receptora. Sin embargo, no todos los neologismos se hacen un lugar en la lengua, pues algunos son fugaces mientras que otros arraigan en la lengua y son aceptados con mejor o peor talante por los hablantes, por eso hay que tener en cuenta ciertos factores que favorecen la pervivencia o no de los neologismos. En este

sentido, Matoré (1952: 90-91) plantea las posibilidades de futuro que tiene un término nuevo que establece en tres: 1) que el término no se difunda; 2) que el término responda a una necesidad pasajera de un determinado colectivo social y por tanto su difusión se restrinja a dicho grupo o 3) que el término que aparece de forma aislada no sea aceptado por un grupo social importante si no se adopta colectivamente el concepto que ha dado lugar al nuevo término. A este último caso le llama «*mutation intellectuelle*» y puede responder a razones tales como la heterogeneidad social del grupo, los cambios generados a lo largo del tiempo en la composición del grupo social o por una mutación intelectual espontánea dentro del grupo que se vea afectado por determinados cambios sociales o económicos.

En general, podríamos decir que la adopción del neologismo responde a tres motivos principales: 1) el prestigio que la utilización del neologismo implica y que podría fácilmente enlazar con el esnobismo; 2) la ignorancia o la imposibilidad de encontrar una palabra en la propia lengua y 3) el uso de un tecnicismo antes que plantear un vacío en la LM⁸ o ganar en expresividad. Según Grijelmo (1998: 234) sólo este último caso es el que serviría para enriquecer el idioma y, por tanto, ese sería el motivo que podría justificar el uso de extranjerismos. En los otros dos casos estaríamos hablando de lo que reiteradamente se considera neologismo de lujo o neologismo innecesario.

3.4.2. Sobre la aceptación de los neologismos

Como ya hemos apuntado más arriba, los neologismos, tanto internos como externos contribuyen a aumentar el caudal léxico de una lengua, sin embargo, existe una tendencia al rechazo de los neologismos externos entre los que se encuentran préstamos, calcos y extranjerismos crudos de forma más acusada, quizás porque su aspecto formal nos recuerda que estamos ante voces extranjeras. Por lo que respecta al préstamo, como ocurre con cualquier neologismo, no está exento de polémica. Así, podemos encontrarnos con posturas tan dispares como las de aquéllos que ven la entrada de préstamos como una amenaza, no sólo para la pureza de la lengua receptora, sino incluso para su supervivencia hasta la de aquéllos que ven los préstamos como una necesidad para adaptarse y adaptar la lengua a los nuevos tiempos, sin que ello signifique la degradación ni la desaparición de la misma.

Junto a estos neologismos a los que los autores se refieren como aceptados, adaptados o asimilados y, en cualquier caso, refrendados por la Academia de la Lengua pues figuran en DRAE —aunque se haga mención a su origen foráneo—, conviven un buen número de neologismos, algunos de los cuales son ampliamente

8 Lengua meta.

utilizados, que no gozan del reconocimiento «*oficial*», pero no por ello dejan de difundirse entre los hablantes y a ellos los llamamos «*extranjerismos crudos*». Generalmente, se trata de términos que una comunidad de hablantes «*adopta*» sin que medie adaptación alguna, ni fonética ni gráfica y que sirven, normalmente, para transmitir conocimiento especializado, pues un buen número de estos extranjerismos pertenecen a dominios científicos o técnicos. Es un hecho que, en nuestros días, tanto los anglicismos, italianismos, germanismos, lusismos, italianismos como los galicismos, entre otros, juegan un papel importante en el dominio vitivinícola y, de ninguna manera podemos pasar por alto ni su existencia ni la influencia que ejercen en las lenguas receptoras. Como ya apuntamos, en el trabajo de investigación tutelado, nos ocupamos de los galicismos de los que hay numerosos ejemplos especialmente en el subdominio de la cata —por citar sólo tres de ellos que se utilizan para describir un vino: *compota*, *tanino* o *trufa*—. En su momento, todos ellos fueron objeto de polémica, sin embargo ahora no somos conscientes de que se trata de voces extranjeras, pues están incorporados al discurso general y no plantean ningún problema al hablante, por tanto no vamos a ocuparnos de este tipo de neologismos asimilados que también en su momento fueron extranjerismos crudos,⁹ como lo son ahora *Gewürztraminer*, *sherry* o la poda tipo *Guyot* que realizan los viticultores (aunque en este último caso exista un equivalente en español: *poda en vaso*). Sin embargo, el hecho de que un buen número de hablantes, expertos o no, utilicen determinados términos hace que tampoco sean sentidos como extranjerismos, quizás sí en su forma, pero en algunos casos no suelen presentar grandes dificultades de comprensión.

Los neologismos no han estado exentos de polémica en nuestro país desde hace siglos. De hecho, el siglo XVIII vivió inmerso en el debate entre casticismo y purismo, posturas contrarias a las palabras de origen extranjero, pero casi centradas exclusivamente en los galicismos y aquéllos que, como Feijoo, mostraban una postura abierta hacia ellos abogaban por el «*neologismo necesario*». En cualquier caso, aunque el número de neologismos en nuestra lengua pueda parecer excesivo, la neología, y por tanto los neologismos, son un fenómeno al que ninguna lengua es ajena en mayor o menor medida. Tampoco podemos decir que el español esté en peligro de desaparecer debido a los neologismos como podría argumentarse. Por otra parte, cuando el progreso económico, científico o técnico se llevaba a cabo en Europa, la creación léxica podía adoptar los patrones de las lenguas clásicas —griego y latín—, sin embargo, cuando Estados Unidos toma la iniciativa y nuevos inventos y avances científicos surgen, la terminología especializada también cambia adoptando neologismos procedentes del mundo anglosajón. Así, como unas civilizaciones han sucedido a otras y han dado paso a nuevas formas de cultura y a nue-

9 Se trataron en el DEA (2005) ya mencionado.

vas voces, en las lenguas de especialidad, el progreso, la investigación o el poder económico han hecho —querámoslo o no— que se adopten nuevas voces para dar nombre a esas novedades.

En cualquier caso, Quemada (1971: 142)¹⁰ ve la necesidad de normalizar la situación. Para él era preocupante hace más de 30 años y pensaba que era necesario llevar a cabo una planificación al respecto, lo que denomina «*assistance néologique*» que implicaría definir las necesidades, a quiénes debería ayudarse y cómo proporcionar dichas ayudas. En el «quiénes» Quemada (1971: 142-143) apunta a: 1) los «*créateurs*», grupo en el que se incluyen tres tipos de «*créateurs, importeurs ou adaptateurs potentiels de néologismes*», los inventores, los que denomina «*transcodeurs*» (*qui ont à charge d'exprimer, à partir d'une langue étrangère ou d'un registre différent, une notion non dénommée ou mal discriminée*) y, por último, los informadores: periodistas o personas relacionadas con los medios de comunicación o la publicidad; 2) los organismos o instituciones que se dedican al estudio de la terminología y, 3) los usuarios. Es decir, que son varios los actores implicados en el proceso neológico. Respecto al «cómo», Quemada (1971: 143) propone actuar en dos planos o niveles a los que denomina «*niveau de l'encodage*» y «*niveau de décodage*». Lo ideal sería afrontar cada neologismo por separado, valorar la calidad del mismo, sus posibilidades de adaptación al francés y su desarrollo posterior (derivación). Es decir, que el organismo competente debería asesorar a los usuarios en materia de neologismos, pero ¿es esto viable? Si tenemos que asumir que el organismo competente es la Academia de la Lengua, ya hemos comprobado que la maquinaria va lenta y, desde luego, la norma siempre va muy por detrás del uso.

Por su parte, Lázaro Carreter (2003: 586) se hace eco de las posturas que algunas administraciones adoptan o no con respecto a los neologismos. Una vez más, aún reconociendo que los neologismos técnicos y científicos, son ciertamente necesarios para algunas lenguas, existen dos posturas opuestas: la primera que supone la aceptación del neologismo sin más, es decir del «*extranjerismo crudo*» y que él cree que responde a una actitud pasiva y a la vez de inferioridad que nos lleva a aceptar lo que venga del modelo anglosajón, tal cual y, por otra, la de hacer frente a tal superioridad «*tratando de nacionalizar los tecnicismos extranjeros*», postura adoptada por el gobierno francés. En cualquier caso, Lázaro Carreter (2003: 587) deja de manifiesto lo siguiente «*La primera actitud, la de acoger extranjerismos técnicos sin adaptar, marca claramente la dependencia del extranjero; la segunda, la de nacionalizar, ayuda a disimularlas*».

10 Aunque habla del francés, sus reflexiones resultan igualmente relevantes para otros idiomas, incluido el español.

También hay que tener en cuenta que no todas las lenguas manifiestan la misma capacidad para aceptar neologismos. Así, Martínez de Sousa (2003: 316) señala las cortapisas procedentes de la labor normativa que lleva a cabo la Academia de la Lengua, que determina lo que es correcto e incorrecto teniendo por correcto, obviamente, todo término que aparece en *DRAE*. Por otra parte, también apunta a los casos del francés y del inglés:

Sucede parecidamente en francés, acaso con más gravedad, pero no en inglés, pongamos por caso de liberalidad lingüística, idioma que recoge cuantos términos o construcciones le resultan útiles, y donde el concepto de corrección o incorrección se dirige más a los aspectos ortográficos que a los léxicos.

A pesar de los ataques de los que son objeto los neologismos procedentes del inglés (*anglicismos*) resulta cuanto menos curioso observar que son varios los autores que señalan la permisividad con la que actúa el inglés a la hora de aceptar neologismos y que choca manifiestamente con las posturas proteccionistas de algunas administraciones. En este sentido, Lorenzo Criado (1981:16) apunta:

La permeabilidad del inglés a todo elemento léxico extranjero no admite parangón en ninguna lengua y ello en virtud de una actitud muy singular y poco estudiada que podría resumirse así: Respetada la estructura gramatical básica, todo elemento léxico extranjero es susceptible de integración inmediata en el vocabulario inglés, donde, tras un período de aclimatación cuya duración depende del grado de permeabilidad social, acaba tomando carta de naturaleza.

Desde luego, la actitud anglosajona ante el neologismo no tiene nada que ver con los recelos con los que se ven los neologismos, en general, y los anglicismos, en particular, en algunos sectores de la sociedad bienpensante que los considera una amenaza para la pureza y la supervivencia de la lengua.

Por lo que respecta al corpus de textos utilizado en el presente trabajo, comprobamos que la neología es un fenómeno vigente, pues son muchos los términos o unidades fraseológicas que se utilizan, aún disponiendo en español de equivalentes que podrían sustituir sin ninguna ambigüedad a los extranjerismos, aunque se prefieren estos por razones, en bastantes ocasiones, de esnobismo y, en otros casos, tanto la forma extranjera como la española se sitúan en pie de igualdad, lo que vendría también a avalar la inutilidad de dichos extranjerismos.

3.5. La neología especializada

Muchos de los neologismos proceden generalmente de diversos campos de conocimiento, por tanto vienen a engrosar el ámbito de los lenguajes de especialidad, de ahí que tengamos que hablar de una neología especializada que Rondeau (1984: 121) denomina *neonimia* y que se nutre, en muchos casos, como en el de la vitivinicultura, de extranjerismos crudos. En este sentido, Auger (2010: 117) divide

la neología en tres grandes grupos: 1) neología de la lengua común; 2) neología de especialidad y 3) neología de vulgarización técnico-científica. Estos dos últimos grupos juegan un papel destacado en nuestro trabajo de investigación.

Una vez considerados una serie de aspectos fundamentales para intentar comprender mejor los neologismos, observamos que en el lenguaje vitivinícola existe cierta ambigüedad con respecto al uso de neologismos. En general, cuando se trata de términos muy utilizados, pueden convivir, por ejemplo «*champagne*», «*champaña*» y «*champán*», mientras que tiende a mantenerse el término extranjero cuando éste es menos conocido y, especialmente, cuando el contexto de utilización es más especializado; en este caso, el porcentaje de términos extranjeros empleados también es mayor, pues se asume que el hablante conoce la terminología. De hecho, hay una mayor tendencia a desechar el término adaptado al español o a incluir el término extranjero o el adaptado en cursiva o entre paréntesis para marcar su carácter foráneo. Aunque en otros apartados ya apuntamos al aspecto de esnobismo o de «exclusividad» que parece subyacer detrás de la utilización indiscriminada de extranjerismos, especialmente cuando puede emplearse un término español sin que se vea alterado el significado del término que se toma prestado, por tanto nos parece oportuno volver a retomar la idea en este punto, pues parece que el hecho de utilizar palabras extranjeras está asociado a la idea de pertenencia a una elite cultural, técnica o médica, entre otras que parece excluir a los ajenos a determinados ámbitos de especialidad.

En muchos lenguajes de especialidad, entre los que se encuentra el dominio vitivinícola, se tiende a conservar, quizás por razones de inmediatez, el neologismo. Es un hecho que la aceptación de un término nuevo por la autoridad normativa competente, en el caso de España, la Academia de la Lengua, supone un proceso, a menudo, largo y poco satisfactorio para resolver una situación de comunicación que se plantea para designar conceptos nuevos en la lengua receptora. En algunos casos, la adaptación por vía de préstamo o calco tampoco soluciona el problema debido a la lentitud del proceso y se opta por el extranjerismo crudo. En el dominio vitivinícola parece que muchos de estos extranjerismos se han consolidado como términos de uso corriente de manera que se imita tanto la grafía como, en la medida de lo posible, la pronunciación. Así pues, entendiendo que toda palabra de origen extranjero se denomina extranjerismo aunque, como ya hemos indicado más arriba, consideramos como extranjerismos tanto a los extranjerismos crudos que son reconocibles por su grafía o por otras marcas gráficas, tales como la cursiva o la negrita o por escribirse entre comillas, así como los términos que se han adaptado tratando de seguir los procedimientos de formación de palabras propios del español pero que no están avalados por la RAE.

La creación neológica en nuestro corpus de textos es muy limitada dada la clara preferencia por el uso del extranjerismo crudo. Son escasos los términos adapta-

dos, únicamente encontramos: *botritis*, *botritizado*, *brik*, *caudalía*, *champanés*, *champanización*, *champaña*, *dosaje*, *cupaje*, *chaptalización* o *chacolí*, una proporción mínima si consideramos que el corpus está compuesto por 1.073 términos y colocaciones entre los que figuran también estos términos hispanizados.

4. TERMINOLOGÍA Y FRASEOLOGÍA

4. 1. Terminología

La terminología es una disciplina científica joven. Aunque a lo largo de los siglos siempre ha habido investigadores y científicos que se esforzaron en sistematizar los medios de expresión de sus áreas especializadas, tan solo a partir de mediados del siglo XIX puede hablarse de un estudio sistemático a gran escala de cuestiones terminológicas.

ARNTZ Y PICHT: 1995: 20

4.1.1. Introducción

Como ya hemos apuntado más arriba, un aspecto fundamental de los lenguajes de especialidad está constituido por una terminología propia compartida por los especialistas y usuarios de ese lenguaje específico, de ahí la importancia de la terminología en nuestro trabajo. En DRAE ya figura este aspecto de especialidad que se aplica a esta disciplina que se define como «**1. f.** *Conjunto de términos o vocablos propios de determinada profesión, ciencia o materia*». Algo similar encontramos en DEA (4294): «*f* *Conjunto de términos de un ámbito o pers.*», aunque no se especifica el carácter profesional o científico que sí se explicita en DRAE.

Según Sager (1993: 20)

La terminología es el estudio y el campo de actividad relacionado con la recopilación, la descripción y la presentación de términos, es decir, los elementos léxicos que pertenecen a áreas especializadas de una o más lenguas.

También se llama terminología al vocabulario propio de una especialidad. Según Cabré (1998, 1999),¹ dentro de la terminología tenemos que distinguir entre:

1 El artículo «Una nueva teoría de la terminología: de la denominación a la comunicación», presentado en el V Simposio Iberoamericano de Terminología (1998) se encuentra también incluido en Cabré (1999) *La terminología. Representación y comunicación*.

1. Terminología prescriptiva que se ocupa de la normalización (generalmente organismos nacionales o transnacionales que dictan las normas tales como AENOR, ISO, etc.).
2. Terminología descriptiva que se ocupa de recopilar y documentar terminología, es decir, de sistematizar el vocabulario de las áreas de especialidad.
3. Terminografía que constituye una rama de la Terminología y se ocupa de crear repertorios terminológicos a partir de la extracción y recopilación de información terminológica en primera instancia para su posterior representación.

La terminología no es una materia reciente. De hecho, tenemos que remontarnos al siglo XVIII para ver las primeras recopilaciones de términos científicos presentes en los trabajos de Lavoisier en química o de Linneo en botánica y zoología. Sin embargo, para Arntz y Picht (1995: 20) la terminología es una disciplina científica moderna ya que, si bien es cierto que a lo largo de los siglos ha habido científicos e investigadores que intentaron sistematizar el lenguaje propio de sus áreas de especialidad, no será hasta mediados del siglo XIX cuando pueda hablarse de un estudio sistemático de la terminología. Así, los numerosos avances en el mundo de la ciencia y de la técnica del siglo XX serán los detonantes para prestar atención a las denominaciones de los nuevos conceptos y para su normalización. Pero tengamos en cuenta que hablamos de dominios de especialidad en los que conviene evitar la ambigüedad, de ahí que se ponga el énfasis en la normalización terminológica. En este sentido, según Cabré (1991: 55):

la normalisation de la terminologie des domaines de spécialité naît de la nécessité pour les spécialistes de dénommer les nouveaux produits et concepts dans leurs domaines, résultat du rapide développement de la science et de la technique, et de l'obligation d'établir une communication univoque dans ces domaines.

Como apunta esta autora (1998, 1999) el propio término es polisémico pues cuando hablamos de terminología lo hacemos de la disciplina que se ocupa de los términos especializados, pero también de la práctica consistente en una serie de principios que hay que observar para la recopilación de los términos y, por último, también hace referencia al producto generado por esa práctica, es decir, el conjunto de términos de una especialidad. Así pues, «*la terminología, en tanto que conjunto de términos, es absolutamente necesaria en todas las actividades implicadas en el conocimiento especializado.*» (Cabré: 2002: 18). Además, considera las relaciones de la terminología con otras disciplinas como la lingüística, que Wüster² no incluye en su propuesta terminológica. Para Lerat (1997: 17) la terminología no es, a primera vista, un conjunto de nociones sino de expresiones que sirven

2 La *Teoría General de la Terminología* postulada por Wüster en los años 30 ha sido un referente dentro de ese campo.

para denominar en una lengua natural las nociones que conforman un área de conocimiento más tematizada. Para Guerrero Ramos (2003: 111-112), la Terminología se define como «*materia lingüística de carácter interdisciplinario, cuyo objeto es el estudio y definición de los términos pertenecientes a las lenguas —o lenguajes de especialidad—*».

4.1.2. Breve historia de la Terminología

Al hablar de terminología no podemos evitar hacer referencia a los momentos más importantes que han marcado, no sólo su consideración como una disciplina necesaria en los lenguajes de especialidad, sino que también han creado escuelas y corrientes de opinión dando lugar a diversas teorías como se verá más adelante. Rondeau (1984) apunta diversas escuelas terminológicas cada una de las con sus peculiaridades y aportando también su propio punto de vista. Sin duda, los diferentes planteamientos han propiciado el debate y generado nuevas teorías sobre la terminología. Este autor hace referencia a cuatro escuelas que comentamos brevemente:

1. La *escuela germano-austriaca* cuenta con Wüster como su figura más conocida. Para esta escuela lo primordial era la noción y después la denominación. Defendía la univocidad del término, es decir, había un rechazo frontal a la sinonimia y una necesidad apremiante de normalización terminológica en el ámbito de la ciencia y la técnica para posibilitar la comunicación inequívoca entre especialistas.
2. La *escuela soviética* con Drezen o Vinokur, entre otras figuras, consideraba la terminología como una disciplina aplicada para solucionar los problemas de normalización terminológica en ruso y en la creación neológica en el ámbito científico y tecnológico, por tanto, presenta una concepción lingüística más que terminológica.
3. La *escuela checa* cuenta con Kocourec entre sus filas. Esta escuela aborda aspectos como la normalización lingüística en un ámbito nacional incluyendo la terminología a la que confiere un ámbito internacional. Los problemas terminológicos se consideran bajo el prisma lingüístico.
4. La *escuela de Québec-Canadá*. Es la más joven de las escuelas pues surge en los años 60 y su objetivo consiste en resolver problemas terminológicos urgentes derivados de la convivencia entre el francés y el inglés en el mismo país.

Vemos como en todas las escuelas es primordial la normalización de la terminología para favorecer la comunicación eficaz entre los especialistas y usuarios de todo el mundo. Destacamos por su importancia en el ámbito de la terminología la

*Teoría General de la Terminología*³ de Wüster (1998) por su influencia en el desarrollo de la misma, pero también contestada en la actualidad. A ese respecto incluimos la revisión de Bouveret (1998: 394-395) de la TGT y la propuesta terminológica de Cabré recogida en su *Teoría Comunicativa de la Terminología*, que actualiza la teoría de Wüster dando a esta disciplina una nueva dimensión, no sólo más actual sino también más realista, poniendo en tela de juicio algunos de los planteamientos básicos de la TGT que han quedado ya superados.

4.1.3. La Teoría General de la Terminología

Sin duda alguna, la propuesta terminológica más conocida es la planteada por Wüster (1998) en los años treinta. Se trata de una teoría de carácter preceptivo que pretendía facilitar la comunicación entre los expertos postulando la univocidad entre término y concepto. Surge como respuesta a la necesidad de técnicos y científicos de normalizar y estandarizar los términos de las lenguas de especialidad en un intento de internacionalizar la comunicación entre especialistas evitando la ambigüedad. Sin embargo, dicha teoría parece no responder a las necesidades terminológicas actuales, o mejor dicho, reales de nuestro tiempo y, en el caso del dominio vitivinícola, resulta claramente insuficiente.

La TGT de Wüster plantea como punto de partida los conceptos que son independientes de las denominaciones o términos, de ahí, que existan diferencias entre terminología y lingüística. Mientras que para la primera, la unidad terminológica es una palabra a la que se le asigna un concepto y un significado, para la segunda, la palabra es una unidad compuesta por forma y contenido. Además, para un terminólogo lo importante es la denominación de un concepto mientras que se dejan de lado aspectos como la sintaxis o la morfología que son relevantes para los lingüistas. Otro aspecto a considerar es la producción de nuevos términos y conceptos en terminología, lo que requiere la unificación o normalización terminológica a pesar de que se consideraba imposible. Como el mismo autor apunta: «*Durante años, la normalización terminológica se ha combatido con el eslogan «la lengua no se puede normalizar».* Esta actitud negativa parte de la actitud de no querer transferir a la terminología las experiencias acumuladas en el ámbito del lenguaje general». (Wüster: 1998: 23). Mientras que en el lenguaje general lo que interesa es expresarse con corrección, la terminología presenta un aspecto utilitario en el que prima la precisión. También señala el carácter internacional de la normalización terminológica, siendo más importante la forma gráfica del término que su forma fónica, de ahí que la forma escrita de los términos técnicos esté unificada internacionalmente.

3 En adelante TGT. Aunque ampliamente aceptada, también cuenta con detractores como veremos más adelante en los apartados 4.1.3.1 y 4.1.4.

Para Wüster la terminología era una disciplina prescriptiva que debía evitar la ambigüedad de la lengua técnica como herramienta para transmitir un conocimiento especializado, por tanto había que recurrir a la normalización lingüística y, al mismo tiempo, institucionalizar la terminología y dotarla de una entidad propia que favoreciera la formación de los especialistas. Así, el lenguaje técnico y científico se concibe como un lenguaje unívoco que sirve para erradicar la ambigüedad, lo que obliga a la normalización terminológica. De ahí que un concepto equivale a un término lo que, en teoría, conduciría a la internacionalización de la terminología quedando así la comunicación entre especialistas totalmente garantizada. Según la TGT, el término es unívoco y monosémico dentro de una lengua de especialidad, mientras que en la lengua general las palabras son polisémicas y ambiguas. Esto lleva a considerar la comunicación especializada como homogénea, universal y precisa frente al discurso general impreciso, ambiguo y heterogéneo. Sin embargo, no puede hablarse de terminología y de lingüística como compartimentos estancos, como veremos más adelante.

A diferencia de lo que ocurre con el lenguaje natural, en terminología la existencia de conceptos en un campo de especialidad es anterior a la existencia de los propios términos. Se lleva a cabo, pues, un proceso onomasiológico que va del concepto a su denominación. Cabré (2003: 36) discrepa de esta concepción de la terminología como una disciplina desligada de la lengua natural *«lleva a tratarla como si de un léxico artificial se tratara, poniéndola en el mismo lugar que las nomenclaturas y los símbolos de validez universal, no coincidentes con lengua viva alguna, y creados artificialmente por consenso de los especialistas para una única finalidad funcional»*, pero además la autora señala el hecho de que si los términos se consideran fuera del lenguaje natural se eliminan todas las características que las voces de una lengua poseen, suprimiendo así su capacidad para combinarse tanto en tipos de textos como en discursos y la variación atendiendo a las características de representación de cada lengua de especialidad y sus especificidades en situaciones de comunicación. Para esta autora (2000),⁴ la idea de Wüster de conseguir un lenguaje unívoco para la ciencia y la técnica hubiera sido posible si únicamente los especialistas manejaran esa lengua, sin embargo, apunta que la democratización llevaba a cabo en la educación así como la transferencia de información a través de los medios de comunicación o de las nuevas tecnologías han abierto las puertas del conocimiento a otros profesionales —redactores técnicos, traductores o documentalistas, entre otros—, que comparten con los especialistas de cada ámbito el uso, el tratamiento y la transferencia de conocimiento especializado, aunque de forma distinta a la de los especialistas. Además, dentro de las llamadas especialidades han

4 Documento disponible en Internet (sin número de páginas) <http://www.assiterm91.it/wp-content/uploads/2010/10/cabr%C3%A9-2000-testo-spagnolo.pdf>

surgido micro-especialidades lo que ha diversificado la posibilidad de una mayor especialización.

4.1.3.1. Algunas reflexiones sobre la TGT

Si bien es cierto que la escuela germano-austriaca ha tenido una gran influencia en el desarrollo de la Terminología, también cuenta con detractores que han visto que algunos de los postulados de Wüster han sido superados. Dos ejemplos los tenemos en las aportaciones casos de Bouveret (1998) y en el desarrollo de la *Teoría Comunicativa de la Terminología* de Cabré (1998, 1999).

Bouveret (1998: 394-395) analiza la teoría tradicional wüsteriana entrándose en cuatro aspectos:

1. la denominación terminológica conforma un sistema de clasificación similar a las taxonomías lo que implica aislar los dominios de especialidad y su separación de la lengua general;
2. el lenguaje de especialidad es considerado como un sublenguaje frente a la lengua general;
3. el término es monosémico;
4. el concepto equivale al significado.

Frente a estos cuatro aspectos que la teoría wüsteriana sostenía, Bouveret presenta cuatro hipótesis contrarias:

- a) los términos operan en un sistema de categorización similar al del resto de las denominaciones;
- b) no existe una lengua general y un lenguaje de especialidad dividido en dominios, aunque el término puede funcionar como un signo especializado en un contexto de especialidad;
- c) el término no es monosémico;
- d) el concepto no es un mero significado, sino una construcción de conocimiento especializado.

No se sostiene, por tanto esa idealización del lenguaje de especialidad que debe ser preciso, objetivo y universal, pues la terminología normalizada y unificadora no da respuesta a las actuales necesidades de comunicación ni oral ni escrita entre especialistas. De ahí que la TGT no sirva, o no sirva exclusivamente —sin tener en cuenta otras consideraciones—, para sustentar una teoría de la Terminología tal y como se entiende en nuestros días, que debe atender a problemas terminológicos puntuales, pero también dotar al especialista de herramientas útiles (especialmente en el caso de los traductores) para llevar a cabo su trabajo. Uno de los ejemplos más palpables de la necesidad de superar la TGT de Wüster es la propuesta de Cabré que comentamos a continuación.

4.1.4. La Teoría Comunicativa de la Terminología

Cabré considera que la llamada *Teoría General de la Terminología* (TGT) de Wüster, a pesar de su importancia en el desarrollo de la disciplina, tiene una serie de limitaciones que parten de su propia concepción de la terminología. Así, según Cabré (1998, 1999) aunque la TGT no puede rechazarse de plano, sí que presenta una serie de aspectos que deben ser revisados, pues no responden a la realidad actual. Si bien la terminología se considera una disciplina multidisciplinar, las críticas han surgido desde varias disciplinas. Por ejemplo, desde las ciencias, pues la TGT defendía la uniformidad del conocimiento especializado y su separación del conocimiento general sobre el mundo. Por otra parte, desde la lingüística también ha sido contestada, pues la TGT sólo se ocupa de aspectos prescriptivos. Además, los términos se limitan a un solo dominio de especialidad. Finalmente, desde la sociología y la comunicación se rechaza la concepción preconizada por la TGT según la cual los términos perdían parcialmente su condición de unidades léxicas del lenguaje natural. Cabré insiste entre otros aspectos en que la TGT no considera los términos como pertenecientes al lenguaje natural. Además la univocidad y la monosemia defendidas por la TGT y, que ésta considera como características propias de la terminología, se contradicen con la realidad. De ahí que Cabré (1998, 1999, 2008) presente la *Teoría Comunicativa de la Terminología* (TCT)⁵ que viene a dar respuesta a las limitaciones de la TGT ya expuestas.

En la TCT, la terminología conserva el carácter interdisciplinar. Ha de explicar las diferencias y las similitudes entre conocimiento general y especializado sin aislarlos. Además, un concepto puede formar parte de más de un dominio. Se asume el carácter polisémico de las unidades léxicas y, por supuesto, admite la sinonimia como un hecho real que se da en la comunicación especializada. Por otra parte, la variación discursiva da paso a la diversificación en función del tema, del emisor, del destinatario, del grado de especialización o de la situación de comunicación entre otras.

Entendemos la terminología, tanto desde la teoría como desde la práctica, como una disciplina que permite identificar el vocabulario de un lenguaje de especialidad de una forma sistemática en una situación comunicativa específica, tanto a través de textos especializados como a través de la comunicación directa entre expertos o profesionales de un ámbito de especialidad, y para ello se sirve de palabras científicas o técnicas que pertenecen a una ciencia concreta, a un campo de conocimiento especializado que dispone de sus propias palabras —a las que llamamos términos—, para transmitir dicho conocimiento especializado. La TGT aporta una visión

5 En adelante TCT.

restrictiva, por tanto, la TCT se aproxima más a la realidad terminológica actual. Nos parece interesante el enfoque de Cabré (1999: 80; 2000) cuando distingue entre terminología *in vitro*, orientada a la normalización que propugna la uniformidad y la biunivocidad, que es adecuada para la transferencia de conocimiento consensuado y terminología *in vivo* que trata de dar respuesta a las necesidades denominativas que se dan en la comunicación real entre especialistas o entre estos y sus destinatarios. En este sentido, siguiendo a Cabré, Lorente (2013: 1) habla de terminología *natural, in vivo o en contexto* por oposición a la terminología *in vitro*.

4.1.5. Término o unidad terminológica

Parece clara la importancia del término que sirve para denominar a aquellas palabras que se utilizan en un contexto de comunicación especializada, tanto si son voces propias del discurso general, que adquieren su categoría de términos al ser empleadas en un contexto de especialidad, como si se trata de términos generados dentro del propio dominio de especialidad, es decir, si son términos por derecho propio. Sin embargo, como ocurre con la fraseología, y dentro de ella con las colocaciones, existen diversos nombres para denominar a aquellas palabras que transmiten conocimiento especializado, como veremos a continuación.

Si bien la palabra terminología hace referencia a un conjunto de términos de LSP⁶, también se emplea con un significado más restringido para referirse al conjunto de términos especializados de un determinado texto. Para el estudioso o el traductor, la extracción de dichos términos puede llevar a la elaboración de un glosario terminológico. Pero será necesario reconocer, en el texto fuente, las unidades que poseen un valor terminológico y diferenciarlas de las que carecen de dicho valor. Por ello, es interesante saber qué se entiende por término o unidad terminológica atendiendo a una serie de definiciones. A veces resulta difícil deslindar los límites entre unidades léxicas, términos, unidades terminológicas o unidades fraseológicas, entre otros dada la ambigüedad de las propias definiciones, así hablamos de unidades fraseológicas cuando puede tratarse de grupos de palabras (términos) compuestos por dos o más elementos. Esta ambigüedad la encontramos en la norma ISO⁷ 1087.1: 2000⁸ que define el término como «*any conventional symbol for a concept which consists of articulated sounds or of their written representation. A term may be a word or phrase*» y en esa misma norma la frase terminológica se define como:

6 Language for Specific Purposes.

7 Esta ISO 1087.1: 2000 es una revisión de la ISO 1087: 1990.

8 http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics/catalogue_detail_ics.htm?csnumber=20057

[...] a phrase in which at least two elements (terms) are syntactically linked and thus form an utterance with subject-field-specific content; the internal coherence of the elements is based on their conceptual combinability.

Como veremos más abajo al tratar de definir las unidades fraseológicas no resulta fácil separar el concepto de término del de dichas unidades, por tanto, incluimos algunas ideas de otros tantos autores con la intención de aclarar los conceptos en la medida de lo posible.

4.1.5.1. Características de los términos o unidades terminológicas

Según Kocourek (1991: 180), un término se define como «*une unité lexicale définie dans les textes de spécialité*» y para Lerat (2006: 91) «*un terme est une dénomination de connaissances spécialisées*». Para Pavel (1993: 69), la unidad terminológica es una palabra —simple, compuesta o derivada— o un grupo compacto de palabras, es decir, un sintagma léxico de tipo nominal, verbal o adjetival que designa un concepto —objeto, acción o propiedad— que pertenece al sistema conceptual de una especialidad. En opinión de Wüster (1998), el término se considera inalterable y, por tanto, inmune a cualquier variación denominativa o conceptual. Un término puede ser una palabra o un grupo de palabras que se compone de uno o varios elementos léxicos (morfemas), por tanto, un elemento léxico es la unidad de significado más pequeña del sistema lingüístico. Para Cabré (2008: 103-104), la unidad terminológica es el objeto central de la Terminología. Además es poliédrica, es decir, es una unidad lingüística, cognitiva y socio comunicativa y, por tanto, se puede acceder a ella a través de diversas puertas, a través de otras disciplinas tales como la lingüística, la ciencia cognitiva o las ciencias de la comunicación social. Según esta autora (2008: 104), toda unidad léxica es susceptible de convertirse en unidad terminológica cuando adquiere un valor especializado o terminológico cuando se activa su significado especializado. Guerrero Ramos y Anguita (2002: 1480) apuntan al carácter ficticio que subyace en la distinción entre palabra y término. Así se tiende a la asociación de este último al ámbito de especialidad que viene haciéndose en Terminología por razones de operatividad y añaden: «*Lo que sí está claro es que cada área de conocimiento o, dicho de otro modo, cada descripción de algo gira en torno a un concepto X con una denominación y al más puro estilo wüsteriano*».

Así pues, los términos pueden ser palabras independientes o combinadas con otras, frases o fórmulas que representan conceptos dentro de un determinado campo. De hecho, el término podría definirse como una palabra que pertenece a un ámbito de especialidad que transmite conocimiento especializado y se designa de forma consensuada por parte de los usuarios de esa lengua para posibilitar la comu-

nicación eficaz entre los hablantes de la misma. Según Guerrero Ramos (2003: 112), en principio la palabra y el término son sinónimos, lo que las hace diferentes es el contexto de utilización. Mientras que la palabra pertenece al ámbito del discurso general, el término se centra en la comunicación especializada, por tanto se convierte en una palabra especializada. Sin embargo, hemos visto que el dominio de especialidad no posee un estatus completamente aparte del que mantiene la comunicación general ni tampoco el conocimiento especializado puede desligarse del discurso general en todas las situaciones de comunicación. De hecho, los términos no son unidades léxicas aisladas que configuran un sistema propio sino que esos términos se incorporan al léxico de un hablante cuando éste actúa como especialista para transmitir conocimiento especializado, lo que enlaza con la idea apuntada por Cabré (1999: 132) según la cual la condición de término se activa dependiendo del contexto y la situación de especialidad.

Por su parte, Cabré (2003: 41) define la unidad terminológica (UT) como una unidad léxica o lexicalizada utilizada en un ámbito de especialidad junto con otras unidades morfológicas, fraseológicas u oracionales propias de dicho ámbito. Puesto que estas unidades terminológicas están cargadas de contenido especializado y se utilizan en la comunicación con otras unidades que forman parte del discurso especializado, la autora las llama Unidades de Conocimiento Especializado (UCE). Dentro de estas UCE considera que las UT, especialmente las de categoría nominal, tienen una función específica, es decir, denominan los conceptos de especialidad. Así pues, una UT es una unidad léxica con valor especializado.

La terminología contribuye a la concisión, pues los términos son las unidades que mejor «*comprimen el contenido de un texto*» (Cabré: 2003: 48) y señala que la presencia de la paráfrasis junto a un término sólo se justifica cuando el texto va destinado a un público que no posee el nivel de especialización del autor de dicho texto. En nuestro corpus de textos, sin embargo, observamos que el extranjerismo va seguido, en algunos casos, de un equivalente español o una paráfrasis para explicar el significado del término o de la unidad fraseológica especializada.

Cabré (1999, 2000, 2003) propone una clasificación de las unidades terminológicas (UT) o unidades de significación especializada (USE) según su forma lingüística o no lingüística incluyendo en ésta fórmulas, nombres en latín o símbolos. En cuanto a las formas lingüísticas distingue entre formas léxicas (unidades nominales, verbales, adjetivales o adverbiales) y formas no léxicas (unidades fraseológicas y unidades recurrentes). Las UT (Cabré: 1999, 2000, 2003) serían, dentro de esta clasificación, las unidades léxicas nominales que se definen por las siguientes características: 1) se expresan por medios lingüísticos y, por tanto, comparten todas las características del discurso general; 2) normalmente están representadas por unidades nominales, aunque no exclusivamente; 3) son consecuencia de un proceso de conceptualización y, por tanto, están condicionadas por factores socio-cultura-

les; 4) temáticamente son específicas, cualquier término sólo lo es dentro de un campo de especialidad y 5) pueden analizarse sus rasgos semánticos.

Hemos tratado de señalar algunos aspectos relacionados con la Terminología como parte esencial de los lenguas de especialidad, pero no podemos obviar que, por lo que respecta al léxico y a la denominación de los elementos que componen dicho léxico, la ambigüedad juega un papel importante y puede dificultar la comprensión de lo que consideramos fundamental a la hora de componer ese léxico, por tanto ¿qué es la fraseología?, ¿qué entendemos por unidades fraseológicas o colocaciones?, ¿es la fraseología una disciplina independiente? y así una serie de cuestiones que se suscitan en el ámbito de los lenguajes de especialidad y del léxico especializado.

4. 2. Fraseología

El término fraseología recubre no solo las locuciones en sentido propio, sino todas las combinaciones de palabras que, en su práctica del idioma, no son formadas libremente por el hablante, sino que se le dan prefabricadas, como «paquetes» que tienen en la lengua un valor propio establecido por el uso tradicional.

SECO *et al.* (2005: XIII)

4.2.1. Introducción

Existen ciertas discrepancias a la hora de definir la fraseología, como veremos a continuación, pero en principio podemos acordar que se trata de una disciplina que forma parte de la Lingüística y que se ocupa de las combinaciones más o menos fijas de la lengua. Corpas (1996: 20) define la fraseología como «*una subdisciplina de la lexicología que estudia aquellas combinaciones estables de unidades léxicas formadas por más de dos palabras gráficas y cuyo límite superior se sitúa en el nivel de la oración compuesta.*»

En DRAE encontramos cinco subentradas para «fraseología»: «*1. f. Conjunto de modos de expresión peculiares de una lengua, de un grupo, de una época, actividad o individuo. 2. f. Conjunto de expresiones intrincadas, pretenciosas o falaces. 3. f. palabrería. 4. f. Conjunto de frases hechas, locuciones figuradas, metáforas y comparaciones fijadas, modismos y refranes, existentes en una lengua, en el uso individual o en el de algún grupo. 5. f. Parte de la lingüística que estudia las frases, los refranes, los modismos, los proverbios y otras unidades de sintaxis total o parcialmente fijas.*». Por su parte, en DEA (2237) figura: «*f 1 Conjunto de modos de expresión característicos [de un idioma, una actividad, un grupo o una pers.] b) (Ling) Conjunto de modismos o frases hechas [de una lengua o de un habla]. 2 Palabrería.*».

Si nos fijamos en estas definiciones podemos extraer algunas ideas interesantes. Ambos diccionarios consideran la fraseología como parte de la lingüística —en DEA incluso aparece con marca de especialidad—, pero también se habla de combinaciones más o menos fijas y de su utilización por parte de un grupo de hablantes. Además, se habla de expresiones peculiares de un grupo y una época lo que nos induce a pensar en lo efímero de algunas de estas frases hechas. El hecho de su utilización por un individuo o un grupo nos lleva a distinguir entre la fraseología de la lengua común y la propia del discurso especializado. Si bien parte de la fraseología del discurso común podemos encontrarla en el diccionario general, en el caso de la fraseología especializada tenemos que recurrir a los glosarios, vocabularios, léxicos o diccionarios especializados y, en muchos casos, no resulta fácil encontrar unidades fraseológicas, frasemas, fraseologismos, solidaridades léxicas o colocaciones —por citar algunos de los nombres con los que se designa a estas unidades combinadas— a pesar del interés de las mismas para el traductor especializado o el terminólogo, entre otros.

Como apunta Montoro (2004: 591) la inclusión de las unidades fraseológicas en el diccionario también plantea problemas tales como qué entrada debe figurar, cómo se especifica su significado, cómo y dónde se reflejarán las marcas de variación lingüística —diatópicas, diastráticas, diafásicas— o cómo resolver el problema de las subentradas. Por su parte, Ruiz Gurillo (1997: 55) observa en fraseología dos concepciones, una estrecha y otra amplia. En el primer grupo sitúa a las unidades que tienen como límite y medida la palabra o sintagma —lo que nosotros llamaremos términos o unidades terminológicas—, y una concepción ancha en la que la autora incluye locuciones, pero también unidades superiores tales como refranes, aforismos, frases hechas o giros de carácter científico-técnico entre otros —en esta concepción amplia incluiremos nosotros las colocaciones o unidades fraseológicas. Por tanto, ambas líneas van a estar presentes en nuestro trabajo, en el primer caso formando parte de la Terminología mientras que en el segundo lo harán en la Fraseología.

La Fraseología, al igual que la Terminología, juega un papel relevante dentro de los lenguajes de especialidad. Está constituida por combinaciones recurrentes de formas léxicas y gramaticales, más o menos estables, es decir, unidades fraseológicas que aparecen en ciertos contextos constreñidos. Aunque los elementos de estas combinaciones pueden funcionar de forma autónoma, cuando lo hacen en agrupamientos fraseológicos pueden tener un significado que no se desprende de los for-mantes aislados. Por lo que respecta a la terminología, los especialistas han incluido la fraseología como objeto de estudio, pues acerca la terminología a los actos comunicativos del hablante, al contexto en el que estos se desarrollan. Además, la fraseología permite un mejor reconocimiento de los términos y de sus límites conceptuales (Cabré, Lorente y Estopà: 1996)⁹.

9 Documento en el que no consta número de página.

Parece no existir un consenso a la hora de referirse a la combinación de palabras en los lenguajes de especialidad —como ya hemos visto más arriba—, así nos encontramos con denominaciones como unidad terminológica (UT) (Cabré: 1999, 2000, 2003), unidad de conocimiento especializado (UCE) (Cabré: 1999, 2000, 2003), unidad léxica especializada (USE) (Cabré: 1999; Cabré y Adelstein: 2001), término compuesto (TC) (Cabré: 1999), unidad fraseológica especializada (UFE) (Lorente: 2002), combinaciones estables idiomáticas (Ruiz Gurillo: 1997), concurrentes (Pavel: 1993), colocación léxica especializada (L'Homme: 1998), expresiones fijas (E.F.) (Zuluaga: 1975), colocación (Koike: 2001), o combinación terminológica (Vargas: 2010: 18) que, según esta autora, abarca «*a todos los tipos de combinaciones léxicas que incluyen al menos dos lexemas —una UT más otro constituyente de distinta categoría gramatical— entre los que operan restricciones de orden semántico, sintáctico o léxico*». Todas estas denominaciones nos indican la dificultad de hallar una única forma para definir estas combinaciones de palabras. La importancia de la fraseología especializada ha dado lugar a numerosos estudios y es fuente de controversia entre los expertos en el tema. Desde la terminología de los discursos de especialidad, la fraseología especializada juega un papel importante y, dentro de ella, las llamadas colocaciones que se definen generalmente como agrupamientos semi-composicionales compuestos por un elemento base que permanece inalterable y un elemento colocativo que adquiere un sentido nuevo en dicho agrupamiento. Se asocian con las expresiones estereotipadas o con las composiciones libres.

4.2.2. Breve historia de la Fraseología

Al igual que hemos tratado de las escuelas terminológicas y, en especial, nos hemos ocupado de la TGT de Wüster, vamos a considerar algunos momentos cruciales en el desarrollo de la Fraseología. Así según Ruiz Gurillo (1997: 13):

Puede afirmarse, sin temor al error, que Ch. Bally es el fundador de la fraseología. Ya desde 1905, aunque principalmente en 1909, acuña el término y le da el valor con el que se emplea habitualmente. Además presenta un esbozo de clasificación, señala algunos indicios para el reconocimiento de estas unidades y aporta interesantes observaciones sobre la existencia de homónimos entre UFS y combinaciones libres, sobre las comparaciones en la lengua popular, etc.

Según esta autora, la escuela rusa —considerada la impulsora de esta nueva disciplina— adoptará los postulados de Bally. Para Penadés (2012: 2), el nacimiento de la Fraseología puede establecerse en el siglo XX. Esta autora la fija a finales de la segunda década tomando como punto de partida la concepción del lingüista soviético Polivanov que en 1928 concebía la fraseología «*como una ciencia lingüística que debía ocuparse de los significados individuales de las expresiones fijas*». La misma autora, señala, sin embargo, que fue el también lingüista ruso Vино-

grádov quien, en los años cuarenta, estableció los conceptos fundamentales así como el ámbito y las competencias de la Fraseología. También Aguado de Cea (2007: 55-56) señala la importancia de dos escuelas para el desarrollo de la fraseología que contribuyeron a plantear el problema de la fraseología en la lengua general y, posteriormente, presentaron propuestas en el campo de la lengua de especialidad. Una de estas escuelas es el contextualismo británico con figuras, entre otras, como Firth, Halliday y Sinclair. Según la autora, a esta escuela se debe el término *colocación* y el estudio de en qué medida ésta contribuye al significado lingüístico. También señala la importancia del trabajo de Benson et al. (1987) materializado en el *The BBI Dictionary of English Word Combinations* que consta de 18.000 entradas y 90.000 colocaciones, como se verá más adelante. Por lo que a la escuela rusa se refiere, la autora, apunta el interés de dicha escuela por la combinatoria léxica y destaca la figura de Vinogradov que confirió a la fraseología el estatus de disciplina científica. Otra aportación de la escuela rusa es la teoría Sentido-Texto desarrollada por Mel'cuk en la segunda mitad de los ochenta que tiene una orientación lexicológica, lexicográfica y también semántica. Según Ruiz Gurillo (1998: 12), por lo que a la fraseología española se refiere, la aparición de la *Introducción a la lexicografía moderna* de Julio Casares (1950) marca un momento importante en la fraseología española, que con el paso de los años contará con reconocidos especialistas: «*El intento del autor es único en nuestra lengua y supone un gran avance como intento de delimitación y clasificación de construcciones pluriverbales*». En fechas más cercanas, Ruiz Gurillo (1997), Aguado de Cea (2007) y Penadés (2012) apuntan a Corpas como una figura destacada de nuestro país para quien la Fraseología es una subdisciplina de la Lingüística. El modelo de Corpas (1996) se basa en la combinación del criterio de enunciado que constituye un acto de habla, con su fijación dentro de la norma, el habla o el sistema. Con el tiempo, la fraseología ha dejado de estar subordinada a la Lingüística para ser considerada una disciplina autónoma aunque está estrechamente ligada a la Lexicografía.

4.2.3. La unidad fraseológica

Así como el término es el objeto de estudio de la Terminología, la unidad fraseológica lo es de la Fraseología y ésta se define como una combinación —que debe ser fija tanto en forma como en significado— de al menos dos palabras.

Al igual que la Terminología, la Fraseología puede considerarse una disciplina relativamente joven pues aparece como tal en el siglo XX, sin embargo, el objeto de estudio de ambas disciplinas nos retrotrae a periodos mucho más lejanos, desde las clasificaciones de Linneo en Terminología o, en el caso de la Fraseología, las unidades fraseológicas —su objeto de estudio— venían denominándose de formas muy variadas: proverbios, dichos, frases hechas, giros, modismos o refranes, entre otras y resulta muy aventurado determinar el punto de partida de esas diversas uni-

dades. Todas las lenguas de especialidad disponen de unidades fraseológicas específicas, pero no siempre resulta fácil distinguir entre unidades terminológicas y unidades fraseológicas, ni tampoco definir las, por tanto resulta complicado separar unas categorías de otras, de ahí que incluyamos algunas definiciones de unidades fraseológicas de otros tantos estudios sobre esta disciplina y, en especial, sobre las llamadas UF de diverso tipo.

El primer problema que observamos es la variedad denominativa que sigue vigente en las denominaciones actuales, tales como unidades lexicalizadas, colocaciones, fraseologismos, unidades fraseológicas o frasemas, por citar algunas de ellas. Corpas (1996: 17) apunta *expresión pluriverbal, unidad pluriverbal lexicalizada y habitualizada, expresión fija, unidad léxica pluriverbal, fraseologismo o unidad fraseológica*. Según esta autora (2001b: 43), una unidad fraseológica (UF) es «una combinación estable de unidades léxicas formada por al menos dos palabras gráficas, cuyo límite superior se sitúa en el nivel de la oración compuesta». Sevilla (1997: 431-432) también señala que la variedad utilizada para denominar a estas unidades lingüísticas en todas las lenguas hace que se empleen unas u otras designaciones sin saber muy bien de qué estamos hablando, lo que, en su opinión, provoca una gran confusión tanto terminológica como conceptual, pues no sabemos ni cómo llamarlas ni cómo definir las.

Por lo que respecta a las unidades fraseológicas especializadas parece que, en general, se asume que son una combinación de lexemas que giran en torno a una unidad terminológica (UT) que funciona como el eje central. Dicha UT es la portadora del conocimiento especializado, sin embargo, no es completamente fija ya que cierto grado de variación morfosintáctica es aceptable, pero también es completamente libre puesto que la fijación viene determinada por su alta frecuencia en el discurso del ámbito de especialidad en el que se utilice (Tabares y Pérez Vigaray: 2007: 571). Las UF pueden estar compuestas de grupos de palabras, sintagmas nominales, verbales, adverbiales, de oraciones completas y así sucesivamente.

Por último, según Penadés (1999: 11 y ss.), las unidades fraseológicas son una combinación de palabras, excepto algunas fórmulas de saludo, que presentan estabilidad y fijación y ofrece una mayor concreción jerárquica, comúnmente aceptada, de las unidades fraseológicas que equivalen a una oración o un enunciado y las que no. Así distingue entre: 1) unidades fraseológicas que equivalen a una oración o a un enunciado en las que incluye a) paremias: refranes, proverbios, citas, sentencias y enunciados de valor específico y b) fórmulas rutinarias y 2) unidades fraseológicas que no equivalen a oraciones o a enunciados, dentro de las que incluye: a) colocaciones y b) locuciones: nominales, adjetivales, pronominales, verbales, adverbiales, propositivas, conjuntivas, participiales, interjectivas y elativas.

Encontramos, pues, ya las colocaciones dentro de este segundo grupo de UF; también en Aguado de Cea (2007: 53) se mencionan al igual que en Roberts

(1993a: 37) al presentar las diferentes concepciones de la fraseología. Una de ellas, la limita al estudio de expresiones fijas, del tipo locuciones o *idioms*; otras consideran la inclusión de proverbios y dichos; en otros casos, incluyen las colocaciones y por último, las hay que defienden que todos los tipos de unidades plurilexemáticas forman parte de la fraseología. Con respecto al primer punto, Roberts (1993b: 5) incluye todas las combinaciones léxicas habituales que no pertenecen a una categoría gramatical determinada, lo cual es aplicable a expresiones fijas, tales como *idioms*, proverbios o dichos, así como a las colocaciones a las que define como frases con un grado mayor o menor de fijación en la lengua.

En nuestro caso, nos interesan las colocaciones especializadas que figuran en el dominio vitivinícola, pero antes vamos a tratar de presentar algunas de las características de las unidades fraseológicas entre las que los autores incluyen las colocaciones. Aguado de Cea (2007: 53) destaca la importancia de las unidades fraseológicas (a las que también denomina solidaridades léxicas y colocaciones) dentro del discurso de especialidad:

El dominio de estos frasemas o unidades fraseológicas, también denominadas «solidaridades léxicas» y «colocaciones», es el factor que confiere naturalidad al discurso científico y, por ello, resulta de gran relevancia tanto para traductores, redactores técnicos, mediadores lingüísticos y periodistas especializados, así como para los hablantes de una segunda lengua que se acerquen a un campo de especialidad.

4.2.3.1. Características de las unidades fraseológicas

En general, los autores consideran que una unidad fraseológica está compuesta por, al menos, dos palabras gráficas lo que determina su carácter compuesto o poliléxico. Además, la fijación es otra de las características de las UF. Según Zuluaga (1975: 230) se trata de «*la propiedad que tienen ciertas expresiones de ser reproducidas en el habla como combinaciones previamente hechas —tal como las estructuras prefabricadas, en arquitectura*». La fijación se ha considerado como un factor importante en las lenguas de especialidad; así se establece una relación entre fijación y lexicalización —especialización semántica— tras identificar una unidad fraseológica y su valor semántico dentro de un ámbito determinado. Para Corpas (1996: 26), una combinación de palabras primero se fija y luego se convierte en una unidad que puede modificar su significado, de ahí que la especialización semántica implique la fijación, pero esta no presupone a la otra. La autora (1996: 20; 2001b: 43¹⁰) señala que estas unidades léxicas se caracterizan por:

10 En (2001b: 43) Corpas apunta a los rasgos distintivos de una UF como «*polilexicalidad, alta frecuencia de aparición y coaparición, institucionalización, estabilidad (fijación y especialización semántica), idiomatidad y variación potenciales*».

la alta frecuencia de uso, y de coaparición de sus elementos integrantes; por su institucionalización, entendida en términos de fijación y especialización semántica; por su idiomatidad y variación potenciales; así como por el grado en el cual se dan todos estos aspectos en los distintos tipos.

Otro de los rasgos que se utiliza para definir una unidad fraseológica es la idiomatidad, es decir, la relación irregular entre los significados individuales de los elementos que componen una unidad fraseológica y el significado global de la estructura entera ya que la UF sufre una transformación semántica. Esto es lo que hace que, a veces, para algunos autores las colocaciones no se incluyan dentro de las UF, mientras que otros consideran que son las paremias las que no deberían figurar entre las UF (Wotjack: 2006). Además de estos rasgos también hay que tener en cuenta la frecuencia de coaparición así como la frecuencia de uso. Por otra parte, la repetición de estas unidades fraseológicas hace que se constituyan en secuencias de uso general entre los hablantes, de ahí que puedan quedar recogidas en el diccionario para validar su uso. Para Wotjack (1988: 537), rasgos como la repetición de dos o más palabras en un mismo texto o en textos diferentes, pero en los que se encuentre la misma combinación constituyendo una unidad recurrente, hace que esa combinación pueda considerarse una UF. Este autor apunta la falta de consenso a la hora de qué fenómenos incluir dentro de la fraseología general, aunque este no es el único problema, pues también existe una disparidad total en la denominación de los fraseologismos (colocaciones, locuciones, frasemas, idiomatismos, enunciados fraseológicos o locuciones, entre otros).

González Rey (1998: 58) habla de diferentes combinaciones de palabras que clasifica como 1) colocaciones, es decir, combinaciones de palabras que no pierden el valor semántico que tienen por separado, lo que denomina sentido recto; 2) un segundo grupo en el que los elementos de la combinación pierden ese sentido recto, en el que incluye las expresiones idiomáticas (EI) y, 3) las combinaciones que tienen un sentido recto y un sentido traslaticio, entre los que incluye refranes y proverbios, entre otros, es decir, las conocidas como paremias. Todos estos grupos de combinaciones tienen algo en común: constan de dos o más palabras, son fijadas y reproducidas; pero también la autora apunta a diferencias semánticas. Así, las colocaciones son semánticamente composicionales mientras que las expresiones no lo son y, las paremias pueden ser composicionales o no. Para Zuluaga (1975: 226), las expresiones fijas o E.F. *«no son producidas en cada acto de habla, sino ‘reproducidas’, repetidas en bloque. El hablante las aprende y utiliza sin alterarlas ni descomponerlas en sus elementos constituyentes, las repite tal como se dijeron originariamente»*. Esto explica la fijación que se supone en las unidades fraseológicas aunque esta fijación sea arbitraria, pues no explica por qué en determinadas formas no hay variación (singular o plural) o por qué los formantes siguen un orden determinado.

Por último, según el modelo de Corpas (1996), las unidades fraseológicas se dividen en tres esferas. En la primera de ellas encontramos las colocaciones (actos

de habla no completos que siguen las normas de la lengua pero tienen un grado de fijación menor; presentan diferentes combinaciones: V+N; Adj + N, N+ prep + N, entre otras que funcionan como un elemento dentro de un enunciado); en la segunda esfera sitúa a las locuciones (actos de habla no completos formados por una combinación de palabras que tienen un significado diferente del de sus elementos por separado y se les asigna un carácter idiomático —las palabras que forman esta combinación no pueden ser modificadas ni sustituidas por otras ni permiten la inclusión de otros elementos—) y en la tercera esfera se encuentran los enunciados fraseológicos en los que se incluyen las proverbs o refranes que tienen una función fáctica pues tratan de convencer o persuadir y las fórmulas rutinarias utilizadas para realizar distintos actos del habla, tales como pedir disculpas, agradecer, saludar o despedir, entre otros.

Semánticamente hablando, no podemos deducir el significado de una unidad fraseológica considerando los elementos que la componen, sino como un todo del que se desprende un nuevo significado, de ahí que digamos que la unidad fraseológica tiene un significado fijo o está lexicalizada y adquiere un sentido en un contexto dado. Por tanto, cabe destacar el interés de los especialistas, traductores o interesados en las lenguas de especialidad por disponer de obras de referencia que recojan fraseología específica de los diversos ámbitos facilitando la transmisión del conocimiento de forma más precisa, tanto en el discurso como en los textos. Dada la dificultad de elegir un término que sirva para designar las combinaciones de elementos léxicos que encontramos en nuestro corpus de textos, nos parece que el concepto de colocación se ajusta a nuestros intereses, de ahí que se haga un estudio más detallado tratando de aclarar dicho concepto.

4.2.4. Colocaciones y Fraseología

Las colocaciones son un elemento relevante en muchas áreas de la Lingüística, pero, para el hablante no nativo de cualquier lengua resulta especialmente difícil de determinar o comprender qué co-ocurrencias son colocaciones significativas. Básicamente, las colocaciones son un fenómeno lingüístico que se caracteriza por contener dos o más elementos léxicos que co-aparecen con frecuencia pero que presentan ciertas restricciones combinatorias. Las bases de estas unidades, generalmente sustantivos o verbos,¹¹ son las que seleccionan a los colocativos. Aunque se consideran unidades fraseológicas, no todos los autores están de acuerdo. Para Penadés (2001: 58) la variedad terminológica para denominar las colocaciones no es más que un reflejo del problema que supone definir qué es o no una colocación así como

¹¹ En el dominio vitivinícola son más frecuentes las colocaciones cuya base es un sustantivo, como veremos más adelante.

sus características que permitan distinguir las frente a otras unidades fraseológicas. Un repaso por los trabajos de algunos autores nos presenta las formas de definir lo que conocemos como colocaciones léxicas, que son las que nos interesan en este trabajo.

Según Kjellmer (1991: 99), nuestro lexicon mental está constituido no sólo por palabras simples, sino también por unidades fraseológicas más largas que pueden ser fijas o variables. Para Hausmann (1979), una colocación es una combinación de dos o más lexemas en la que, para expresar un sentido dado, un lexema determina la presencia de otro. Es decir, hay un elemento seleccionador o base y otro seleccionado o colocativo. Mientras que el primero (elemento caracterizado) es autónomo, el segundo (elemento caracterizador) añade una característica que no modifica la identidad de dicha base. En opinión de Sinclair (1991: 109-110), dos son los principios que rigen las colocaciones. El primero es el principio de colocación libre que implica que la colocación es el resultado de una serie de elecciones que incluyen o excluyen a determinados elementos. El segundo es el principio de coocurrencia que supone que las combinaciones de palabras no se hacen al azar y que las restricciones impuestas por la gramática no son suficientes para explicar por qué determinados elementos léxicos presentan esta tendencia a aparecer frecuentemente juntos. Para Corpas (2001b: 43-44), las colocaciones son unidades fraseológicas de pleno derecho pues son polilexicales o pluriverbales al estar formadas por más de dos palabras gráficas. Además los colocados suelen aparecer juntos con cierta frecuencia y también se da frecuencia de coaparición, ya que estas combinaciones son también frecuentes como unidades. La autora apunta a la institucionalización como otro rasgo distintivo de las colocaciones, que ha de entenderse como su fijación basada en la repetida reproducción de las combinaciones que, de alguna manera, estabiliza su unidad dando lugar a lo que denomina «*combinación estable*».

Las combinaciones vendrían a cubrir una laguna denominativa, que no se entiende al analizar los elementos de la combinación por separado, sino que adquiere un significado nuevo al situarse junto a otro término. Y dicho significado nuevo quizás no pueda expresarse con un único término sino con dicha combinación, lo que también confiere un carácter restrictivo a la colocación. Aunque la reducción a combinaciones de dos elementos: base y colocado o colocativo y colocado no son suficientes para explicar combinaciones de nuestro corpus de textos en las que intervienen varios elementos. Para Tutin (2008)¹², las colocaciones han sido consideradas habitualmente asociaciones binarias, es decir, asociaciones de dos elementos léxicos que tienen un estatus diferente, pues uno de ellos es la base mientras que el otro, el elemento colocado, depende de dicha base.

12 Documento disponible en Internet (sin número de página). Disponible en: <http://hal.univ-grenoble-alpes.fr/halshs-00371418/document>

Ruiz Gurillo (1997) apunta a las colocaciones como UF, así: «*Las colocaciones nominales* (son las más frecuentes en nuestro trabajo)¹³ *constituyen UFS periféricas que han sido creadas empleando procedimientos regulares, propios de la sintaxis libre. Sin embargo, la cohesión que manifiestan sus formantes permite hablar de combinaciones fraseológicas*». Tales combinaciones presentan las características de fijación e idiomatidad que se supone en las UFs. L'Homme (1998: 513) habla de colocaciones, fraseologismos o coocurrencias para referirse a las combinaciones léxicas así como de la importancia de las combinaciones de palabras especializadas, ya que no sólo hay que conocer los términos y los conceptos que designan, sino que también hay que saber combinar dichos términos para conseguir unidades léxicas especializadas. Esta autora llama colocaciones a las agrupaciones de naturaleza general mientras que a las agrupaciones especializadas las denomina combinaciones léxicas especializadas (CLS) y apunta algunos aspectos que pueden ayudar a comprender su significado. Unas y otras tienen un carácter convencional y deben figurar en las correspondientes obras de referencia, generales o especializadas, para ser aprendidas. Ambas están formadas por dos lexemas; en el caso de las colocaciones el primer lexema es la palabra clave que determina cuál será el segundo término seleccionado. En lo que la autora llama CLS,¹⁴ uno de los dos lexemas es una unidad terminológica, mientras que al segundo lo llama coocurrencia, y en terminología esa base o palabra clave está determinada implícitamente. En el caso de las colocaciones, ambas partes pueden elegirse para figurar como entradas en un diccionario, mientras que en el caso de las CLS debería ser la palabra clave la elegida, aunque las coocurrencias deberían figurar a continuación. Normalmente, la base es un nombre, mientras que las coocurrencias pueden ser verbos, adjetivos u otras palabras, y también hay que tener en cuenta la presencia de las preposiciones en estas combinaciones léxicas especializadas. Por otra parte, los patrones de las combinaciones léxicas especializadas son más limitadas, pues su base es generalmente un nombre, mientras que en el caso de las colocaciones el número de combinaciones es mayor. En nuestro corpus son numerosas las combinaciones, como veremos más adelante, siendo el sustantivo el elemento base en la mayoría de ellas.

González Rey (1998: 60-61) cree que tanto en la fraseología general como en la fraseología terminológica (que tiene que ver con las lenguas de especialidad), todavía quedan por consensuar criterios tales como el número de formantes que constituyen una colocación, que puede ser o demasiado larga o demasiado corta y densa; otro de los criterios que apunta la autora es la clasificación que, en fraseología general, no incluye términos gramaticales como las preposiciones o partículas en las colocaciones —Hausmann y Mel'cuk— mientras que otros las incorporan —Sinclair—; por

13 El paréntesis es nuestro.

14 Combinación léxica especializada.

último, en cuanto al uso, la fraseología terminológica presenta una dificultad a la hora de considerar como colocación a una expresión nueva con una presencia discreta por la restricción del ámbito de especialidad. Esta autora considera las colocaciones como

unidades fraseológicas no idiomáticas por no presentar ruptura de sentido, ni desde el punto de vista interno (dentro de la expresión), ni desde el punto de vista externo (en contacto con el resto del texto en el que van incluidas). En esto, se van a oponer a las demás unidades fraseológicas.

Por su parte, Corpas (2001a: 91-93, 2001b: 43-44) señala que las colocaciones son unidades fraseológicas de pleno derecho por varias razones: 1) están formadas al menos por dos palabras gráficas a veces unidas por otra palabra gramatical, principalmente preposiciones; 2) las partes que componen la colocación, es decir, los colocados suelen aparecer con cierta frecuencia juntos en el discurso y pueden ser consideradas una unidad y 3) la fijación de los componentes hace que la colocación sea percibida y reconocida como una combinación institucionalizada. Como la autora apunta, hay que tener en cuenta la restricción combinatoria de las colocaciones y la especialización semántica de los componentes de la misma. Koike (2001: 25-29) sigue la línea de Corpas (1996) y apunta las seis características que considera más importantes de las colocaciones, aunque no es necesario que todas ellas se cumplan para demostrar que estamos ante una colocación. Estas características se formulan de la siguiente manera: 1) la coocurrencia frecuente de dos unidades léxicas —aunque importante, no es exclusiva de las colocaciones, pues implicaría que todas aquellas combinaciones léxicas que aparecieran con cierta frecuencia en un texto tendrían que ser consideradas colocaciones—; 2) las restricciones combinatorias —uno de los elementos suele mostrar más restricciones a la hora de combinarse, es decir, no todos los elementos se combinan libremente con otros elementos—; 3) la composicionalidad formal —a veces pueden observarse ciertas licencias, tales como el uso del plural o un cambio de adjetivo a sustantivo dentro de la colocación—; 4) el vínculo de dos lexemas —puede darse un cambio de categoría gramatical de los elementos—; 5) la relación típica entre sus componentes —los elementos de la colocación mantienen una relación típica y real— y, por último, 6) la precisión semántica de la combinación —la combinación debería dejar muy claro su significado de manera que el hablante pueda encontrarla con facilidad en un diccionario y presenta los siguientes tipos de combinaciones que son los más frecuentes en español: 1) Sustantivo+ verbo; 2) Verbo + sustantivo; 3) Verbo + preposición+ sustantivo; 4) Sustantivo + adjetivo; 5) Sustantivo + de + adjetivo y 6) Verbo+ adverbio.

No podemos olvidar otras tipologías como las que de Benson *et al.* (1987: xv). Aunque se centra en el inglés, sus aportaciones sirven para otras lenguas, como apuntan los autores, en las que existen una serie de frases o colocaciones idiomáticas que denominan *recurrent combinations*, *fixed combinations*, or *collocations*. A su vez, las colocaciones se agrupan en colocaciones gramaticales y colocaciones

léxicas. Las primeras son frases cuya parte preponderante es un sustantivo, verbo o adjetivo que se combina con una preposición o un infinitivo, entre otros. Los autores establecen ocho tipos de colocaciones gramaticales dependiendo de los componentes de las mismas que van desde G1 a G8 (xvi-xxviii)¹⁵. Sin embargo, las colocaciones que nos interesan son las que denominan léxicas y que agrupan en 7 tipos que van desde L1 a L7 (xxx-xxxiii) en función de los elementos que componen dichas colocaciones. L1 y L2 son combinaciones léxicas fijas en las que intervienen un nombre, verbo¹⁶, pronombre o una frase preposicional. Mucho más productivas son las combinaciones L3 (nombre + adjetivo) aunque algunas de estas combinaciones son consideradas clichés. En inglés es importante la combinación nombre + nombre que también figura dentro de las L3, pero como veremos no sólo lo son en inglés. El resto de las colocaciones de su tipología no serán relevantes para nuestro propósito para el que, sin embargo, no nos resultan suficientes las combinaciones léxicas que estos autores plantean.

En cuanto al modelo fraseológico de Tercedor (1999),¹⁷ recoge las colocaciones como parte de la clasificación de las unidades fraseológicas. La autora habla de unidades especializadas de contenido metafórico y ofrece una taxonomía en la que presenta una clasificación morfosintáctica, por tanto, basada en el modelo distribucional tradicional de sustantivo, adjetivo, verbo, preposición o preposición y centrado en las categorías gramaticales. También atiende a criterios léxico-semánticos, es decir al significado y, por último, se refiere a un criterio de fijación que condicionará la clasificación posterior. Por tanto, su clasificación responde al esquema siguiente:

- 1) Unidades lexicalizadas en las que no puede alterarse el orden de los componentes. Estas unidades las clasifica en unidades lexicalizadas del discurso general —en las que se incluirían locuciones, frases hechas, dichos y refranes—, unidades lexicalizadas del área de especialidad —términos compuestos sin guión que expresan un concepto especializado— y unidades lexicalizadas del metadiscurso científico.
- 2) Unidades fraseológicas no lexicalizadas que expresan un único concepto y son equivalentes a los compuestos terminológicos, pero la disposición de sus componentes puede cambiar.

15 Las clasificaciones se ajustan al patrón inglés por lo que no son totalmente aplicables a los patrones colocativos españoles. Según estos autores las colocaciones se agrupan de la siguiente manera: G1 sustantivo + preposición; G2 sustantivo + to infinitivo; G3 oraciones con that; G4 preposición + sustantivo, G5 adjetivo + preposición; G6 adjetivo + to infinitivo; G7 adjetivo+ that clause y G8: presenta 18 patrones de verbos ingleses.

16 Las colocaciones con verbo son escasísimas en nuestro corpus, si exceptuamos los participios, aunque también son muy pocos los ejemplos.

17 Aunque el modelo de Tercedor se centra en el ámbito biomédico (oncología) nos parece que puede responder a nuestros intereses, de ahí su inclusión.

- 3) Colocaciones de la lengua general que presentan un carácter recurrente y colocaciones del área de especialidad en las que sigue un criterio distribucional: N+N; N+Adj. o Adj.+N; N+Adv.+N; N+V/V+N. Estas colocaciones léxicas atienden a su frecuencia dentro del conjunto del área, así como a su recurrencia en un mismo texto, finalmente, apunta las colocaciones del metadiscurso científico que presentan un carácter metafórico.

Como ya hemos comentado, todas las posibles combinaciones que dan lugar a las colocaciones especializadas del dominio vitivinícolas recogidas en el corpus, desbordan con mucho los límites de estas tipologías, por diferentes motivos. En primer lugar, se trata de lenguas diferentes, por tanto habrá una variación entre, por ejemplo, N + Adj. (en inglés Adj. + N), pero además el hecho de que muchas de las colocaciones estén constituidas por más de dos o tres elementos hace que la tipología que presentemos sea mucho más amplia¹⁸.

4.3. Terminología, fraseología y lenguajes de especialidad

Hasta hace relativamente pocos años, se prestaba más atención a la terminología que a la fraseología, aunque ambas disciplinas estén estrechamente relacionadas si hablamos de lenguaje especializado. Mientras que terminología denota un inventario de términos técnicos que designan un concepto dentro de un área específica de conocimiento y también eliminan las categorías, principios y reglas teóricas que relacionan a las palabras y las frases con conceptos definidos, por el contrario, el término fraseología designa dos conceptos diferentes, por una parte, un inventario de unidades fraseológicas, por ejemplo, expresiones fijas que pueden ser nominalizaciones o proposiciones que constituyen el *phasicon* de una lengua y, por otra, la disciplina lingüística que estudia las propiedades de los *idioms* y frases desde un punto de vista teórico y que Gläser (1994/1995: 44-45) clasifica según su estructura constituyente y su codificación en diccionarios. Esta autora presenta una doble consideración de la fraseología como un conjunto de unidades fraseológicas y como una disciplina lingüística que se ocupa de dichas unidades: a) *the inventory of stock of phraseological units, [...] and b) the linguistic discipline which investigates the properties of idioms and phrases from a theoretical angle, classifies them according to their constituent structure and codifies them in dictionaries.*

La estrecha relación entre fraseología y terminología y las lenguas de especialidad también es apuntada por Aguado de Cea (2007: 549):

Tanto los frasemas de la primera, como los términos de la segunda coinciden por su carácter denominativo, es decir, por su valor referencial y constituyen los nodos a partir

18 Ver Apartado 6.2.2.

de los que se estructura el conocimiento en un campo de especialidad; en otras palabras, denotan objetos, acciones, procesos, estados y relaciones propias de un campo o de una actividad especializada.

Según Tercedor (1999) la fraseología LSP¹⁹ —y enlazamos con los lenguajes de especialidad— es una rama de los estudios LSP que se ocupa por una parte de los enlaces sintácticos que aparecen en LSP en el nivel de la expresión, la sinonimia y la equivalencia y, por otra, de las relaciones conceptuales y las modificaciones de aquellos elementos LSP que pueden combinarse para constituir una proposición válida —según las condiciones que impone un campo del saber determinado— y correcta desde el punto de vista lingüístico. En este sentido, una unidad fraseológica especializada²⁰ es, para esta autora, el producto de la unión sintáctica entre, al menos, dos elementos LSP de una proposición con contenido LSP cuya coherencia interna depende de su combinabilidad conceptual. Aunque estas definiciones son también extrapolables a la fraseología LGP²¹ como combinación entre conceptos de la lengua general.

Por tanto, vemos que dentro de los lenguajes de especialidad tanto la terminología como la fraseología no son excluyentes sino complementarias, pues ambas disciplinas vienen a conformar un inventario de términos y unidades de distinto tipo, con mayor o menor fijación que son utilizadas por los hablantes de un determinado ámbito de especialidad, como comprobaremos en el dominio vitivinícola.

19 Language for Specific Purposes.

20 UF LSP.

21 Language for General Purposes.

5. EXTRANJERISMOS VITIVINÍCOLAS Y DICCIONARIOS

Diccionario. m. Repertorio en forma de libro o en formato electrónico en el que se recogen, según un orden determinado, las palabras o expresiones de una o más lenguas, o de una materia concreta, acompañadas de su definición, equivalencia o explicación.

DRAE: <http://dle.rae.es/?id=DgIqVCc&o=h>

5.1. Introducción

Puesto que estamos, por un lado, tratando la neología y por otra, disciplinas como la terminología y la fraseología, tenemos necesariamente que relacionarlas con otras áreas tales como la Lexicología y Lexicografía que juegan un papel importante en las lenguas de especialidad. La primera se ocupa de las unidades de una lengua, su significado, formación o estructura, mientras que la Lexicografía constituye la parte práctica o de aplicación, pues su objeto es la creación de diccionarios a partir de una palabra para la que el lexicógrafo ofrece una descripción, aporta información morfológica y gramatical, propone ejemplos de uso o sinónimos. Para Rey (1973: 9), la lexicografía no se identifica con la lexicología sino que ambas mantienen una relación de complementariedad, pues según él:

La lexicographie: a) déborde par son objet le domaine lexical, b) constitue un type de discours sur la langue que a ses règles propres, relevant de la théorie du discours, c) n'est que la plus continue des pratiques linguistiques portant essentiellement sur la signification.

Además, argumenta que, por razones prácticas, la enseñanza del léxico ha tenido un papel importante no sólo en la lexicografía, sino también en aspectos tales como la enseñanza de las lenguas, la traducción y en prácticas lingüísticas más o menos normalizadas, lo que enlaza con la Terminología y también con la opinión de Cabré (2000) para quien: «*La lexicografía muestra interés por la Terminología puesto que los términos forman parte de la competencia léxica de un hablante en*

*cuanto ejerce un rol profesional.»*¹ Por tanto, resulta imposible desligar unas disciplinas de otras pues ambas están relacionadas, tanto si se trata de lexicografía y de la creación no sólo de diccionarios de lengua general o especializada, sino también con la elaboración de terminologías especializadas.

Muchos son los estudios que recogen clasificaciones de los tipos de diccionarios disponibles, entre otros los de Arntz y Picht (1995: 221-223) que distinguen entre diccionarios de materias o enciclopédicos, diccionarios de la lengua común y diccionarios especializados y, dentro de estos, incluyen los diccionarios monolingües, bilingües o plurilingües. Además, atendiendo a la estructura de los diccionarios de especialidad, hay que considerar aquellos que presentan un enfoque semasiológico u onomasiológico. En nuestro trabajo hemos utilizado diccionarios monolingües de referencia de la lengua general y diccionarios especializados que recogen un vocabulario condicionado por el área de especialidad a la que van dirigidos. Como apuntan estos autores, generalmente en estos dos tipos de diccionarios —de la lengua general y de las lenguas de especialidad— se sigue un criterio semasiológico, pues ambos presentan las entradas en orden alfabético, parten de la palabra y estudian todos los significados relacionados con la misma. Además, la polisemia se trata dentro de la misma entrada o en entradas consecutivas. Este tipo de diccionarios semasiológicos son los más comunes, pues su elaboración requiere menos tiempo y esfuerzo. Por el contrario, los diccionarios onomasiológicos parten del significado y se interesan por las palabras que los designan. Están ordenados por conceptos que desempeñan el papel más importante, pues se tratan las unidades conceptuales y la ordenación sistemática implica un análisis fiable de las equivalencias que no se produce si se comparan únicamente conceptos aislados.

Normalmente, los diccionarios de lengua general se ocupan de los tecnicismos propios de las lenguas de especialidad cuando estos son utilizados en el discurso común, pasando a formar parte del vocabulario que el hablante medio utiliza sin necesidad de ser un experto en la materia, lo que hace que cada vez haya una línea más difusa entre la transmisión del vocabulario general y ciertos términos que pertenecen a ámbitos de especialidad. De hecho, en los diccionarios monolingües no figuran siglas, acrónimos, ni nombres propios que, en nuestro corpus de textos, son importantes fuentes de transmisión de conocimiento especializado.

Coseriu (1981: 306) señala que una lengua no es sólo un sistema, sino un dia-sistema compuesto por un conjunto de dialectos, niveles o modalidades expresivas que dan lugar a variaciones. Los diccionarios, especialmente los de la lengua general, se sirven de indicaciones o marcas para orientar al lector a la hora de utilizar de

1 Documento consultado en Internet en el que no figura número de página: <http://www.assiterm91.it/wp-content/uploads/2010/10/cabr%C3%A9-2000-testo-spagnolo.pdf>

forma correcta determinadas palabras. Así, se etiquetan ciertas palabras según el contexto en el que pueden aparecer (ciencia, química o agricultura, por ejemplo) acotando su uso en un campo de conocimiento especializado (marcas diatómicas), aspectos como su procedencia de otras lenguas, las características de dichas palabras en función de su empleo en unas determinadas zonas geográficas (marcas diaatómicas), la formación cultural del hablante (marcas diastráticas) o incluso apuntando a un uso arcaico o vulgar (marcas diafásicas). Todos estos aspectos se recogen en lo que llamamos marcas, que figuran al inicio del diccionario para facilitar la descodificación de la información, pues tales marcas suelen aparecer abreviadas. Por tanto, el diccionario puede proporcionar mucha información útil al usuario medio, pero también al interesado o experto en un ámbito de especialidad, según sus intereses o necesidades. Para Osorio (2012: 236), resulta obvio que un diccionario monolingüe de tipo semasiológico debería incluir tanto los lexemas universales —unidades simples formadas por una sola palabra— como también los lexemas pluriverbales —compuestos por dos o más palabras gráficas— pues, como ya hemos visto, son unidades léxicas —léase unidades fraseológicas, unidades terminológicas, colocaciones, etc.— que funcionan como un todo y no como la suma de sus componentes.

Como hemos indicado en la introducción, nos interesa comprobar la presencia o ausencia de los extranjerismos, tanto los adaptados como los crudos en los diccionarios de la lengua general y también en los especializados y no siempre resulta fácil determinar qué voces deben recoger unos y otros diccionarios. En general, los diccionarios se dividen en dos grandes categorías: 1) los diccionarios de la lengua que habitualmente recogen términos con su significado y 2) los diccionarios enciclopédicos que incluyen, además de éstas, otras informaciones con datos más detallados. Según el campo temático, también habrá que distinguir entre diccionarios de lengua general y diccionarios especializados que podrían llegar a ser tantos como especialidades haya.

Una vez determinadas algunas de las características de los diccionarios, tanto de la lengua general como de las lenguas de especialidad, vamos a tratar de apuntar algunos rasgos de los diccionarios de referencia que hemos utilizado para llevar a cabo el trabajo práctico.

5.2. Diccionarios de la lengua general

Por lo que respecta a los diccionarios de la lengua general, como ya indicamos al plantear las líneas de trabajo, hemos utilizado tres: DRAE (22^a y 23^a ed.) y como complemento el *Diccionario Panhispánico de Dudas* (DPD) que plantea algunos aspectos de uso que resultan útiles para nuestros intereses, pues se acerca algo más que el diccionario normativo de la Academia al uso real que, por otra parte, parece ser la clave de DEA.

Muchas veces las voces incorporadas al diccionario responden a la elección de los lexicógrafos que se encargan de redactarlo y no son necesariamente voces que hayan hecho imprescindible su presencia en el diccionario. A veces, el uso pone en circulación palabras que no figuran en el diccionario y que, sin embargo, son utilizadas por los hablantes, por tanto, no puede aducirse que si una palabra no podemos encontrarla en el diccionario, dicha palabra no existe, especialmente cuando ya hemos visto que el proceso de aceptación oficial de nuevas voces en DRAE es, en muchos casos, muy posterior a su uso generalizado, mientras que si se trata de neologismos de lujo o por puro esnobismo, puede darse el caso de que hayan caído en desuso al ser incorporados al diccionario normativo y, por tanto, carezcan de interés.

Si nos fijamos en los prólogos de los tres diccionarios se desprende que DEA, «se propone inventariar el léxico *que se usa*, no solo *el que se debe usar*. Es un diccionario descriptivo, no normativo.»² (1999: XIII). Esa parece ser toda una declaración de principios de lo que el diccionario va a ofrecer al usuario. Además, es un diccionario sincrónico con 75.000 entradas que incluye documentos fechados en el siglo XX para certificar el uso del léxico «vivo» de nuestra lengua, por lo que no encontramos voces en desuso que otros diccionarios de la lengua pueden recoger, de ahí que las palabras registradas en DEA hayan tenido que acreditar cierta estabilidad en la lengua para ganarse su puesto en ese diccionario.

Como ocurre frecuentemente en la lengua, por lo que respecta a los neologismos, ya se ha apuntado que el uso suele ir por delante de la norma que asociamos con el DRAE y, de hecho, a veces el tiempo de espera para que una palabra nueva sea recogida y avalada por ese diccionario normativo puede dilatarse tanto que incluso es posible que deje de ser utilizada antes de figurar en él o que los hablantes dejen de sentir una necesidad terminológica real que ya han cubierto, por ejemplo, utilizando un extranjerismo. De ahí que encontremos una mayor presencia de extranjerismos crudos recogidos en nuestro corpus de textos en DEA frente a DRAE, pues aquel recoge el léxico que se usa, no sólo el que se debe usar mientras que éste es un diccionario normativo, básicamente prescriptivo. En DEA, todas las entradas o lemas figuran en negrita, y además del origen de la palabra extranjera se incluye la pronunciación de la misma en español, que no figura ni en DRAE ni en DPD. En este último el resalte tipográfico permite diferenciar extranjerismos crudos —en cursiva o entre comillas— de adaptados que figuran en redonda.

No vamos a volver a incidir en el carácter normativo de DRAE y en el hecho manifiesto de que el uso va por delante de la norma. Como queda patente, desde la 22ª edición (2001) hasta la actual 23ª (2014) han pasado años suficientes para poder incluir o eliminar voces en desuso hasta llegar a las 93.111 entradas que recoge en la actualidad, pero es evidente que hay un desfase entre la realidad que presenta el diccionario y la de los hablantes actuales.

2 En cursiva y negrita en el original.

Por último, simplificando mucho podría decirse que el DPD pretende dar respuesta a las dudas suscitadas a los hablantes tanto en España como en los países de América del Sur con los que compartimos lengua y, como figura en la presentación, especialmente «en lo que atañe a la adopción de neologismos y extranjerismos, para que todo ocurra dentro de los moldes de nuestra lengua y, sobre todo, de forma unitaria en el ámbito hispánico.»³ (2005: XI-XII). Vuelve, pues, a aparecer el sentido normativo del DRAE aunque con un enfoque más cercano al uso, si bien este uso debe estar dentro de la normalización lingüística que propugna la Academia de la Lengua y de las Lenguas. DPD es «un diccionario normativo en la medida en que sus juicios y recomendaciones están basados en la norma que regula hoy el uso correcto de la lengua española.» (2005: XIII). Por lo que a los extranjerismos se refiere, incluye tanto los extranjerismos crudos como los adaptados que recoge DRAE (2001), aunque añade extranjerismos que no figuran allí, pero que son de uso frecuente en el español de América o de España. A este respecto distingue entre 1) extranjerismos superfluos o innecesarios —cuando existen equivalentes en español, de ahí que se censure su uso— y 2) extranjerismos necesarios o muy extendidos para los que propone el mantenimiento de la grafía y la pronunciación extranjeras —cuando se trata de extranjerismos asentados en el uso internacional deben figurar en su forma original aunque dado que son extranjerismos deben conservar su marca de extranjería de la que se dejará constancia mediante el empleo de cursiva o entrecomillado; en otros casos, opta por la adaptación de la pronunciación o la grafía originarias —como hace DEA— mantiene la grafía, pero añade la pronunciación a la española o bien mantiene la pronunciación extranjera, pero adapta la forma gráfica al sistema español. En algunos casos, desaconseja el uso del extranjerismo por innecesario y lo marca con solapsa ⊗.

Por lo que respecta a las marcas de especialidad o diatécnicas (Rodríguez Díez: 2003a: 147); Bajo Santiago (2001: 71), a pesar de que puedan ser percibidas como un signo restrictivo pues delimitan un ámbito de utilización del término, que puede no ser exclusivo de una única área de especialidad, sin embargo, algunas de las voces que figuran en los diccionarios de la lengua general, deberían ir acompañadas de marca, como enología o viticultura. En cuanto al dominio vitivinícola, casi ninguno de los términos figura con marca de especialidad como veremos más abajo, y desde luego, en ningún caso esa marca de especialidad tiene que ver con el dominio vitivinícola aunque DEA (1999: VXI) también apunta:

Es importante advertir que solo empleamos las etiquetas de ámbitos especiales cuando el término en cuestión pertenece primordialmente a los especialistas y únicamente en escasa medida ha entrado en el conocimiento de los especialistas. Prescindimos de la etiqueta cuando el término ha pasado al dominio general, aunque solo sea al nivel culto.

3 En cursiva en el original.

Según Bajo Santiago (2006: 169) en el siglo XVIII se dan los primeros pasos hacia el nacimiento de la ciencia enológica en España que se materializa en la plantación de especies de vid francesas e italianas, la elección de terrenos más apropiados para dicha plantación o la experimentación con nuevas técnicas en las bodegas; pero, indudablemente lo que más influyó fueron las nuevas teorías químicas francesas con respecto a la vinificación. A través de los textos de los químicos franceses llega también una nueva terminología que se añade a los antiguos procedimientos de vinificación. Ibáñez (2006b: 106) también considera que, por lo que respecta al dominio vitivinícola, la ciencia enológica nace a partir del siglo XVIII con los químicos franceses Lavoisier, Chaptal y Pasteur y el químico sueco Berzelius. Así pues, a pesar de la vinculación de la nueva ciencia enológica a la química y siendo ésta una lengua de especialidad, en DRAE no hay ninguna entrada con marca temática relacionada con el léxico del vino a pesar de que la enología se ha convertido en una ciencia y que los avances han dado lugar a nuevas voces. Por tanto, la vitivinicultura como lengua de especialidad carece completamente de presencia marcada en DRAE. La 23ª edición de este diccionario incluye el término «chaptalizar»⁴ para designar el procedimiento de adición de azúcar al mosto del vino y, aunque recoge la procedencia francesa del término y hace referencia a su inventor, el químico francés Chaptal, no se asigna marca de especialidad alguna a dicho término. Por tanto, consideramos que dicha ciencia no tiene ningún peso en el diccionario normativo o bien, por tratarse quizás de una disciplina especializada, su terminología debe buscar otro cauce como los diccionarios, glosarios o vocabularios especializados.

Esto también podría explicar por qué términos que consideramos especializados y que son ampliamente utilizados tales como *beaujolais*, *chardonnay*, *granvás*, *coupage*, *mildiu* o *merlot* figuren sin marca de especialidad en DEA; de hecho, ninguno de los términos que se mencionan más abajo presenta marca alguna que haga referencia a la vitivinicultura y, únicamente *bobal*, *godello* y *monastrell* llevan la marca *Agric.* (*Agricultura*), considerado como el grado de menor especialización dentro de los que se establecen para las lenguas de especialidad (Ahumada: 2001: 60-61). Sin embargo, resulta más fácil rastrear el origen de algunos términos del dominio vitivinícola que presentan marca de extranjería tales como *coñac*, *vermut* o *champán* que han sido naturalizados, aunque en ninguno de ellos aparece marca de especialidad. Quizás porque esas voces se incorporaron al diccionario hace tiempo y el hablante medio las utiliza sin problemas y sin preocuparle su procedencia y, seguramente, tampoco su ámbito de especialidad puesto que forman parte del discurso general y no son sentidas como términos, sino como palabras de uso corriente, lo que nos lleva a la idea ya apuntada de que las palabras del discurso general

4 Término incluido en Alvar Ezquerro (2003: 260).

adquieren su carácter de términos cuando se utilizan en un contexto de especialidad para transmitir conocimiento especializado y que no puede desligarse el discurso general del especializado.

Por lo que respecta a las unidades fraseológicas o colocaciones, aunque en los diccionarios de la lengua general no figuran entradas para las unidades léxicas compuestas por dos o más elementos léxicos a veces con un elemento de relación (preposición), determinados lemas sí que pueden recoger estos compuestos sintagmáticos. De hecho, los autores de DEA utilizan expresamente en las páginas introductorias el término *colocación* (o *construcción preferente*) a la hora de referirse a la relación sintáctica que se crea entre el lema y otras palabras para llegar a una acepción concreta. La lectura de las páginas introductorias de los diccionarios generales y la consulta de su microestructura evidencian que bajo un determinado marbete los diccionarios están recogiendo combinaciones léxicas diferentes. En la última edición del diccionario de la Real Academia se utiliza la denominación *forma compleja* para abarcar el concepto de colocación, locución nominal y compuesto sintagmático así como diferentes tipos de unidades fraseológicas. Por su parte, en DEA (XVII) se dice: «*Las locuciones en lengua extranjera adoptadas por el uso español se insertan en el lugar alfabético que les correspondería si se escribiesen como una palabra.*» De ahí que figure *brut nature* un poco más abajo de *brut* (739).

5.2.1. Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios de la lengua general

El léxico de la terminología vitivinícola constituye un lenguaje especializado que utilizan y comparten los expertos, pero como todo lenguaje de especialidad puede resultar complicado e incluso incomprensible para los no expertos. Quizás en las obras de divulgación se realiza una banalización de ese léxico especializado con objeto de hacerlo más comprensible al lector utilizando un lenguaje mixto, básicamente procedente del discurso general con el que se mezclan tecnicismos y, como hemos comprobado en nuestro corpus de textos, se incluyen términos extranjeros aquí y allí para enriquecer el discurso, aunque no queda claro si se trata de esnobismo o más bien de una necesidad terminológica real que demanda un extranjerismo como única vía de expresión.

Ciertamente, un diccionario de la lengua es un inventario de palabras, por tanto podría caerse en la tentación de suponer que debería recoger todas las palabras que existen en ella pero, de hacerlo, el diccionario resultaría impublicable y poco práctico, por tanto, el número de palabras deberá ser inevitablemente restringido (Alpízar: 1990: 133). Creemos que el vocabulario común a todas las ciencias debería tener cabida tanto en los diccionarios generales, en los que debería incluirse el ámbito de especialidad, como en los especializados. Lo que implica que los

tecnicismos que han traspasado la frontera de lo estrictamente especializado deberían incluirse en los diccionarios generales, mientras que aquellos que son de uso exclusivo entre especialistas deberían figurar en los vocabularios especializados. Por su parte, Guerrero Ramos (1999: 881) emplea el término *tecnolecto* para referirse a una lengua de especialidad cuyas unidades designan objetos concretos de esa realidad y los clasifica. Las unidades que nombran esa realidad se conocen como *tecnicismos*, es decir, unidades designativas que tienen sus propios repertorios: los diccionarios de terminologías o de especialidad, por el contrario, las unidades de la lengua que delimitan la realidad tienen su lugar en los diccionarios generales.

Así pues, el vocabulario general de cada ciencia podría incluirse en el diccionario general haciendo referencia a la especificidad de cada una de ellas mientras que el vocabulario técnico específico de cada ámbito de especialidad sólo debería figurar en los diccionarios especializados. Sin embargo, ¿cómo determinar cuál es el vocabulario común a todas las ciencias que debería recoger un diccionario como DRAE y cuál es el específico o técnico que debería figurar en diccionarios especializados como el *Gran Diccionario del Vino*⁵ o el *Diccionario Espasa del Vino*⁶ — los diccionarios especializados de referencia que hemos utilizado en este trabajo? Generalmente, el diccionario general suele incorporar términos científicos y técnicos cuando éstos dejan de ser patrimonio de los expertos para pasar a tener un uso más extendido entre el hablante medio, principalmente por cuestión de tiempo — pensemos en los años que median entre una edición y la siguiente. Resulta complicado determinar qué términos se incluyen y cuáles se dejan fuera al hacer elecciones de candidatos a nuevos términos (Alpízar: 1990: 135-136) por diversas razones entre las que se apunta el cambio de uso de las voces comunes que pueden ser también utilizadas en un ámbito de especialidad; por otra parte, algunos términos amplían su significado — como veremos más abajo, se recogen diversas subentradas con significados diferentes para una misma palabra, por ejemplo, *chip*—, en otros casos, el término científico tiene un uso tan corriente que, de alguna manera, pierde ese carácter de especialidad, así en DEA encontramos extranjerismos pertenecientes al dominio vitivinícola sin marca de especialidad, como *chardonnay*. Además, la inclusión de términos especializados plantea otro problema a la hora de la presentar una definición especializada, que puede no ser de interés para el lector medio. En cualquier caso, como ya se ha apuntado, el uso precede a la norma por lo que la incorporación de terminología especializada no puede seguir el paso a su difusión en los ámbitos de especialidad, de ahí que el diccionario general no pueda ser actualizado al ritmo que el usuario del mismo o el experto desearía. Alpízar (1990: 138),

5 En adelante GDV.

6 En adelante DEV.

en fecha que hoy nos parece lejana, sugiere la automatización del diccionario como la única manera de actualizar el vocabulario y plantea los bancos terminológicos como alternativa tanto para los diccionarios normativos como para los descriptivos. Tal opinión se acerca a lo que pretendemos llevar a cabo con el presente trabajo, es decir, recoger la terminología vitivinícola actual y presentarla en una base de datos⁷ que se actualice dando respuesta a las necesidades que surjan tanto a los usuarios como a aquellos que colaboren en su mantenimiento y ampliación.

Conviene señalar que un buen porcentaje de los términos que figuran en nuestro corpus de textos son nombres propios, muchos de ellos topónimos, pero también antropónimos y, especialmente nombres de plantas que corresponden a variedades de uvas o nombres de vinos, por tanto, el diccionario de la lengua general no es el lugar en el que podamos encontrar estos términos sino más bien en diccionarios enciclopédicos o en vocabularios o diccionarios de especialidad, a pesar de ello, en DEA figuran ocho variedades de uva mientras que en DRAE sólo figura una (*albariño*).

Sólo un pequeño porcentaje de los 1.073 términos recogidos en las fichas de nuestro corpus figura en los diccionarios generales de la lengua mencionados, pues hemos considerado como extranjerismos aquellos términos que conservan la forma de su lengua de procedencia, dejando de lado términos como *coñac* o *pasteurización*, por citar algunos ejemplos, que si bien aparecen en el diccionario como voces de procedencia francesa,⁸ ya fueron analizadas en el trabajo mencionado más arriba. Sí que incluimos voces derivadas de extranjerismos como *botritis* —formante culto— o *champanización*, entre otras. Respecto a las marcas de especialidad, únicamente se mencionan en tres casos en DEA para las viníferas *bobal*, *godello* y *monastrell*, pero hace referencia a Agricultura (*Agr.*), no a vitivinicultura que no consta en la nómina de especialidades de los diccionarios de lengua general consultados.

Los términos del dominio vitivinícola tienen una presencia muy escasa en los diccionarios generales —51⁹— aunque, frente a los diccionarios normativos (DRAE, DPD), DEA recoge prácticamente todos ellos, como se verá a continuación. Cuando el término figura en los tres diccionarios así lo hacemos constar reproduciendo la información que se incluye bajo la entrada o subentrada correspondiente¹⁰. En algunos casos, DEA también incluye la procedencia del término así como la

7 Una primera base de datos se encuentra alojada en la página del GIRTraduvino (Universidad de Valladolid) y a ella podrían incorporarse nuevos términos procedentes de este trabajo.

8 Los galicismos ya se trataron en el trabajo de investigación para la obtención del DEA.

9 De estos 51, 40 están relacionados con el dominio vitivinícola y 11 presentan un uso que nada tiene que ver con este dominio.

10 A lo largo del trabajo también se incluye un apartado en cada subdominio en el que figura el número de términos recogidos en cada uno de los diccionarios de la lengua general.

pronunciación corriente del mismo para el usuario español. Sin embargo, puesto que ninguno de estos extranjerismos figura con marca de especialidad del dominio vitivinícola, a pesar de encontrarse en alguno o en todos los diccionarios de la lengua española de referencia, no nos sirve para explicar el uso especializado en nuestro dominio.¹¹ A diferencia de DRAE y DPD, DEA incluye no sólo términos — consideramos como tales a los que figuran en nuestro corpus de textos —, sino también fraseología aunque ésta se limita en nuestro dominio a una única unidad fraseológica — *brut nature* (739-740). Esta fraseología se encuentra en los diccionarios de especialidad, pero rara vez en los generales, al menos en lo que se refiere a los extranjerismos vitivinícolas.

Aunque los términos del corpus de textos serán colocados bajo sus diferentes subdominios —cata, viticultura, vinificación, ampelografía y servicio del vino, estos, a su vez, se agrupan en dos grandes apartados (terminología¹² y nombres propios¹³), recogemos a continuación los términos que figuran en DRAE, DEA y DPD por orden alfabético, pero lo que realmente nos interesa es la presencia o ausencia de esos extranjerismos en los diccionarios de la lengua general¹⁴ y su tratamiento en ellos dejando de lado otros aspectos puntuales que se encontrarán en los correspondientes apartados.

Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios de la lengua general		
DEA	DRAE	DPD
39	17	14

Tabla 5.1. Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios de la lengua general.

1. albariño-ña (la forma f solo se usa a veces, en acep 2) *adj* **1.** [Vino] blanco afrutado de la comarca de Cambados (Pontevedra). 2. [Variedad de uva] con la que se elabora el vino albariño [1]. (DEA: 185). En DRAE: (Del gall. *albariño*). **1.** m. Vino blanco afrutado, originario de Galicia.¹⁵ DEA hace referencia a la procedencia local del término y recoge los dos usos del mismo para referirse tanto a la uva como al vino que se elabora con esa variedad. En DRAE señala su procedencia de la lengua gallega.

11 Únicamente se hará mención al diccionario o diccionarios en los que aparezca el término.

12 Ver capítulo 6.

13 Ver capítulo 7.

14 Como se verá al comentar cada uno de los términos, en DRAE y DPD figuran lemas para términos hispanizados mientras que DEA suele documentar tanto los extranjerismos crudos como los adaptados.

15 Hemos reproducido las citas de los diccionarios, de ahí que éstas no aparezcan en cursiva como deberían (al tratarse de extranjerismos) para conservar la grafía en negrita o cursiva, los paréntesis o corchetes que figuran en dichos diccionarios.

2. armagnac (*fr; pronunc. corriente /armañák/*) *m* Armañac. (DEA: 431). En la entrada correspondiente a **armañac m** Aguardiente de uva que se fabrica en Armagnac (Gascuña, Francia). *Tb la copa de este licor* (432). En DRAE bajo la entrada **armañac** encontramos: (Del fr. *armagnac*, y este de *Armagnac*, región del suroeste de Francia). **1.** m. Aguardiente de uva, muy parecido al coñac. En DPD (63) la entrada **armagnac** remite al término adaptado armañac: **armañac**. Adaptación gráfica de la voz francesa *armagnac*, ‘aguardiente de uva que se produce en Armagnac, comarca de Francia’. En ninguna de las citas del corpus figura el término hispanizado, únicamente el extranjerismo.

3. beaujolais (*fr; pronunc. corriente /bozolél/*) *m* Vino de la comarca francesa de Beaujolais (DEA: 629).

4. bitter (*ing; pronunc corriente, /bíter/*) *m* Bebida roja y amarga, con o sin alcohol, que se toma esp. como aperitivo. (DEA: 669). En DRAE la entrada corresponde a **bíter** que procede del alemán: (Del al. *Bitter* ‘amargo’). **1.** m. Bebida generalmente amarga, que se obtiene macerando diversas sustancias en ginebra y que se toma como aperitivo. En DPD la entrada es bíter. Adaptación gráfica de la voz alemana e inglesa *bitter* (‘amargo’), que designa en español una bebida amarga que suele tomarse como aperitivo (96). En las citas del corpus se habla de bitter-vino o bitter-soda, es decir, no es un aperitivo como ambos diccionarios recogen, aunque sí que se trata de una bebida con sabor amargo coincidente tanto en alemán como en inglés.

5. bobal. *adj (Agric)* [Variedad de uva] vinífera tinta, propia de la zona de Utiel y Requena (DEA: 679).

6. bouquet. (*fr; pronunc corriente /bukél/; pl normal, ~s*) *m* 1 Aroma [de un vino]. b) En gral: Aroma (DEA: 717). En DPD (100) encontramos la forma bouqueté, que el propio diccionario señala como errónea, seguida del término francés *bouquet*. Ambas remiten a la forma adaptada «buqué» que se recoge en DRAE donde no figura el término francés. Sin embargo, en los tres diccionarios hay entrada para buqué. Así, en DRAE **buqué:** (Del fr. *bouquet*). **1.** m. Aroma de los vinos de buena calidad. En DPD: Adaptación gráfica de la voz francesa bouquet, ‘aroma del vino’. [...] Su plural es *buqués*. No son admisibles formas híbridas como *bouquet* o *bouqueté*, que no son ni francesas ni españolas (105). Por último en DEA: **buqué m** Bouquet (aroma de un vino) (751).

7. brandy (*pl normal, ~s o BRANDIES*) *m* Coñac. *Legalmente se da este n al elaborado fuera de Francia* (721). En DRAE: **brandy.** (Voz ingl., y esta del neerl. *Brandewijn* ‘vino quemado’). **1.** m. Nombre que, por razones legales, se da hoy comercialmente a los tipos de coñac elaborados fuera de Francia y a otros aguardientes. En DPD la entrada **brandy** remite a brandi. Adaptación gráfica propuesta para la voz inglesa *brandy*, que se usa en español para designar, por razones legales,

el coñac elaborado fuera de Francia. Su plural es *brandis* [...] No es válido el plural *brandys*, que no es ni inglés ni español (101).

8. brik (*pl normal, ~s*) *m* Tetrabrik (DEA: 731). En realidad, se trata de una adaptación del término inglés *brick* (ladrillo) que recuerda a la forma del recipiente de cartón en el que se envasan diferentes productos, entre ellos el vino. El envasado del vino en «brik» es considerado un signo de falta de calidad. También se utiliza el término «tetrabrik».

9. brut. (*fr; pronunc corriente, /brut/ adj* [Champán o cava] que tienen un contenido en azúcar inferior al 2% (DEA: 739). En DRAE (Del fr. *brut*). **1.** adj. Dicho del champán o del cava, muy seco.

10. brut nature (*fr; pronunc corriente, /brút natúr/ adj* [Vino] al que no se ha añadido azúcar (DEA: 739-740).

11. cañño *m* Cierta variedad gallega de uva tinta (DEA: 792).

12. chacolí. En DRAE (Del vasco *txacolín*). **1.** *m*. Vino ligero algo agrio que se hace en el País Vasco, en Cantabria y en Chile. En DPD ‘Vino ligero que se hace en el País Vasco, Cantabria y Chile’. Su plural es *chacolís* (130). Vino ligero y algo agrio, hecho con una uva poco azucarada, propio del País Vasco (DEA: 985). En DRAE se documenta el término procedente del vasco. En los tres diccionarios se recoge la forma adaptada.

13. champagne (*fr; pronunc corriente, /çampán/ m* Champán (DEA: 989). En DPD (130-131), la entrada *champagne* remite a champán: Adaptación gráfica de la voz francesa *champagne*, ‘vino espumoso originario de la región francesa de Champagne’. [...] Su plural es *champanes*. Es también válida la adaptación *champaña*, que, al igual que champán, se usa en masculino en la mayor parte del mundo hispánico.

14. champán *m* Vino blanco espumoso, originario de la región francesa de Champaña. En DEA (989) ésta es la primera entrada. En DRAE la entrada champán tiene dos subentradas, la segunda hace referencia al vino (de *Champagne*, comarca francesa). **1.** *m*. Vino espumoso blanco o rosado, originario de Francia.

15. champaña *m* (*o, raro, f*) Champán (DEA: 989). En DPD la entrada **champaña** remite a champán (131) mientras que en DRAE champaña lo hace a champán² (ver champán arriba).

16. champañés-sa adj De(l) champán. *Tb n m, referido a fabricante* (DEA: 989).

17. chaptalizar. La 23^a edición del DRAE recoge este término aunque no figura ninguna marca de especialidad. (Del fr. *chaptaliser*, y este de J. A. *Chaptal*, 1756-1832, químico francés que aplicó este método por primera vez, *e-iser* ‘-izar’). **1.** tr. Añadir azúcar al mosto para elaborar vinos de mayor graduación alcohólica.

18. chardonnay (*fr*; *pronunc corriente*, /ʃardoné/ o /çardoné/) *adj.* **1** [Variedad de uva] blanca procedente de Borgoña. **2** [Vino] elaborado con uva chardonnay [1] (DEA: 996).

19. cognac (*fr*; *pronunc corriente*, /koñák/; *pl normal*, ~s) *m* (raro) Coñac (DEA: 1097). En DPD (142) el término *cognac* remite a coñac. La forma adaptada coñac figura en los tres diccionarios. En DRAE: (Del fr. *cognac*, y este de *Cognac*, ciudad francesa). **1. m.** Aguardiente de graduación alcohólica muy elevada, obtenido por la destilación de vinos flojos y añejado en toneles de roble. En DPD (181) Adaptación gráfica de la voz francesa *cognac*, que designa un aguardiente de alta graduación, de origen francés. Su plural es *coñacs*. [...] La adaptación *coñá*, propuesta durante algún tiempo junto a coñac, no ha cuajado en la lengua española y se desaconseja su empleo. Por su parte, en DEA (1245) se registran también las entradas coñá y coñac. La primera, **coñá** *m* (o, pop, f) Coñac y la segunda, **coñac** (*pl normal*, ~s) *m* (o, pop, f) Aguardiente de graduación elevada, que se obtiene por la destilación de vinos flojos y se madura en toneles de roble, imitando el procedimiento usado en la ciudad francesa de Cognac.

20. coupage (*fr*; *pronunc corriente*, /kupaʒ/ *m* Mezcla de vinos (DEA: 1300). En el corpus de textos se recoge únicamente la grafía francesa mientras que en otros casos como *tirage* encontramos tanto la grafía francesa como la forma adaptada *tiraje* que es la recomendada para la aclimatación de extranjerismos de ese tipo, como comentamos más abajo.

21. cream (*ing*; *pronunc corriente*, /krim/; *pl normal*, *invar.*) *m* Cierta tipo de jerez dulce (DEA: 1304).

22. espadeiro *m* Variedad de vino que se elabora en la provincia de Pontevedra. *Tb la vid con que se elabora* (DEA: 1956).

23. godello *adj* (*Agric*) [Uva o vid] de una variedad de grano blanco y muy dulce, propia de la comarca de Valdeorras (Orense) [...] **b** [Vino] elaborado con uva godello. *Tb n m.* (DEA: 2351)

24. granvás (*tb granvas*) *m* Vino espumoso natural cuya segunda fermentación se hace en grandes tanques herméticos (DEA: 2381)

25. grappa (*it*; *pronunc corriente*, /grápa/) *f* Aguardiente italiano de orujo (DEA: 2382). En DPD **grappa** remite a grapa, 2 (320). En DRAE bajo la entrada **grapa 2** figura (Del it. *grappa*) 1. f. Arg. y Ur. Aguardiente obtenido del orujo de la uva. En DPD **grapa 2**. Adaptación gráfica de la voz italiana grappa, ‘aguardiente obtenido del orujo de la uva’ (320)

26. madeira *m* Vino de la isla de Madeira (Portugal) (DEA: 2903).

27. marsala *m* Vino blanco siciliano de elevada graduación alcohólica (DEA: 2979).

28. merlot *m* Variedad de uva negra propia del sudoeste de Francia. *Tb el vino correspondiente.* (DEA: 3044).

29. merseguera *adj* [Variedad de uva] del alto Turia con la que se elabora un vino blanco seco. *Tb n f.* (DEA: 3045).

30. mildiu (*tb mildiú o mildíu*) *m* Enfermedad de varias plantas cultivadas esp. la vid y la patata, que está causada por hongos ficomicetos que cubren las partes afectadas de un velo blanquecino (DEA: 3069). En DRAE, bajo la entrada **mildiu** o **mildiú**: (Del ingl. *mildew*, moho). **1.** *m.* Enfermedad de la vid, producida por un hongo microscópico que se desarrolla en el interior de las hojas, y también en los tallos y en el fruto. En DPD la entrada es para **mildiu** o **mildiú** Adaptación de la voz inglesa *mildew*, que designa cierta enfermedad de la vid. Se recomienda la grafía *mildiu* [míldiu], que refleja la pronunciación etimológica. No obstante, en español es usual y admisible la forma aguda *mildiú*. También es válida, aunque su uso está menos extendido, la variante *mildéu* (437). DEA (3069) también recoge las entradas **mildeu** y **mildio** como alternativas a mildiu. En DPD la entrada **mildéu** remite a **mildiu** o **mildiú** (437)

31. monastrell *adj* (*Agric*) [Variedad de uva] procedente del Ampurdán. *Tb n m o f.* (DEA: 3114)

32. nature (*fr; pronunc corriente, /natúr/*) *adj invar.* Natural (tal como lo produce la naturaleza, sin elaboración o transformación especial). *Referido a vinos.* *Tb n m* (DEA: 3195)

33. picapoll *f* Variedad de vid cultivada en la comarca tarraconense del Priorato para la producción de vinos blancos (DEA: 3518).

34. ribeiro *m* Vino de la comarca del Ribeiro (Orense). *Tb VINO DEL RIBEIRO* (DEA: 3951). En DRAE: **1.** *m.* Vino que se cosecha en la comarca gallega del Ribeiro, en España.

35. sherry (*ing; pronunc corriente /séri/ o /féri/; pl normal, ~s*) *m* Jerez (vino) (DEA: 4103).

36. somelier, sommelier. → *sumiller* (DPD: 611). En DEA **sommelier** *m* *sommelier* (4165) y **sumiller** (4209) *m* **1.** Encargado de los vinos en un restaurante. DRAE recoge la forma adaptada **sumiller** (Del fr. *sommelier*). **1.** *m.* En los grandes hoteles, restaurantes, etc., persona encargada del servicio de licores. En DPD (619) **sumiller**. Voz procedente del francés *sommelier*, ‘persona encargada de los vinos y licores en un restaurante de lujo’. [...] Es voz que existía ya en el español clásico para designar el cargo de jefe de un servicio de palacio; por tanto, es rechazable, por innecesario, el uso del original francés, así como el de su posible adaptación moderna *somelier*.

37. toffee. En DRAE (Voz ingl.). **1.** *m.* Caramelo masticable de café con leche. En DPD (644) la entrada **tofe, toffee** remite a tofi: Adaptación gráfica propuesta

para la voz inglesa *toffee*, ‘caramelo blando de café con leche’. [...] Esta forma, que refleja la pronunciación etimológica, es la usada mayoritariamente en América, En España, por el contrario, es más usual la pronunciación [tófe], a la que corresponde la grafía adaptada *tofe*. En DEA (4337) **tofe** *m* Pastilla de café con leche.

38. torrontés *adj* [Uva] blanca, transparente, de grano pequeño y hollejo fino y delgado. *Tb referido a la vid que la produce* (DEA: 4358).

39. vermouth (*fr*; *pronunc corriente* /bermú/; *pl normal, ~s*) *m*. **1.** Vermú (DEA: 4517). En DPD (665) **vermouth, vermuth** → vermú bajo la cual figura: Adaptación de la voz francesa *vermouth* o *vermouth* —que los franceses tomaron del alemán *Wermut* (‘ajenjo’) —que designa un licor aperitivo hecho con ajenjo y otras plantas amargas y tónicas [...]. Su plural es *vermús*. [...] Es también válida la adaptación *vermut* (*pl. vermuts*).

40. vermut. En DPD (665) encontramos **vermut** →vermú. Por su parte, en DEA (4517) también la entrada *vermut* remite a vermú; así **vermut** (*pl normal, ~s*) *m* Vermú. Bajo ella figuran dos subentradas para **vermú** *m* **1.** Licor aperitivo de vino, ajenjo y otras sustancias amargas y tónicas. **2.** Aperitivo (bebida que se toma antes de una comida principal y que gram. va acompañada de pequeñas porciones de un alimento apetitoso). En DRAE bajo la entrada **vermú** o **vermut**: (Del al. *Wermut*, ajenjo). **1.** *m*. Licor aperitivo compuesto de vino blanco, ajenjo y otras sustancias amargas y tónicas.

Algunos términos adquieren un sentido nuevo cuando se utilizan en un dominio de especialidad. Por ejemplo, en el dominio vitivinícola se habla de *chips* para referirse a la adición de virutas de madera con objeto de conseguir que el vino adquiera sabor a madera, sin embargo, en DRAE la entrada para *chip* nos remite al ámbito de la informática; lo mismo ocurre con el término *flash* que en el discurso general se refiere principalmente al campo de la fotografía, mientras que en vinificación se trata de un proceso rápido que dura segundos y que sirve para estabilizar el vino —*flash-pasteurización*— o para designar una técnica de maceración prefermentativa con la que se extraen polifenoles del vino —*flash-expansión*. Es decir, constatamos la presencia de extranjerismos de nuestro corpus de textos en DRAE, PDP, DEA, pero su significado nada tiene que ver con el dominio vitivinícola. En total son 11 términos que también recogemos en orden alfabético:

1. blush. (*ing*; *pronunc corriente* /bluʃ/ *m (raro)*) Colorete. Aunque el contexto en el que se utilizaría este término no es, obviamente, el vitivinícola, sin embargo aquí sirve para designar un vino rosado pálido procedente de uvas *pinot noir*, *garnacha* y *zinfandel* muy popular en California.

2. chip. En DRAE figura con marca de especialidad, así: (Del ingl. *chip*). **1.** *m*. *Inform.* Pequeño circuito integrado que realiza numerosas funciones en ordenadores y dispositivos electrónicos. En DPD (133) figuran dos subentradas para este

término inglés **chip**. **1.** Voz tomada del inglés *chip*, que significa, como sustantivo masculino, ‘placa diminuta de material semiconductor que incluye un circuito integrado’. **2.** También se emplea, como adjetivo, para referirse a las patatas fritas al estilo inglés, esto es, cortadas en rodajas muy finas y, especialmente, a las de fabricación industrial. En DEA (1011) **chip** (*pl normal, ~s*) **I adj 1** [Patata] frita a la inglesa. **II m 2.** (*Electrón*) Lámina delgada de material semiconductor, esp. silicio, que se emplea para formar un tipo de circuito integrado. **3.** (*Golf*) jugada de aproximación, hecha a una distancia de 5 a 8 m del hoyo. Ninguno de los tres diccionarios recoge el significado del término utilizado en el dominio vitivinícola que designa las virutas de madera que se incorporan al vino para aportar gusto a madera.

3. dock (*ing; pronunc corriente /dok/; pl normal, ~s*) m (*Mar*) Dársena con sus muelles y almacenes (DEA: 1659). En el dominio vitivinícola se denomina *dock* a un vino de Oporto. Aunque en GDV (339) bajo la entrada **docks** figura: Muelles donde se encuentran las bodegas de Oporto (*lodges* o *armazens*) en Vila Nova de Gaia, a orillas del río Duero.

4. dry (*ing; pronunc corriente /drái/*) m Combinación de vermut blanco seco y ginebra (DEA: 1681). Sin embargo, en nuestro corpus de textos, el término *dry* tiene un significado diferente y designa un vino «seco», especialmente referido a los vinos de Jerez, Madeira u Oporto. Equivalente a los términos: *sec* (francés), *trocken* (alemán), *secco* o *sciutto* (italiano) y «seco» (español, portugués). También puede aplicarse a un *champagne* o cava que contenga hasta 30-35 gramos de azúcar por litro.

5. flash En DRAE figura como (Voz ingl.) con tres subentradas: **1.** m. Aparato que, mediante un destello, da la luz precisa para hacer una fotografía instantánea. **2.** m. Destello producido por dicho aparato. **3.** m. Noticia breve que, con carácter urgente, transmite un medio de comunicación. En DPD (298) **flash**. **1.** Voz inglesa (pron. [flásh]) que se usa en español con los sentidos de ‘aparato que, mediante un destello, da la luz precisa para hacer una fotografía instantánea’ y ‘destello emitido por este aparato’. En el lenguaje periodístico significa ‘noticia breve emitida con carácter urgente’. Su plural es *flashes*. **2.** Aunque es palabra asentada en el uso internacional con su grafía originaria, puede adaptarse fácilmente al español en la forma *flas* (pl. *flases*). En DEA (2186-2187) **flash** (*ing; pronunc corriente /flas/; pl normal, ~ES*) m **1.** Lámpara que produce un destello de luz muy breve e intenso y que se emplea para fotografías instantáneas. **2** (*Per*) Noticia breve y gralm. importante que se transmite con prioridad. **b**) Resumen de noticias. **3** (*Cine* y *TV*) Plano de muy corta duración. **b**) (*juv*) Visión mental momentánea. **4** (*juv*) Sensación causada por una impresión fuerte e inesperada. *Tb aquello que la produce*. **5** (*jerg*) sensación intensa de bienestar producida por la droga. En el dominio vitivinícola, el término inglés —algunos de cuyos significa-

dos son relámpago, fognazo, destello— nos da idea de la rapidez de este proceso, que se recoge en algunos de los significados que figuran más arriba. Con el término *flash* que parece funcionar como un prefijo para el término pasteurización, se designa un procedimiento que dura unos segundos a más de 80° C al que sigue un enfriamiento inmediato con lo que se destruyen microorganismos y se produce la estabilización del vino, es decir, *flash-pasteurización*. También encontramos *flash-expansión* —técnica de maceración prefermentativa con la que se extraen polifenoles del vino. Por tanto, el término inglés es utilizado para dar lugar a colocaciones mixtas cuya única relación con el término *flash* tiene que ver con la rapidez del proceso.

6. kosher (*ing*; *pronunc corriente* /kóser/; *pl normal*, ~s) *m* Comida preparada de acuerdo con la ley mosaica (DEA: 2762). En el dominio vitivinícola este término sirve para referirse al vino elaborado siguiendo las estrictas reglas religiosas hebreas según las cuales *kosher* significa «puro». También se aplica este nombre al vino de Pascua que solía elaborarse en casa y que es muy popular entre la población judía de Estados Unidos.

7. mousse (*fr*; *pronunc corriente*, /mus/) *f* Plato preparado con nata o claras de huevo batidas a punto de nieve (DEA: 3151-3152). En terminología vitivinícola el término francés sirve para referirse a la espuma que forma el vino espumoso (*champagne* o cava).

8. quinta *2 f* Vivienda de recreo en el campo (DEA: 3778). En DRAE, bajo la entrada quinta, acepción **10. f.**: Casa de recreo en el campo, cuyos colonos solían pagar por renta la **quinta** parte de los frutos. En el corpus de textos el término portugués *quinta* sirve para designar un pago o propiedad en la que se cultiva y elabora el vino. Equivale a los términos *terroir*, *domaine*, *clos* o *climat* (francés), *vignetto* (italiano), *single vineyard* (inglés), o «pago», «viñedo» (español).

9. tester (*ing*; *pronunc corriente* /téster/) *m* (*Electr*) Instrumento de control, esp. destinado a medir tensión, intensidad de corriente o resistencia (DEA: 4303). En terminología vitivinícola designa un catavinos, pequeño instrumento de metal que utiliza el sumiller para catar un vino.

10. tiraje *m* 1. Tiro. 2 (*Impr*) Tirada. 3. (*Fotogr*) Acción de sacar fotos. **tiraje** *m* (*Med*) depresión del hueco epigástrico, de las regiones altas del tórax y de la base del cuello, por obstrucción de las vías respiratorias (DEA: 4323-4324). En DRAE ninguna de las acepciones es aplicable tampoco al dominio vitivinícola: **1**, *m*, *Imp*. Tirada, **2**, *m*, *Am*. Tiro de la chimenea. En terminología vitivinícola «tiraje» puede designar el llenado de las botellas en el proceso de embotellado o el licor que se añade a los vinos espumosos para provocar la segunda fermentación, es decir, el llamado licor de tiraje.

11. transfer (*ing; pronunc corriente /tránsfer/; pl normal, ~s*) *m (Dep)* Traspaso (DEA: 4378). En DPD (648) la entrada **transfer** remite a traspaso: ‘Cesión a favor de otra persona del dominio o derecho que se tiene sobre algo’ y en el ámbito deportivo, ‘cesión a otro equipo de los derechos que un club tiene sobre un jugador’. [...] La existencia de esta voz española hace innecesario el uso de la voz inglesa *transfer* (DPD: 649). En el dominio vitivinícola consiste en trasladar un vino de la botella de crianza una vez fermentado a otra nueva para ser comercializado, eliminándose las impurezas del vino en este proceso.

Con respecto a los 40 primeros extranjerismos, 39 de ellos figuran en DEA (excepto *champán*) frente a los 15 de DRAE, aunque éste recoge formas hispanizadas como *armañac* o *buqué*. En DPD hay 14 extranjerismos aunque, como ya comentamos, al tratarse de un diccionario que está a medio camino entre la norma representada por DRAE y el uso, que tendría en DEA su máxima representación, DPD recoge extranjerismos que remiten a formas hispanizadas o deseables o al propio DRAE, así: *biter*, *bouqué*, *brandi*, *champán (champagne)*, *grapa* o *sumiller*.

Existen ciertas discrepancias tanto en las grafías como en la procedencia de los términos, por ejemplo: *bitter* figura como voz alemana (DRAE) o inglesa (DEA); *vermouth* (francés derivado del alemán) en DRAE e inglés en DEA. También hay vacilación entre *toffee* y *tofe* (DEA), *somelier* (DEA) *sommelier* (DEA, DPD) o los ya comentados términos adaptados al español que DEA suele mantener en su forma original.

En cuanto a los 11 extranjerismos que figuran en los diccionarios de la lengua y que aparecen en el dominio vitivinícola con significados totalmente diferentes, todos ellos están recogidos en DEA, algunos con marca de especialidad: *chip (Electrón, Golf)*, *flash (Per, Cine y TV)*, *tester (Electr)*, *tiraje (Imp, Fotog, Med)* y *transfer (Dep)*. En DRAE sólo encontramos 5 términos, de los cuales únicamente dos tienen marca de especialidad: *chip (Inf)* y *tiraje (Imp, Am)*. En DPD figuran 3 de estos extranjerismos: *chip*, *flash* y *transfer*.

5.3. Diccionarios especializados

Ya hemos visto que únicamente 51¹⁶ de los 1.073 términos o colocaciones de nuestro corpus de textos del dominio vitivinícola figuran en los diccionarios de la lengua que hemos utilizado como referencia para comprobar la presencia de extran-

16 11 de ellos con otros significados distintos.

jerismos, así como de voces especializadas relacionadas con el mismo, por tanto, la presencia de terminología del dominio vitivinícola es realmente muy escasa¹⁷, pero ¿qué ocurre con los diccionarios especializados en los que supuestamente deberían figurar todos los términos de nuestro corpus?

Guerrero Ramos (1999: 882); Ahumada (2000: 81) identifican tecnolecto con vocabulario científico-técnico es decir, con un uso especializado de la lengua o una lengua de especialidad o especializada por oposición a la lengua común general. También señalan la dificultad de definirla pues existe un continuo trasvase de términos de la lengua común a la especializada y, principalmente, de la lengua especializada a la general. De ahí, el problema a la hora de decidir qué términos deben incluirse en los diccionarios generales y cuáles en los léxicos especializados o en los diccionarios enciclopédicos.

Ya hemos mencionado que los diccionarios de la lengua general deberían incluir un cierto número de palabras técnicas o de especialidad cuyo uso esté más a menos generalizado entre el hablante medio, mientras que los términos propios de una especialidad o tecnolecto, es decir, un lenguaje propio especializado y sus tecnicismos —palabras o locuciones de una determinada especialidad— que forman parte de ese tecnolecto deberían tener su espacio en los vocabularios o diccionarios de dicha especialidad. Por tanto, hemos visto que los diccionarios de la lengua general incluyen marcas de especialidad para distinguir ese diferente uso o usuario de unas determinadas palabras, aunque también hemos constatado que el dominio vitivinícola no figura como tal lengua de especialidad en ninguno de los tres diccionarios de referencia, por tanto, para comprobar la presencia de los extranjerismos vitivinícolas hemos recurrido a dos diccionarios de especialidad que consideramos relevantes en ese ámbito, *Gran Diccionario del Vino*¹⁸ y *Diccionario Espasa del Vino*¹⁹, que pasamos a comentar brevemente.

GDV es una versión actualizada y revisada del *Diccionario Salvat del Vino* (2001) de Wiesenthal²⁰. Como ya dijimos anteriormente, durante el desarrollo de este trabajo, se publicó el *Gran Diccionario del Vino* (2011) que recoge las mismas entradas (6.500) que su predecesor. No hay cambios significativos si exceptuamos

17 Tampoco hay marca de especialidad específica para el dominio vitivinícola en estos diccionarios de la lengua general consultados.

18 En adelante GDV.

19 En adelante DEV.

20 Es uno de los grandes expertos españoles en temas relacionados con el vino y además de sus propias publicaciones ha colaborado en obras colectivas como el *Diccionario Hachette-Moët del Vino* (1998) o *Die Weine Spaniens* (1990). De hecho, su último libro, *Todo lo que debe saber sobre el vino para impresionar a sus amigos* (2011), escrito en colaboración con el periodista Francesc Navarro forma parte del corpus de textos utilizado en este trabajo.

la inclusión de ilustraciones a todo color. Se trata de una gran obra de referencia con información profusa sobre temas de viticultura: regiones vitivinícolas, variedades de uva, técnicas de viticultura y vinificación, denominaciones de origen, aspectos artísticos y culturales y un largo etcétera de aspectos relacionado con el vino. Según el propio autor (2001: 9):

[...] he dedicado especial atención al léxico porque soy consciente de que faltaba un diccionario claro y riguroso de los términos de la viña y del vino en lengua española. Algunas de las definiciones y etimologías de la Real Academia merecen disputación serena que he procurado argumentar cumplidamente en estas páginas.

De lo que se deduce, por una parte que su trabajo era necesario y, por otra, que no está de acuerdo con el tratamiento de DRAE por lo que al dominio vitivinícola se refiere. Ya hemos indicado que en el diccionario de la Academia no figuran marcas de especialidad para este ámbito y, en algunos casos, la etimología del DRAE difiere de la de este autor.

En cuanto al *Diccionario Espasa del Vino* (1999) de Peñín²¹, recoge 2.200 entradas por lo que el autor es consciente de que muchos términos van a quedar fuera de esta obra para la que se necesitaría un diccionario enciclopédico. El autor pretende recoger un vocabulario que sea de interés para los estudiosos, expertos, enólogos o científicos con un lenguaje entendible, por tanto una pequeña proporción de términos es de carácter técnico y concluye (1999: X):

En el presente Diccionario Espasa del vino aparecen entradas dirigidas a lectores españoles, en las que se hace hincapié en el vino nuestro y en lo que pudiera ser de más interés del ámbito internacional. Naturalmente este diccionario es perfeccionable, pero de lo que no cabe duda es que es el primero de esta envergadura que se publica en nuestro país.

Vemos que DEV tiene un alcance más limitado como quedará de manifiesto en la base de datos llevaba a cabo para elaborar las fichas terminológicas, además de menos entradas, DEV tiene información diversa bajo entradas más amplias que GDV, por ejemplo, para países como Austria o Italia mientras que en GDV hay entradas prácticamente para casi todas las regiones vinícolas de esos mismos países. Como el autor apunta se centra más en la viticultura española a diferencia de GDV que tiene un enfoque más internacional y es menos ambicioso si nos atenemos al número de entradas de cada uno de ellos, pero, sin duda alguna, se trata de dos diccionarios de referencia de prestigio que debíamos tener en cuenta para avalar la presencia y el uso adecuado de extranjerismos en el dominio vitivinícola.

21 José Peñín es periodista y prolífico escritor especializado en temas relacionados con el vino. Su prestigiosa *Guía Peñín* de vinos es el referente más importante de los vinos españoles a nivel internacional.

5.3.1. Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios especializados

De los 1.073 extranjerismos recogidos, en GDV tienen entrada 731 términos y encontramos información en otros lemas para 89 términos²² mientras que en DEV encontramos 282 términos con entrada e información en otros lemas para 177 términos o colocaciones. Observamos que DEV no tiene entrada para un buen número de términos, pero recoge bajo términos genéricos tales como Australia, Nueva Zelanda o Alemania, por citar sólo algunos ejemplos, casi toda la información sobre el vino de estos países²³ mientras que en GDV suele haber información pormenorizada con entradas separadas para muchas de las Denominaciones de Origen tanto españolas —si bien éstas no resultan de utilidad al tratarse nuestro trabajo de extranjerismos excepto que se trate de lenguas co-oficiales— como internacionales más organizada y clasificada por zonas vinícolas.

Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios especializados			
DEV	?	GDV	?
282	177	731	89

Tabla 5.2. Extranjerismos vitivinícolas y diccionarios especializados.

Como ocurre con los diccionarios de la lengua general, vemos que, aproximadamente, una cuarta parte de las unidades terminológicas (242) no aparecen recogidas en los diccionarios especializados en los que cabría esperar encontrarlos y, una vez más, debemos concluir que el hecho de que no figuren en ellos no quiere decir que dichos términos no existan, aunque los autores de esos diccionarios no los incluyan, pues son utilizados. De hecho, en algunas fichas del trabajo figura información pertinente encontrada en Internet. Obviamente, un solo diccionario especializado del dominio vitivinícola debería ser una obra enorme y, la actualización del mismo implicaría un trabajo interminable. Aún así es justo reconocer que los diccionarios especializados de referencia, teniendo en cuenta la diferencia en el número de entradas y en los objetivos de cada uno de los diccionarios —DEV se centra más en el vino español mientras que GDV ofrece un enfoque más internacional del dominio vitivinícola— recogen un gran número de los términos del corpus, bien en

22 Los términos para los que no hay entrada en los diccionarios especializados, pero podemos obtener información bajo otros lemas figuran con (?).

23 Como el autor expone en el prólogo del diccionario, su interés son los vinos españoles, de ahí que las referencias a vinos de otros países estén mucho más limitadas. Por otra parte, también el número de entradas en DEV es sensiblemente inferior a las de GDV.

entrada directa (figuran con 1)²⁴, o en subentradas que ofrecen amplia información sobre el término, remisiones a otros términos, a veces españoles, por lo que se puede conseguir información bajo otros lemas figuran con (?). En caso contrario, figurará 1 en el apartado s/r (sin referencias).

Podemos concluir que, por lo que respecta a nuestro corpus, los diccionarios especializados dan respuesta en buena medida a las necesidades terminológicas del experto, estudiante o interesado en el dominio vitivinícola.²⁵ Sin embargo, nos parece que el glosario terminológico que presentamos²⁶ puede resultar interesante, pues recoge todos los términos y colocaciones del corpus de textos agrupados, en la medida de nuestras capacidades, bajo los correspondientes subdominios.

24 Ver Hoja Excel.

25 En las fichas terminológicas figuran los diccionarios especializados. Ver Introducción: Método de trabajo.

26 Ver anexo V.

6. TERMINOLOGÍA DEL DOMINIO VITIVINÍCOLA

Il convient de limiter la matière de la terminologie à son objet spécifique. La communication technique (de la didactique des sciences, pour autant que les sciences sont des techniques de la connaissance, jusqu'aux jargons d'entreprises). Il faut aussi ne pas confondre la terminologie et la langue spécialisée, qui l'inclut.

LERAT (2010: 14)

6.1. Introducción

Como ya hemos apuntado más arriba, el dominio vitivinícola está compuesto por una serie de subdominios bajo los cuales hemos clasificado los 1.073 extranjerismos recogidos. Dado que algunos términos son polisémicos, el listado¹ recoge, en algunos casos, una doble y hasta una triple asignación; así términos como *Beaujolais* figuran en el subdominio de viticultura por tratarse de una denominación de origen, pero también en el subdominio de vinificación pues el mismo nombre se utiliza para designar al vino con el mismo nombre que se produce en dicha DO.

Los términos y colocaciones están agrupados en los siguientes subdominios: ampelografía (variedades de vid)²; vinificación (proceso de elaboración del vino o producto elaborado); viticultura (aspectos normativos, especialmente regiones vinícolas, tipos de terruño, enfermedades de la vid y envasado o distribución del producto); cata (degustación del vino) y servicio del vino (instrumentos relacionados con el servicio del vino). Bajo cada uno de ellos se va confeccionando el glosario terminológico en el que se incluyen los comentarios oportunos así como los documentos del corpus en los que figuran los términos.

Vamos a seguir el mismo esquema en todos los apartados que componen esta parte práctica en los que recogemos los extranjerismos que corresponden a cada

1 Ver Anexo II.

2 Ver apartado 7.3.1.4. Nombres propios.

subdominio o a cada subapartado dentro de un subdominio. En los objetivos del trabajo nos planteamos determinar la presencia de los extranjerismos vitivinícolas tanto en los diccionarios de la lengua general como en los especializados así como las lenguas de las que proceden dichos términos o colocaciones. De ahí la recurrencia de la estructura de los apartados en los capítulos 6, 7 y 8 que constan de introducción, comprobación de la presencia de los extranjerismos en los dos tipos de diccionarios de referencia utilizados³ y las lenguas de procedencia, finalmente el listado de los extranjerismos de cada uno de los subdominios o secciones. Los presentamos alfabéticamente a modo de entradas de un diccionario o glosario terminológico. En cada uno de ellos se incluye la forma en que los extranjerismos están recogidos en el corpus atendiendo especialmente a la forma gráfica de su presentación⁴, la pertinencia de su uso —si el extranjerismo es necesario o no—, y las colocaciones mixtas, es decir, aquellas que incluyen algún elemento en español o en otras lenguas. Así mismo si el término o colocación comparte subdominio, se hará constar al final de cada una de las entradas.

El propio término «vitivinícola» ya es ambivalente pues comprende, por una parte el ámbito de la viticultura, es decir, el cultivo de la vid y, por otra, la vinicultura o elaboración del vino. Pero desde la plantación de una cepa hasta la degustación del vino vamos a encontrarnos con una serie de estadios que darán sentido a todo este proceso. De ahí que hablemos de subdominios como ampelografía, enología, vinificación, viticultura o cata que tratan aspectos diversos, aunque a veces puede resultarnos un tanto complicado distinguirlos.

Tanto en la hoja Excel que recoge todos los términos del corpus como en el glosario terminológico que hemos elaborado a partir de dicho corpus, hemos incluido apartados diferentes para clasificar los términos en los distintos subdominios del dominio vitivinícola y, con la intención de que esta clasificación sea lo más precisa posible, nos hemos servido de la red conceptual del dominio vitivinícola desarrollada por Ibáñez (2010a; 2010 b)⁵. Dicha red conceptual agrupa todas las posibles tareas, procesos y acciones llevadas a cabo por viñadores, vendimia-

3 En primer lugar de los diccionarios de la lengua general (DEA, DPH, DRAE) y posteriormente los diccionarios especializados (DEV y GDV). Seguimos un criterio alfabético para la ordenación de estos diccionarios.

4 Los extranjerismos crudos deberían estar marcados gráficamente por medio de cursiva, negrita o comillas para que quedara constancia de su condición de términos extranjeros (RAE: 2010: 601).

5 La base de la red conceptual «El dominio vitivinícola: de la cepa a la copa» (2008) figura en *Vino, lengua y traducción* (2010) aunque la fecha de presentación fue anterior a la de su publicación. Posteriormente se publicó la «Red conceptual del dominio vitivinícola» en *Lenguas de especialidad y Terminología* (2010). Por tanto, aunque ambas coinciden en la fecha de publicación, no son coincidentes en el tiempo.

dores, enólogos, agentes comerciales y hasta sumilleres. En definitiva, como muy bien apunta en el título de su artículo, de los trabajos que van desde la cepa hasta la copa o lo que es lo mismo, desde que se inicia la plantación hasta que el vino está listo para su degustación y consumo. Varios aspectos de estos estadios —el cultivo, la plantación, el injerto o algunos procesos químicos complejos— no figuran en las fichas terminológicas de nuestro corpus, pues nuestros escasos conocimientos sobre el dominio vitivinícola tampoco nos permiten abordar ampliamente este ámbito de especialidad.

Como punto de partida Ibáñez (2010a: 229) presenta el dominio vitivinícola a modo de tronco del que parten dos grandes ramas: la viticultura que se ocupa del cultivo de la vid y la vinicultura que se centra en la elaboración del vino, de aquí que hablemos de dos grandes subdominios: el vitícola y el vinícola (2010b: 64). Dentro de cada uno de estos subdominios se establecen una serie de relaciones que van desde lo más abstracto hasta lo más concreto, por ejemplo, desde la teoría de disciplinas como la ampelología⁶ a la ampelografía. Buena parte de nuestras fichas corresponden a los nombres de los diferentes tipos de vid y, por tanto, de uvas (*Chasselas*, *Pinot meunier*, o *Frappato*, entre otras), es decir, tienen que ver con el subdominio de la ampelografía. Otra gran parte de los términos del corpus está relacionada con la llamada segunda rama del dominio vitivinícola, es decir, con la viticultura que se centra en el vino y en la elaboración del mismo. De esta rama salen otras cinco que incluyen: vinificación, crianza, embotellado-etiquetado, cata y comercialización-consumo (Ibáñez: 2010a). Un número importante de fichas terminológicas se agrupa bajo el subdominio de la vinificación y los distintos tipos de vino (*icewine*, *txacoli* o *clairet*) así como la crianza del mismo (*late harvest*, *riserva*), el embotellado, embalaje y etiquetado del producto (*bottled*, *selection* o *filter-proof*), la cata (*sincérité*, *sabrer* o *caudalía*), la comercialización y el consumo o servicio del producto (*chambrer*, *screwcap* o *tastevin*). Pero, como muy acertadamente indica Ibáñez (2010a), el dominio vitivinícola no puede considerarse un ente completamente autónomo pues en él hay que tener en cuenta otros ámbitos como el jurídico (recordemos que existe una regulación exhaustiva que afecta a las diferentes regiones vitivinícolas, así como a la elaboración de los vinos en las denominaciones de origen o la normativa que se ocupa del etiquetado o a la crianza del vino). También cabría considerar la relación que la química tiene con la enología y, por tanto, con la elaboración del vino y, en menor medida aunque no desdeñable, deberían considerarse otros aspectos tales como el enoturismo (visitas a bodegas o cursos de cata impartidos en las mismas) y, como consecuencia del auge de la industria vitivinícola, la arquitectura que también juega un papel destacado. De hecho, arqui-

6 Como apunta Ibáñez (2010a: 230) el término ampelología ha caído en desuso, de ahí que en adelante hablemos de ampelografía.

tectos famosos han diseñado bodegas que son más que meras bodegas, pues muchas de ellas cuentan con restaurantes e incluso hoteles ofreciendo al público interesado experiencias inolvidables. Es decir, la vitivinicultura es todo un mundo que comprende diferentes ámbitos que intentamos tratar convenientemente.

La 2ª red conceptual del dominio vitivinícola (Ibáñez: 2010b) incorpora aspectos tales como entidades y cualidades. Como ya se apuntaba (Ibáñez: 2010a), el dominio vitivinícola es un dominio dual que se ocupa de la vid (viticultura) y del vino (vinicultura). Dentro de cada uno de estos dos grandes apartados se consideran cuatro grupos de conceptos que se repiten en ambos subdominios, y que se agrupan bajo los apartados de entidades, actividades, cualidades y relaciones, lo que ofrece una amplísima visión del mundo del vino. Sin embargo, dado que nuestros conocimientos sobre viticultura⁷ son muy limitados, una vez recopilados los términos del corpus de textos, hemos optado por elegir dos grandes bloques: viticultura y vinificación para tratar de agrupar los términos bajo estos subdominios. Por su parte, bajo el apartado de viticultura vamos a distinguir otros subapartados referidos a áreas tales como el viñedo y sus diferentes denominaciones, las enfermedades de la vid, las regulaciones (calificaciones de los vinos, normas que se deben cumplir en las diferentes regiones vinícolas, así como el etiquetado y el envasado del producto). En torno al otro gran bloque, la vinificación, se recoge toda la terminología que gira alrededor de la elaboración del vino incluyendo también la terminología de la cata y del servicio del vino.

Casi la mitad de los términos recopilados en el corpus son nombres propios para los que hemos dispuesto un apartado específico en el que se recogen topónimos (entre los que encontraremos terminología referida a las regiones vinícolas que tienen que ver con la viticultura); antropónimos entre los que distinguiremos aquellos que hacen referencia a procedimientos, híbridos de viníferas o productos que asociamos con la vinicultura o vinificación y, por otro lado, los nombres de las plantas que se agrupan bajo el subdominio de la ampelografía; en otra sección se incluyen lo que hemos denominado «vinos con nombre propio». Como podremos comprobar, no se trata de términos aislados sino que algunos de ellos aparecen en varios subdominios tales como la ampelografía, la viticultura o la vinificación. De manera que la terminología vitivinícola resulta ser bastante permeable y, en muchas ocasiones, es complicado asignar un término a un único o a varios subdominios, así que al presentar el listado de términos, aunque los hayamos «etiquetado» bajo un subdominio u otro, también figurarán los subdominios que creemos susceptibles de albergar entre sus filas esos términos o colocaciones. Como indica Ibáñez (2006b: 101), el dominio vitivinícola incluye todas las prácticas y acciones relacionadas con

7 No podemos olvidar la significativa presencia de la ampelografía que aporta un número considerable de términos a este trabajo.

la vid desde su plantación hasta la degustación y consta de varios subdominios: ampelografía (variedades de vid), viticultura (cultivo de la vid), vinicultura (vinificación, conservación y crianza del vino), degustación/cata y, por último, comercialización y legislación y, así hemos tratado de contemplarlo en esta parte práctica.

6.2. Las colocaciones del dominio vitivinícola

6.2.1. Introducción

Buena parte de la terminología vitivinícola está compuesta por unidades fraseológicas que denominaremos colocaciones. Una vez tratados algunos puntos de vista de diversos autores sobre la fraseología especializada, comprobamos que hacen referencia de forma más o menos explícita a las colocaciones dentro de sus clasificaciones como unidades fraseológicas de distinto tipo, por tanto no vamos a abundar en aspectos ya apuntados en sentido general, pero todas las colocaciones del corpus van a ser comentadas en los distintos apartados y subapartados de esta parte práctica del trabajo.

Como ya se ha señalado, parece no existir un consenso a la hora de denominar las distintas combinaciones de palabras que suelen encontrarse juntas en los lenguajes de especialidad y que pueden dar lugar a diferentes patrones de co-ocurrencia. Hemos revisado algunas clasificaciones que suelen determinar las combinaciones más habituales, sin embargo en nuestro corpus de textos encontramos numerosas combinaciones con otros tantos patrones de aparición. Es decir, ninguna de las propuestas tipológicas ya revisadas (Benson *et al.*: 1987); Corpas (1996); Tercedor (1999) o Koike (2001), se ajustan a nuestras necesidades de clasificación de las unidades fraseológicas recogidas que son comentadas más adelante.

Vemos que los esquemas son bastante similares en todas las lenguas del corpus excepto en la posición del adjetivo que precede al nombre en inglés o alemán. En cuanto a las combinaciones hemos encontrado más opciones de las apuntadas en el Capítulo 4, en parte porque se trata de unidades fraseológicas más largas, con lo que la variación combinatoria también es mayor.

Aunque el grueso de las colocaciones del corpus está compuesto generalmente por dos o tres elementos extranjeros, también encontramos colocaciones compuestas por dos lenguas diferentes que denominaremos colocaciones mixtas⁸ pues inclu-

8 Llamaremos así a las combinaciones en las que haya elementos procedentes de diferentes lenguas, especialmente a las que contengan elementos españoles, puesto que cuando se trata de combinaciones estables de dos lenguas suelen tener su propia entrada en el glosario y funcionan como una unidad terminológica mientras que las combinaciones con términos españoles pueden resultar chocantes.

yen elementos de varias lenguas, p.e. inglés-portugués, francés-inglés. Algunas están registradas en los diccionarios, es decir, son combinaciones mixtas estables que el dominio vitivinícola adopta sin problemas o que pueden encontrarse en documentos de Internet, pero también aparecen colocaciones que parecen ser creaciones del propio autor del texto de las que no hemos podido o sabido encontrar referencias. Cuando se trate de colocaciones mixtas en las que uno de los elementos sea un término español, dicha colocación figurará al final de la entrada del glosario terminológico en la que hayamos recogido dichas combinaciones a modo de subentradas con su correspondiente número y la referencia del documento en el que puede recuperarse la información. A veces, estas combinaciones mixtas con término español resultan innecesarias pues, probablemente, un lector medio o una persona interesada en el dominio vitivinícola y, por supuesto, un experto en la materia, no necesita combinaciones tales como *champagne* francés (puesto que únicamente el vino espumoso francés de la *Champagne* puede adoptar este nombre) o *retsina* griego (vino bien conocido por los viajeros que disfrutaban de sus vacaciones en las Islas Griegas), por tanto, en algunos casos estas colocaciones son combinaciones totalmente prescindibles. Sin embargo, hemos añadido este tipo de colocaciones, si las hubiera, al final de cada entrada del glosario terminológico correspondiente a cada uno de los apartados que discurren a lo largo del trabajo como las unidades fraseológicas que pueden encontrarse en los diccionarios.

Una vez recopiladas las colocaciones del corpus de textos hemos observado que pueden agruparse en cuatro grandes bloques: a) colocaciones que tienen entrada en los diccionarios especializados de referencia (una amplia mayoría); b) colocaciones que tienen entradas separadas en dichos diccionarios (por ejemplo *pale* y *cream* tienen entradas separadas pero no hay una entrada para esta colocación; c) sólo una de las partes tiene entrada *muscat* (*muscat de grenache*) y d) colocaciones que no tienen entrada en ninguno de los dos diccionarios especializados (*pilfer-proof*). Puesto que cada una de las colocaciones tiene su correspondiente ficha terminológica, en el apartado «Nota» figurará si dicha colocación está incluida en los diccionarios especializados de referencia o si por el contrario no figura, en cuyo caso en las fichas terminológicas constará *sin referencia*.

Volvemos nuevamente a considerar si es conveniente el uso de términos o colocaciones que los diccionarios no recojan y una vez más, tenemos que preguntarnos si se trata de unidades fraseológicas que se utilizan habitualmente en el dominio vitivinícola o de creaciones del propio autor, como ya apuntamos. En algunos casos creemos que es puro esnobismo, por ejemplo, *bomb fruits* (PV7D: 92), parece responder al patrón compositivo inglés pero éste debería ser *fruit bombs*. No hemos encontrado, en este y en algún otro caso, referencia ni en los diccionarios ni en Internet, por tanto, habría que poner en cuarentena dichas colocaciones antes de aceptarlas sin más, puesto que uno de los indicadores de que un término o una colocación extranjera tiene posibilidades de dejar de serlo es su empleo entre los

usuarios de la lengua de especialidad, y es el uso colectivo el que importa, no el uso individual de un único hablante.

6.2.2. Patrones de las colocaciones

Puesto que las colocaciones serán analizadas con detalle más abajo, aquí únicamente vamos a agruparlas según los patrones de formación y comprobaremos que las posibilidades combinatorias son significativamente mayores que las planteadas por los autores citados en el apartado 4, especialmente en el caso de las colocaciones francesas. Los que tienen mayor frecuencia de aparición son los cuatro primeros⁹: Nombre + Adjetivo (N + Adj); 2. Nombre + preposición + Nombre (N + prep + N); 3. Adjetivo + Nombre (Adj + N) y 4. Nombre + Nombre (N + N). Sin embargo, hemos documentado hasta 40 tipos de combinaciones diferentes con un total de 410 colocaciones. En general, a mayor número de elementos en la colocación menor es su frecuencia como puede observarse.

1. Nombre + Adjetivo (N + Adj) (91)

Appellation simple, Aspiran noir, Asti spumante, Aszú essencia, Auxerrois blanc, Baco Blanc, Baco noir, Beaujolais nouveau, Bois Communs, Bois Ordinaires, Bombino Bianco, Bordeaux claret, Bordeaux moelleux, Bordeaux rosé, Bordeaux sec, Bordeaux supérieur, Botrytis cinerea, bouilleur-charentais, Bourgogne aligoté, Cabernet franc, Canaiolo Nero, Candive noir, Castelão francês, champagne millésimé, champagne rosé, Chenin blanc, Chianti classico, Chianti Rufina, Colheita tawny, Colli Bolognesi, Côte Rôtie, cru classé, cru bourgeois, cuve clos, dosage zéro, dosaggio cero, Emilia-Romagna, Folle blanche, garnatxa blanca, grenache blanc, Hignin noir, Izkiriota Ttipia, Hondarrabi beltza, Hondarrabi Zuri, Hondarribi beltza, Hondarribi zuri, Mâcon Supérieur, méthode champenoise, méthode rurale, Montefalco Sagrantino, moscato blanco, muscat blanc, muscat ottonel, Ondarrubi beltza, Ondarrubi zuri, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Pla i Llevant, planta fina, planta nova, Porto Branco, Porto Colheita, Porto ruby, Porto Tawny, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Fumé, pourriture noble, prensal blanc, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Salice-Salentino, Sauvignon blanc, Sémillon blanc, Subirat parent, Tokay Aszú, Touriga francesa, Touriga nacional, Ugni-blanc, vendange tardive, vendemmia tardiva, vin jaune, vin ordinaire, vin santo, vinho generoso, vinho regional, vinho surdo, vinho verde, vino liquoroso.

2. Nombre + preposición+ Nombre (N + prep + N) (85)

Albana di Romagna, aleatico di Puglia, âme du vin, appellation d'origine, bag in box, Barbera d'Asti, Blanquette-de-Limoux, Bois à Terroir, Brunello di Montal-

9 El número total de colocaciones que siguen un mismo patrón figura entre paréntesis.

cino, Cabernet d'Anjou, Cannonau di Sardegna, Castel del Monte, Château d'Yquem, Chateneuf-du-Pape, Clos de Vougeot, Conca de Barberà, Costers del Segre, Côte de Beaune, Côte de Nuits, Côte d'Or, Coteaux-de-Saumur, Coteaux-du-Languedoc, Coteaux-du-Layon, Côtes de Provence, Côtes-du-Rhône, coup de poignet, Crémant de Bordeaux, Crémant de Bourgogne, Crémant de Limoux, Crémant de Loire, dolcetto d'Alba, Falerno del Massico, glass-in-box, Les Baux de Provence, liqueur de tirage, madère de retour, malvasia delle Lipari, marc de Bourgogne, marc de Champagne, marque d'œuf, Monica di Cagliari, moscato d'Asti, moscato de Noto, moscato di Pantelleria, moscato di Siracusa, Moscato di Sorso-Sennori, Montepulciano d'Abruzzo, muscat d'Alsace, muscat de Frontignan, muscat de grenache, Muscat de Lunel, muscat de malvoisie, muscat de Mireval, Muscat de Rivesaltes, nasco de Cagliari, Nuragus di Cagliari, Pla de Bages, pomme du pin, Pouilly-sur-Loire, Primitivo di Manduria, Qualitätswein mit Prädikat, Quarts de Chaume, Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave, rosé d'Anjou, rosé de Loire, Roussette de Savoie, Teinturier du Cher, ull de llebre, uva di Troia, Valle d'Aosta, Vernaccia di Oristano, vignes d'Espagne, vignobles de France, vin de cépage, vin d'Espagne, vin de paille, vin de pays, vin de primeur, vin de Savoie, vin de table, vinho da roda, vinho do Porto, vino de tavola, wine of origin.

3. Nombre + Nombre (N + N) (68)

Adelaida Hills, Alexander Valley, Alicante Bouschet, Amtliche Prüfnummer, Arabako Txacolina, Barossa Valley, Bizkaiko Txacolina, bomb fruits, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passetoutgrain, Bugey-Cerdon, Cabernet sauvignon, chance-mutation, Chassange-Montrachet, Château Ausone, Château-Chalon, Château-Grillet, Château Lafite, Château l'Angelus, Château Margaux, Château Montus, Château Palmer, coopérative manipulation, Clare Valle, Dona Branca, Eden Valley, estate wine, fruit weight, Getariako Txacolina, Goulburn Valley, Grange Hermitage, grower's grape, Hawke's Bay, Hunter Valley, Lacryma Christi, Langhorne Creek, Mâcon-Villages, Margaret Valley, Maria Gomes, McLaren Vale, Moët & Chandon, Montefalco sagrantino, Müller-Thurgau, Mune Mahatsa, Napa Valley, Négociant manipulateur, pilfer-proof, Olifants River, Pinot meunier, Puligny-Montrachet, Rhône Ranger, Romanée-Conti, Saumur-Champigny, Savigny-les-Beaune, Selection Rheinhessen, Sherry wine, Sonoma Valley, Subirat Parent, Swan District, timbre-poste, tin opener, Tinta Francisca, Tokay aszú, Tokay essencia, Villa Maria, vintage character, wine cooler, Willamette Valley.

4. Adjetivo + Nombre (Adj + N) (62)

Bas-Armagnac, black-rot, bonne chauffe, Bons Bois, breathable glass, brown sherry, Canary sack, Canary wine, Central Valley, Deutscher Tafelwein, deuxième cru, deuxième taille, dry-rot, East India, Fine Champagne, Fine Maison, Fins Bois, grand cru, grand vas, Grande Champagne, Grands Échévaux, Gros bouschet, Gros manseng, Haut-Armagnac, Haut-Médoc, Klein Karoo, late harvest, noble harvest,

noble rot, pale cream, petit bouschet, petit chablis, petit courbu, petit manseng, petit rhin, petit verdot, petite arvine, petit syrah, Petite Champagne, petites eaux, Pinot Meunier, premier cru, première taille, Rosso Piceno, ruby Cabernet, ruby Port, Russian Valley, Ruster Ausbruch, Saint-Chinian, Saint-Émilion, Saint-Estèphe, Saint-Joseph, Saint-Julien, single quinta, single vineyard, sparkling wine, sweaty saddle, Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Vieille réserve, vieilles vignes.

5. Adjetivo + Adjetivo (Adj + Adj) (19)

Brut nature, brut zero, brut sauvage, Fumé blanc, Gentil aromatique, grand noir, medium dry, meio doce, meio seco, Nerello Mascalese, nero amaro, old tawny, pale dry, petite rouge, pourri plein, pourri rôti, Tinta amarella, Tinta barroca, vergine stravecchio.

6. Nombre + Adjetivo + Nombre (N+ Adj + N) (10)

Alsace Grand Cru, Grand cru classé, Lussac-Saint-Émilion, Montagne-Saint-Émilion, Qualitätswein Eines bestimmten Anbaugebeite, Puisseguin-Saint-Émilion, Tokay Aszú Essencia, Trentino-Alto Adigio, Vinum Optimum Signatum, Vinum tasting glass.

7. Nombre + Nombre + Nombre (N + N + N) (9)

Breede River Valley, Château Mouton Rothschild, Est-est-est, Grape reaction product, Friul-Venecia-Julia, Montana Marlborough Winery, Pacherenc du Vic-Bilh, Vesuvio Lacryma Christi, Veuve Clicquot Ponsardin.

8. Nombre + preposición + Nombre+ Participio (N + prep + N + Part) (5)

Appellation d'Origine Contrôlée, Denominació d'Origen Qualificada, Denominazione di Origine Controllata, Identificação de Proveniência regulamentada, Moscato di Pantelleria passito.

9. Nombre + Adjetivo+ Adjetivo (N + Adj + Adj) (5)

Indicazione Geografica Tipica, Ondarribi zuri zerratia, Vin doux naturel, vinho doce natural, vino dolce naturale.

10. Prefijo + Adjetivo (Pref + Adj) (5)

Demi-sec, Medium dry, Meio doce, Meio seco, Non-vintage.

11. Adjetivo + preposición + Nombre (Adj + prep + N) (4)

Len de l'elh, Nero d'Avola, Rosso de Montepulciano, Tostado do Ribeiro.

12. Adjetivo + Adjetivo + Nombre (Adj + Adj + N) (4)

American Viticultural Area, noble late harvest, premier grand cru, tinta negra mole.

- 13. Adjetivo + preposición+ Adjetivo (Adj + prep + Adj) (4)**
Blanc de blancs, blanc de noirs, brut de bruts, Greco di Bianco.
- 14. Adjetivo + Nombre+ Nombre (Adj. + N + N) (3)**
Santa Clara Valley, Santa Cruz Mountains, single quinta vintage.
- 15. Adjetivo + Nombre+ preposición + Nombre (Adj + N+ prep + N) (2)**
Sainte-Croix-du-Mont, Sant Sadurní d'Anoia.
- 16. Nombre + preposición + Nombre + Adjetivo (N+ prep + N + Adj) (2)**
Sélection de grains nobles, vin de consommation courante.
- 17. Adjetivo + Nombre + Adjetivo + Nombre (Adj + N+ Adj + N) (2)**
Saint-Émilion grand cru, Saint-Georges-Saint-Émilion.
- 18. Nombre + preposición + Nombre + Nombre (N+ prep + N + N) (2)**
Côtes-du-Rhône Villages, Côtes du Roussillon Villages.
- 19. Participio + preposición + Nombre (Part + prep + N) (2)**
Mis en bouteille, mise en pointe.
- 20. Participio + Nombre + Nombre (Part + N + N) (2)**
Regulated Deficit Irrigation, spinning cane column.
- 21. Nombre + Nombre + Adjetivo (N+ N + Adj) (2)**
Méthode cap classique, Château Cheval Blanc.
- 22. Nombre + Adjetivo + preposición + Adjetivo (N + Adj + prep + Adj) (2)**
Champagne blanc de blancs, champagne blanc de noirs.
- 23. Nombre + Participio (N + Part) (2)**
Estate bottled, lieu dit.
- 24. Nombre + preposición + Nombre + preposición + Nombre (N + prep + N+ prep + N) (2)**
Muscat de Beaumes-de-Venise, Vin de pays d'Oc.
- 25. Nombre + Nombre + preposición + Nombre (N + N + prep + N) (1)**
Anjou-Coteaux-de-la-Loire.
- 26. Nombre + Participio + preposición + Nombre+ Adjetivo (N + Part + prep + N + Adj) (1)**
Vin délimité de qualitate supérieur.
- 27. Adjetivo + participio + Nombre (Adj + Part + N) (1)**
Late bottled vintage.

- 28. Adjetivo + Adjetivo + Participio (Adj + Adj + Part) (1)**
Special late harvested.
- 29. Nombre + Adjetivo + Adjetivo + Nombre (N + Adj + Adj + N) (1)**
Vinum Optimum Rare Signatum.
- 30. Nombre + Adjetivo + preposición + Nombre + preposición + Nombre (N+ Adj. + prep + N + prep + N) (1)**
Institut National des Apéllations d'Origine.
- 31. Participio + Participio (Part + Part) (1)**
Récoltant manipulant.
- 32. Adjetivo + Nombre + Nombre + Participio (Adj + N + N + Part) (1)**
Partial root zone drying.
- 33. Nombre + Adjetivo + preposición + Nombre (N + Adj + prep + N) (1)**
Vino nobile di Montepulciano.
- 34. Nombre + preposición + Nombre + Participio + Participio (N + prep + N + Part + Part) (1)**
Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
- 35. Nombre + preposición + Adjetivo + Nombre + preposición + Nombre (N + prep + Adj + N + prep + N) (1)**
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.
- 36. Nombre + Nombre + Adjetivo + Nombre (N + N + Adj + N) (1)**
Château La Mision-Haut-Brion.
- 37. Preposición + Adjetivo + Nombre (Prep + Adj + N) (1)**
Entre-deux-mers.
- 38. Adjetivo + Adjetivo + preposición + Nombre (Adj + Adj + prep + N) (1)**
Grand noir de la Calmette.
- 39. Nombre + preposición + Adjetivo + Nombre (N + Prep + Adj + N) (1)**
Muscat à petits grains.
- 40. Preposición + Adjetivo (Prep + Adj) (1)**
Off-dry.

6.3. Subdominio de la vinificación

El vino es la bebida alcohólica obtenida de la fermentación del zumo de la uva de la vid, y, en mucha menor proporción e importancia, del jugo fresco y concentrado de otras frutas o bayas.

MELGAR (2008: 9)

6.3.1. Introducción

Se entiende por vinificación el conjunto de actividades que se realizan en una bodega para convertir la uva en un producto que se va a ir transformando y conformando a gusto del enólogo o del consumidor final hasta conseguir, en algunos casos, algo mágico. Pero para llegar hasta ese punto, son numerosos los cuidados, trabajos y desvelos compartidos entre todos los que hacen posible que la uva se convierta en vino. Incluimos la enología dentro de este subdominio pues entendemos que, por supuesto, la figura del enólogo es fundamental en una bodega a la hora de decidir qué tipo de producto crear, sin embargo, son muchas las personas implicadas y muchos los procesos que se desarrollan desde que la uva entra en la bodega hasta que el vino está listo para su consumo, por tanto, el enólogo es un eslabón más en la cadena de elaboración del vino y nos parece que el término vinificación recoge la labor del enólogo, pero también todos los estadios necesarios para transformar la uva en vino.

6.3.2. Terminología de la vinificación y diccionarios de la lengua general

Sólo 4 de los 223 términos o colocaciones del subdominio vitivinícola que figuran en los diccionarios de la lengua general están relacionados con la vinificación: *bitter*, *brandy*, *brut* y *grappa*.¹⁰ Además también encontramos: *blush*, *flash*, *tiraje* y *transfer*, pero como ya hemos visto en el Capítulo 5, apartado 5.1.1.1, los significados que se recogen nada tienen que ver con el dominio vitivinícola aunque se empleen en él.¹¹

Vinificación		
DEA	DPD	DRAE
3	2 ^a	3 ^b

a Las dos entradas son para las formas hispanizadas bíter y grapa.

b Como en DPD figuran las formas hispanizadas bíter y grapa.

Tabla 6.1. Vinificación y diccionarios de la lengua.

¹⁰ Con asterisco delante del término.

¹¹ Con dos asteriscos delante del término.

6.3.3. Terminología de la vinificación y diccionarios especializados

Por lo que respecta a los diccionarios especializados, de los 223 términos y colocaciones, encontramos entradas para 57 en DEV y 102 en GDV. Además hay información relacionada en otras entradas para 23 términos en DEV y para 14 en GDV.

Vinificación			
DEV	?	GDV	?
57	23	102	14

Tabla 6.2. Vinificación y diccionarios especializados.

Algunos de los términos y colocaciones que mencionamos bajo este apartado podrían también incluirse en el subdominio de la Viticultura, por ejemplo, pues algunas de sus características figuran en las etiquetas del vino, sin embargo, hemos considerado que sería más conveniente presentarlos aquí ya que, en general, el proceso de vinificación es en buena medida el que determina las características del producto elaborado que posteriormente estarán recogidas en las etiquetas del vino¹².

Varios de los términos franceses incluidos en este apartado comparten las mismas características gráficas y, por tanto, la alternativa española con la correspondiente variación gráfica debería ser también la misma, sin embargo, en casi todos los casos se ha mantenido el extranjerismo crudo en vez de la forma hispanizada. Se trata de los préstamos terminados en *-age* para cuya adaptación únicamente sería necesario cambiar una consonante *-aje*. A este respecto, (RAE: 2010: 102) indica que

Los préstamos del francés que presentan la terminación *-age* (pron. [áj]) se han adaptado al español con la grafía *-aje* (pron. [áje]). Por tanto, los extranjerismos con esta terminación que se han adaptado deberán escribirse con *j*. Cuando se utiliza la grafía francesa con su grafía y pronunciación originales, debería escribirse en cursiva para dejar patente su condición de extranjerismo crudo

Vamos a encontrarnos con diferentes opciones no sólo en los textos sino que, dentro de un mismo texto, algunos autores ofrecen alternativas también diferentes. Si nos atenemos a lo apuntado por RAE deberían estar adaptadas y, por tanto, escribirse con */j/*. De la misma opinión es Ibáñez (2010c: 43) para quien el origen francés de esos términos nos llevaría a escribirlos con */g/*, pero si se aplica la norma deberían escribirse con */j/*. Sin embargo, vemos que el extranjerismo se impone al

¹² Los términos aquí incluidos pertenecen al subdominio de la Vinificación aunque podrían figurar en otros subdominios y así se hace constar al final de las entradas pertinentes.

término adaptado¹³. Observamos también que en muchos casos, el empleo del extranjerismo no está justificado al existir un término equivalente en español que hace innecesaria la presencia de la voz foránea en algunas citas del corpus.

En cuanto a las lenguas de procedencia de los 223 términos o colocaciones¹⁴ del subdominio de la vinificación corresponden a francés (100), inglés (43), italiano (25), alemán (12), español (12), portugués (12), húngaro (8), euskera (3), griego¹⁵ (3), portugués + inglés (2), catalán (1), otros¹⁶ (1), francés+ catalán (1).

Vinificación. Lenguas													
F	Ing	I	A	Esp	P	H	Esk	G	P+ Ing	Cat	Otro	F+ Cat	T
100	43	25	12	12	12	8	3	3	2	1	1	1	223

Tabla 6.3. Lenguas de la vinificación.

6.3.4. Términos del subdominio de la vinificación

1. Ambré. Término francés para designar un vino dulce elaborado en el Rose-llón con uvas blancas que le proporcionan ese color. En VSER, el término francés, en cursiva, aparece seguido del español entre paréntesis: *Ambré* (ambarino) (207) y en redonda (208). Podría confundirse con el color del vino.

2. Âme du vin. La colocación francesa sirve para definir los aromas y el buqué del vino que son volátiles, de ahí su componente espiritual, según Coutier (2007: 66-67). La escasa información que se obtiene sobre la colocación se encuentra en la cita del contexto en la que se presenta como la parte de la barrica que se evapora. En redonda y entre comillas: PV7D (104).

3. Armagnacais. Término francés con el que se conoce al alambique utilizado en la región de *Armagnac* para elaborar los destilados. En redonda: ENOV (140).

4. Assemblage*. Término francés para designar una mezcla de vinos. En español «ensamblaje», aunque curiosamente en GDV esta entrada remite al término francés. En redonda y entre comillas: ENOV (138), VSER (62); también en redonda en VSER (213-214). En cursiva: TDSV (63, 64, 236, 240, 241) e incluso combi-

13 Figuran con asterisco detrás del término.

14 Se recogen con las grafías originales que figuran en los textos, de ahí que no los escribamos en cursiva, negrita o entre comillas para no interferir en su presentación en los documentos del corpus y este mismo patrón se sigue en cada una de las entradas para los diferentes términos y colocaciones.

15 Griego moderno.

16 Hebreo (kosher).

naciones de término francés y español o viceversa: *assemblage* o mezcla (TDSV: 30); mezcla o *assemblage* (TDSV: 32); ensamblaje (*assemblage*) (TDSV: 63). Por tanto, no vemos la necesidad de utilizar el extranjerismo cuando existe un término español.

5. Aszú. Nombre húngaro que significa «almíbar» con el que se designa a la uva dulce enriquecida por la podredumbre noble y con la que se elabora el afamado vino de *Tokay*. En cursiva y con error gráfico: LIT (256) figura: *aszu* en vez de *aszú*. En redonda y con el mismo error gráfico: LIT (256, 257). En redonda: VSER (243, 244), TENOL (1023), TDSV (96). Encontramos el término húngaro en cursiva seguido del equivalente entre paréntesis: *aszú* (almíbar) (VSER: 243); y (*aszú* significa «pasificado») (TDSV: 98). **1. Aszú Esencia.**¹⁷ Frente a las grafías que encontramos en los diccionarios de referencia: *essencia* o *essenzia*, en LIT (256) se habla de *essencia* que no corresponde a ninguna de las acepciones húngaras mencionadas, por tanto, nos parece una colocación mixta creada por el propio autor del texto. **2. Pasta aszú.** En redonda: LIT (257). **3. Uvas aszú.** Se trata de uvas secas, pasificadas que se utilizan para elaborar el vino de *Tokay*: LIT (257).

6. Bâtonnage*. Término francés que designa la operación de remover las lías periódicamente con un palo o bastón, de ahí *batónnage*, para deshacerlas y que éstas se disuelvan en el vino. El extranjerismo es ampliamente utilizado en el corpus de textos, únicamente en TENOL (418) encontramos el término francés seguido de la colocación española: removido de lías o «*bâtonnage*»; también figura entre comillas: TENOL (1022, 1029, 1211). En cursiva: MDV (142) y entre comillas. En cursiva: TENOL (748). La presencia de cursiva o comillas denota generalmente que se trata de un término foráneo. Observamos diferentes grafías a pesar de que el término francés o un término que se asemeja al mismo como figura en algunos documentos del corpus: *Batonnage*: GNCV (72); *battanage*: VEC (148), *batonage*: GVT (215) y *battonage*: PV7D (70).

7. Belon. Término francés para describir una cuba o recipiente vinario que se coloca debajo de la prensa en la región de *Champagne* y que sirve para efectuar el desfangado del mosto. En redonda y entre comillas: TENOL (949).

8. *Bitter. En español «amargo» que designa una característica de esta bebida. Mientras que en GDV figura el extranjerismo, en las citas del corpus de textos encontramos la forma «*biter*» en colocaciones con soda o vino. En redonda: TENOL (105, 1039, 1041). En cursiva: TENOL (1041, 1042). **1. Biter-soda.** En redonda: TENOL (105, 1041). En cursiva: TENOL (1042). **2. Biter-vino.** En redonda: TENOL (1030, 1041, 1042). En cursiva: TENOL (1041).

17 Se incluyen ejemplos de colocaciones mixtas del corpus de textos en las que, al menos uno de sus elementos está en español.

9. Blanc de blancs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado con la variedad blanca *chardonnay*. En redonda: TDSV (31, 89, 219, 154, 237). En redonda y entre comillas: TENOL (950). En cursiva: MDV (176). En cursiva pero con error léxico: VEC (122, 125), GVT (31): *blanc de blanc* en vez de blanc de blancs. En cursiva y negrita: VSER (214).

10. Blanc de noirs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado con *pinot noir* y *pinot meunier*. En redonda y entre comillas: TENOL (761, 950). En cursiva: MDV (141), TDSV (152). En cursiva y negrita: VSER (214). Errores gráficos en VEC (122): *blanc de noir*. El mismo error en TENOL (751), ENOV (121): blanc de noir, en ambos casos en redonda y entre comillas y en GVT (31), pero en este caso en cursiva y sin comillas.

11. Blanketting. Sistema para conservar los vinos bajo atmósfera inerte. En TENOL (1049) figura el término inglés seguido de la colocación española, ambos en redonda y entre comillas: «blanketing» o de «balance de presiones». El término inglés procede de *blanket*=«cubrir», por lo que no parece que tenga nada que ver con la traducción española.

12. Blend. Término inglés que significa «mezcla». En TENOL (1012) encontramos la colocación española seguida del término inglés entre paréntesis, ambos entre comillas: «Vinos de mezcla («blends».)» Obviamente el término inglés no es equivalente a la colocación española, pues *blend* también puede aplicarse a otras bebidas como el whisky. En GDV (130) hay entrada para dos términos derivados del inglés *blend* (*blended* y *blending*) que pueden derivar del sustantivo o del verbo y que presentan la misma forma en inglés.

13. Blended. Término inglés para designar la mezcla de uvas, vinos o destilados. En redonda y entre comillas: ENOV (180) «blended» para referirse a la mezcla de vinos. Cambio de categoría gramatical: adjetivo en inglés, sustantivo en español.

14. Blush.** Término inglés que designa un vino rosado pálido procedente de uvas *pinot noir*, *garnacha* y *zinfandel* muy popular en California. Debe tener una maceración corta y no sufrir oxidación lo que le da un color rosáceo brillante y un cuerpo suave. En VSER (265, 269) encontramos la colocación española seguida del término inglés entre paréntesis a modo de traducción, en un caso en singular y en otro en plural: blancos y rosados (llamados *blushes*). En cursiva: VSER (265); tintos jóvenes y rosados (estos llamados *blush*). En redonda: VSER (269). El término está recogido en DEA (679) con un significado diferente como ya hemos comentado.

15. Boisé. Término francés asociado al aroma de un vino que recuerda a la madera; sin embargo, este término también designa la disolución de virutas de roble en alcohol que puede añadirse a un destilado para fortalecer su aroma a madera. En redonda: ENOV (138).

16. Bomb fruits. A nuestro parecer, se trata de una colocación errónea, pues si se traduce literalmente diríamos «frutas de bomba», mientras que en PV7D (92) la autora quiere decir *fruit bombs* (bombas de fruta), colocación atribuida a los vinos que tienen mucha potencia de fruta. Parece ser una creación de la propia autora que traduce al inglés siguiendo el patrón español por lo que resulta erróneo.

17. Bonne chauffe. Colocación francesa para la que no encontramos traducción. Tampoco las citas del contexto dan idea de lo que significa. Los diccionarios de referencia hablan de *bonne chauffe* como la fase de elaboración del coñac en la que se obtiene un alcohol blanco con un mínimo de 72°, pero no ofrecen alternativa en español. En redonda: ENOV (137, 138). En redonda y entre comillas: ENOV (137).

18. Bouilleur-charentais. Colocación francesa compuesta por el nombre del destilador (*bouilleur*) y su procedencia (*Charente*). Referido al alambique que utilizaban en la región para elaborar el coñac. Error gráfico en ENOV (137): *charenteis* en vez de *charentais*. Por una parte, *bouilleur* es el nombre que se da al destilador en la región de *Cognac*, por otra, *charentais* deriva de *Charente*, región vinícola famosa por sus destilados. De ahí que el autor haya creado la colocación *bouilleurs-charenteis* con guión y error gráfico (*charenteis*) aunque el guión no sea necesario en esta colocación.

19. *Brandy. «Voz inglesa y ésta procedente del holandés *brandwijn* que significa vino quemado» (DRAE). Se trata de un destilado de vino y criado en roble que, por razones legales, recibe ese nombre ya que sólo pueden ostentar la denominación de *cognac* los destilados franceses. En TDSV (149) figura el término inglés seguido del francés *cognac* que es, básicamente, un tipo de destilado muy similar al cognac, aunque éste sólo francés, así: *brandy (cognac)*. El término se utiliza no solo con la grafía inglesa sino que también el plural se forma siguiendo el patrón inglés: *brandy, brandies*. En redonda en todas las citas: VEC (185), CDB (25), PV7D (29), MDV (166), ENOV (39, 68, 87, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 98, 111, 127, 128, 185, 186, 187), VDCC (95), VSER (280), TVG (992), TENOL (1248), TDSV (149, 238, 240). Uso exclusivo del extranjerismo *brandy* frente al término adaptado *brandi*.

20. Broulli. Término francés que designa un aguardiente lechoso de baja graduación que se obtiene de la primera destilación de un vino. En español «flema» o «revoltillo». Sin embargo, es clara la preferencia por el extranjerismo quizás por la influencia francesa pues es un término utilizado en la región francesa de *Cognac*. En TENOL (137, 138) *broullis* en vez de *broulli*.

21. Brown sherry. En los diccionarios especializados, la entrada al término *brown* remite a *brown sherry*. Aunque en ninguna de las citas aparecen ambos términos, se da por supuesto que se trata de un vino de Jerez destinado a la exportación, de ahí que ambos términos figuren en inglés. Tanto en los vinos de Jerez como en los de Madeira se nota la influencia inglesa en su terminología. En redonda: VSER (67). En redonda y entre comillas: VJER (191), TENOL (1007, 1015).

22. *Brut. Término francés que designa un vino espumoso muy seco con un contenido de azúcar residual inferior a 15g/l. El término francés figura generalmente en redonda, es decir sin marca de extranjería: VEC (120, 124, 196), COD (116, 118, 123, 125, 129), GNCV (80), TENOL (950, 1406), PV7D (68, 79), GVT (38, 40, 148), TDSV (90, 154, 203, 238), MDV (176), ENOV (15, 77), VSER (63, 98, 170); en cursiva: VSER (201, 215-216), BDV (120, 167). En cursiva y negrita: VSER (214). En redonda y negrita: GVT (40). En redonda y mayúsculas: GVT (93). **1. Brut integral.** Colocación para designar un *champagne* con poco o ningún licor de expedición. La grafía francesa debería ser *brut intégral*, por lo que la segunda parte de la colocación podría ser un término español o inglés. En redonda: TENOL (950).

23. *Brut nature. Colocación ampliamente utilizada en español tanto por expertos como por aficionados al cava o al champán y recogida en el corpus de textos. Designa un vino espumoso muy seco al que no se le ha añadido azúcar. Equivale a las colocaciones o términos: *bruto natural* (portugués), *naturherb* (alemán), *pas dosé y dosage zéro* (francés) o *dossagio cero* (italiano). En redonda: VEC (125), COD (121), PV7D (18, 68, 79), MDV (118, 176), VSER (63, 98, 167, 170, 215-216), GVT (93, 148). En redonda y entre comillas: TENOL (1406). En redonda y negrita: PV7D (19), VSER (63), GVT (40). En cursiva: GVT (38). En ENOV (15, 78) figura la colocación con guión: *brut-nature*. **1. Brut natural.** Colocación mixta que figura en redonda y entre comillas «brut natural»: ENOV (78).

24. Brut sauvage. Vino espumoso seco. En cursiva y con error gráfico: VSER (215-216): *brut savage* en vez de *brut sauvage*.

25. Brut zéro. Vino espumoso seco. Equivalente a *brut de bruts*. En redonda y con error gráfico: TENOL (950): *brut zero* en vez de *brut zéro*.

26. Brut de bruts. Vino espumoso seco. Equivalente a *brut zéro*. En redonda: TDSV (154).

27. Burgundy. Término inglés para el francés *Bourgogne* o el español Borgoña que puede hacer referencia tanto a la región vinícola como al color burdeos que se asocia con algunos vinos tintos. En cursiva: TDSV (206) donde figura como sinónimo de un vino tinto elaborado con *pinot noir*. (VITICULTURA).

28. Canteiro. El término portugués puede designar un tipo de vino de Madeira sin *estufagem* o las barras sobre las que se asientan las cubas en las que se cría ese vino. En redonda: LIT (260). En redonda y entre comillas: TENOL (1013).

29. Casse. Término francés que significa «rotura» aunque en vitivinicultura se conoce como «quiebra». Se trata de una enfermedad del vino que produce alteraciones tanto en la calidad como en el color. En todas las citas del corpus se incluyen la forma española y la francesa: «quiebra es la traducción de la palabra francesa *cas-sé*» (VEC: 151); quiebras es traducción directa del francés (*casse*) (VDCC: 105);

«quiebras», procediendo este término de la traducción literal del francés al castellano como «casse» (TENOL: 1195); «rotura del color» -*cassé*, para los franceses» (BDV). En VEC (151) y BDV (123) figura como *cassé*, lo que supone un cambio de categoría gramatical respecto a *casse* (participio en vez de sustantivo). No vemos la necesidad de utilizar el término francés en detrimento del español.

30. *Chacolí. Adaptación del término vasco *txacolí* que designa un vino de baja graduación y fresca acidez que se elabora principalmente en el País Vasco. Aunque también se utiliza el término para referirse a un tipo de vino similar elaborado en otras partes de España. En redonda: PV7D (56), GVT (35, 48, 49), BDV (s.p.), ENOV (30), TDSV (108). En redonda y entre comillas: VDCC (62). En negrita: ENOV (17, 30). En VDCC (62) figura el plural del término como *chacolís* (frente al resto de documentos en los que encontramos *chacolís*), seguido del término vasco *txacolies*.

31. Champagne blanc de blancs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado en la región de *Champagne* con la variedad de uva blanca *chardonnay*. En redonda y entre comillas: TENOL (950).

32. Champagne blanc de noirs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado en la región de *Champagne* con las variedades tintas *pinot noir* y *pinot meunier*. Encontramos diversas formas de aparición de esta colocación: Champagnes «blancs de noirs»: TENOL (950); champagne denominado «Blanc de noir»: ENOV (122); *Champagne de blanc de noir*: GVT (31). Existe vacilación gráfica: *blanc de noir* en vez de *blanc de noirs*.

33. Champagne rosé. En español es más habitual encontrar una colocación mixta como *champagne rosado* que la francesa *champagne rosé*. Quizás el hecho de que este tipo de espumoso sea más caro y, quizás más exclusivo, hace que se tienda a utilizar el término francés *rosé* que puede parecer más elegante que el español «rosado» que se asocia con el vino. En redonda: PV7D (77). En redonda y cursiva: PV7D (77): *champagnes rosés*.

34. Champagnoise. Debe tratarse de una grafía errónea del término francés *champenoise* que designa el método llamado tradicional utilizado en la región francesa de *Champagne* para elaborar el vino espumoso del mismo nombre. Encontramos este término en PV7D (79) entre comillas: «*champagnoise*». **1. Método champagnoise.** En redonda y entre comillas el término francés con error gráfico: PV7D (79).

35. Champanés. Creación neológica no recogida en DRAE aunque podría ser adecuada al derivar de *champán*, que sí figura en el diccionario de la Academia como procedente del francés *champagne*. Normalmente aparece como segundo término de la colocación «método champanés». En redonda: COD (33, 43), VDCC (70), ENOV (75, 77, 726) mientras que en TENOL encontramos: elaboración *champanesa*. En ENOV (75) figura método *champanés* o *méthode champenoise*.

36. Champanoise. Debe tratarse de un error gráfico para designar el método tradicional o *champenoise* como ocurre con *champagnoise*. En redonda: VSER (170).

37. Champanización. Creación neológica a partir del término francés *champanisation* para designar la acción de elaborar un vino siguiendo el método tradicional o *champenoise*, es decir, champanizar. En redonda y entre comillas: LIT (213).

38. *Champania. Encontramos el término en los diccionarios de referencia de lengua general como adaptación gráfica del francés *champagne*. Aunque DEA lo considera raro frente a champán. En redonda: BDV (118, 120, 140).

39. *Champanés. En DEA (989) aparece *champanés* como adjetivo «*De la región francesa de Champaña.*» También encontramos la forma femenina *champanesa* para referirse al tipo de botella utilizada en la elaboración del *champagne*: TENOL (1247, 1251) donde figura entre comillas con y sin cursiva la forma femenina. En VDCC (70) hace referencia al método de elaboración, por tanto se emplea la forma masculina.

40. Champenoise. Término francés para designar el llamado método tradicional en la elaboración del vino espumoso de la región francesa de *Champagne* cuya segunda fermentación se realiza en la misma botella en la que se va a consumir el vino. El término figura en cursiva: VEC (120, 122), COD (22, 27), MDV (176), TDSV (239). En redonda y entre comillas: CBD (118) y TENOL (947). En redonda: PV7D (61), ENOV (14, 75). En negrita junto a la forma española: método champenoise-método tradicional: ENOV (75). En cursiva y negrita: GVT (75, 77). En cursiva y entre paréntesis siguiendo a la colocación española: método tradicional (método *champenoise*): VSER (61); método tradicional o *champenoise*: TDSV /151). No entendemos por qué se produce esta vacilación en el uso de extranjerismos mezclados con las formas españolas cuando existe un equivalente claro a *méthode champenoise* = «método tradicional». **1. Método champenoise.** VEC (122), COD (22, 27), CDB (118), TENOL (947), PV7D (61), MDV (176), ENOV (14, 75), VSER (61), TDSV (151). **2. Sistema champenoise** (VEC: 120).

41. Chaptalisation. Término francés para designar la adición de azúcar al mosto del vino a fin de aumentar su grado alcohólico. En ENOV (138) el término francés va seguido de la definición del verbo *chaptaliser* que figura entre comillas y paréntesis: *chaptalisation* (*chaptaliser* significa «añadir azúcar al mosto antes de que fermente»).

42. Chaptaliser. Término francés para designar la acción de añadir azúcar al mosto para aumentar el grado alcohólico. Derivado del patronímico Chaptal, inventor de este procedimiento. Como hemos comentado arriba, en ENOV (138) se incluye el término francés seguido de la definición en español entre comillas y ambos entre paréntesis.

43. Chaptalización. Procedimiento que consiste en añadir azúcar al mosto del vino para aumentar su grado alcohólico. Debe su nombre a su inventor, el químico francés Jean Antonio Chaptal. En GNVC (57), el término va seguido de la definición: «Chaptalización. Adición directa de azúcar de caña al mosto». En TENOL (57) aparece como sinónimo de azucarado — ambos términos en cursiva: *Azucarado o «chaptalización»*. Entre comillas: TVG (298). En cursiva y entre paréntesis: GNVC (104). En redonda: TENOL (459, 460). En redonda y negrita: VEC (96). La 23ª edición de DRAE recoge el término aunque sin marca de especialidad. Se trata de una adaptación del término francés siguiendo el procedimiento de derivación español. Con fecha anterior el término es recogido por Alvar Ezquerro (2003: 260).

44. Chaptalizado. Término derivado del extranjerismo *chaptaliser* o «chaptalizar» en español que designa un vino al que se le ha añadido azúcar para aumentar su graduación alcohólica. En TENOL figura el término seguido de un equivalente entre paréntesis: *chaptalizado (edulcorado)*. En redonda: TENOL (1023), VSER (236, 237). El término es un buen ejemplo de adaptación dados los casos de derivación recogidos en el corpus.

45. *Chaptalizar. Añadir azúcar al mosto de un vino para aumentar su graduación alcohólica. Término derivado del apellido de su creador Jean Antoine Chaptal. En GVT (40) el término hispanizado figura en cursiva y va seguido de la definición del término entre paréntesis: *chaptalizar* (añadir azúcar al mosto para provocar más volumen de alcohol).

46. Charentais. Término francés para designar el alambique de cobre en el que se realiza la segunda destilación del *cognac* en la región de *Charente*. En redonda: ENOV (96, 138, 140). Parece ser una derivación del topónimo *Charente*, al igual que en el caso del alambique *armagnacais*, procedente de la región de *Armagnac*. Ambos términos figuran en el mismo texto: ENOV (140). Podría tratarse de una creación neológica para la que no encontramos referencias. **1. Alambique charentais.** En redonda: ENOV (96, 138, 140).

47. Charmat, Méthode. Método de elaboración de vinos espumosos en los que la segunda fermentación se realiza en grandes cubas. Lleva el nombre de su creador, el enólogo francés Eugène Charmat. También conocido como procedimiento *granvás* o *cuve clos*. Normalmente figura en mayúscula. En cursiva: VEC (125, 126), TDSV (88). En redonda: ENOV (75, 76). En redonda y entre comillas: TENOL (982, 984). En negrita: GVT (78). **1. Método Charmat.** VEC (125), TENOL (982, 984), ENOV (75, 76), VSER (61). **2. Procedimiento Charmat.** VEC (126).

48. Chiaretto. Término italiano para designar un vino rosado que se elabora en la región de Lombardía amparado por la *DOC* del *Garda*. En redonda: ENOV (39).

49. **Chip. Término inglés con el que se designan las virutas de madera que se incorporan al vino para aportar gusto a madera. En GNCV (78) encontramos:

«virutas o chips de madera», aunque lo habitual es el uso del extranjerismo. En TENOL (917) se opta por el término inglés. En los diccionarios de la lengua general, *chip* figura con marca de especialidad (informática), nada que ver con su significado en el dominio vitivinícola.

50. Choice. Término inglés con que se calificaba al vino de Madeira más joven. Generalmente, no se indicaba ni el tipo de uva, habitualmente *Tinta Negra Mole*, ni la fecha de embotellado. En redonda y entre comillas: TENOL (1013).

51. Clairet. Término francés utilizado para designar al vino de Burdeos por el color pálido del mismo. Además *Clairet* es uno de los términos de la colocación francesa *Bordeaux Clairet*, una de las seis AOC genéricas de las AOC *Bordeaux*. En redonda y entre comillas: LIT (175). En redonda: VSER (187). DRAE recoge bajo *clarete*, los términos *claret* y *clairet* «(Del fr. ant. Claret, que aún coexiste con el más moderno clairet).

52. Claret. Nombre antiguo que se aplicaba al vino *clairet* elaborado en Burdeos, equivalente al término español «clarete». En VEC (107) figura el término español seguido del francés en cursiva y entre paréntesis: los claretes (del francés antiguo *claret*, casi sinónimo de vino bordelés). Entre comillas: LIT (175).

53. Coeur. Término francés para designar la parte más limpia que se obtiene tras la segunda destilación en el proceso de elaboración del *cognac*. En redonda: ENOV (137).

54. Commandaria. Vino oscuro de postre. Es uno de los vinos más antiguos y mejores de Chipre que se elabora con uvas pasificadas. En redonda: TENOL (997).

55. Concia. Término italiano que designa un mosto dulce que se añade a algunos vinos. En TDSV (94) se incluye el término italiano y su equivalente español: *concia* o mosto dulce

56. Conciati. Término italiano que se aplica a los vinos a los que se añade *concia* (mosto dulce). En TDSV (94) se hace referencia a vinos *non concianti*, es decir, vinos a los que no se les añade *concia*.

57. *Coupage. Término francés que designa la mezcla de uvas en la misma cuba para mejorar la calidad del vino. El extranjerismo es ampliamente utilizado y generalmente escrito en redonda: LIT (64, 213, 242), PV7D (62, 73, 74, 78, 89), ENOV (129, 138, 139), VDCC (71), VSER (116, 129, 159), COD (121, 128) y GNCV (73), aunque en algunas citas del corpus se deja sentir la marca de extranjería al escribirlo en cursiva: GNCV (65), VEC (79), COD (103, 104), MDV (158, 159, 174), VSER (271), GVT: 42, TDSV (64, 201, 207, 236, 240) y BDV (16, 24, 53, 128, 130, 149). Queda clara, también, la vacilación entre los autores. En redonda y entre comillas: ENOV (98), VJER (184) y VDCC (86). En negrita y redonda: PV7D (18), GVT (216). En cursiva y negrita: PV7D (19) y MDV (207). En español

el término podría traducirse como «corte», de ahí que en algunos casos encontremos el término español y en francés: *cortes* o *coupages*: GDCV (65); también figura como mezcla o *coupage*: COD (103) y (TDSV: 201); mezcla (*coupage*): GVT (42); *coupage* o mezcla (ENOV: 129); mezclas o *coupages* (BDV: 130); *coupages*-mezclas (VDCC: 71); vino de *coupage*, de mezcla: VEC (79); *coupages* (combinaciones con el vino): PV7D (62). A veces se confunden los términos franceses: *coupage* (mezcla de uvas) y *assemblage* (mezcla de vinos). El término está recogido en DEA (1300) como se ha comentado en el capítulo 5. Dado que muchos de los autores utilizan el término español corte o mezcla, bien podría evitarse el empleo del extranjerismo. **1. Coupage magistral.** Colocación referida a la que se considera la mezcla perfecta para elaborar un tipo de cava con las variedades *Xarel·lo*, *Parellada* y *Maccabeo*. En redonda: COD (128). **2. Vino de coupage.** Designa un vino elaborado con diferentes tipos de uva que se mezclan en una misma cuba. En VEC (79) encontramos esta colocación mixta seguida del término español equivalente, lo que daría lugar a una colocación con los dos términos en español: vino de *coupage*, de mezcla.

58. Coup de poignet. Colocación francesa que designa un procedimiento que consiste en girar las botellas de cava o *champagne* en los pupitres. La cita del contexto explica en que consiste el procedimiento, pero no se ofrece la traducción: VEC (124).

59. *Cream. Término inglés utilizado para un tipo de vino de jerez oloroso dulce, de color oscuro. En redonda: VEC (74), VJER (75, 165, 188, 191, 193, 197, 275, 291, 292, 306), MDV (183), VSER (87), TDSV (202), PV7D (73), BDV (s.p.); en cursiva: MDV (184). En redonda y entre comillas: TENOL (1007, 1015). En redonda y negrita: VSER (67). Es clara la preferencia por el término inglés, a pesar de tratarse de un vino de jerez. Sólo figura el término «Crema» en TENOL (1015) aunque en la misma cita aparece «Cream».

60. Cupage*. Término de nuevo cuño cercano al francés *coupage*, de hecho la pronunciación de ambos términos es coincidente. Como en otros casos, la hispanización del término debería ser «cupaje». En GDCV (79) figura el término en cursiva mientras que en COD (89, 116, 125) lo hace en redonda. Como hemos visto en la entrada 57 se observa una clara preferencia por el término francés *coupage*. En DEV (241) hay entrada para «cupaje» aunque ésta remite a *coupage* que Peñín define como «palabra de origen francés (en castellano, *cupaje*)» aunque ni DRAE, ni DPD ni DEA lo avalan. En BDV encontramos el término **cupage** en el glosario final del libro (s.p) tras el que figura la definición: *coupage*, mezcla de distintos vinos. **1. Cupage de parellada.** Colocación mixta para designar una mezcla de vino de la variedad «parellada» para la elaboración del cava en COD (125). El término *cupage* parece una adaptación gráfica de acuerdo con la pronunciación francesa del término *coupage* aunque si nos atenemos a la norma fijada por RAE debería ser *cupaje* en vez de *coupage* o *cupage*.

61. Cuve clos. La colocación francesa se presenta sin traducción. Se trata de un método de elaboración de vinos espumosos de calidad media (inferior al método tradicional). Las *cuve close* (cubas cerradas) son herméticas porque tienen que resistir la presión. La espuma se produce en la cuba y no en la botella, como ocurre en el caso del *champagne*. Procedimiento sinónimo de *granvás* que se realiza en ese recipiente (*cuve close*). En redonda: ENOV (78), TDSV (88). Error gráfico: ENOV (78): *Curvée closse*.

62. Cuvée. Término francés que en la región de *Champagne* equivale a los primeros 4.000 kilos de uva. También se llama *cuvée* al vino procedente de una determinada cosecha y por último *assemblage* de vinos que componen un *champagne*. Normalmente no se traduce, sólo hemos encontrado el término con traducción: *cuvée* o cosecha final (TDSV: 236); *cuvée* (la mezcla de vinos de base): TDSV (89); *Cuvées* (Cava o *Champagne* que provienen de distintos vinos y distintas añadas): GVT (38); mezcla (*cuvée*): VSER (213-214); mezclas o «*cuvées*» (TENOL (950). En cursiva: VEC (120, 123), DBV (118), GVT (38; TDSV (63, 89, 90, 236, 241). En redonda y entre comillas: TENOL (949, 950), ENOV (77). En redonda: VSER (213-214). En cursiva y negrita: GVT (71). Existe vacilación entre masculino y femenino —así, el *cuvée* y la *cuvée*— y también en el significado. Según GDV (310-311) la *cuvée* se obtiene de la mezcla final de varios vinos. Vemos que son diversos los significados y que las citas del contexto recogen todas las opciones mencionadas.

63. Dégorgement. Las dos únicas citas en las que aparece el término explican su significado u ofrecen el término francés y la traducción española del término. Lo curioso es que en ambos casos, el término francés está entre paréntesis, así encontramos: la eliminación de las lías acumuladas en el gollete («*dégorgement*»): TENOL (965) y *degüelle* (*dégorgement*) en VSER (62). Podría haberse utilizado el término español.

64. Délestage*. Término francés con el que se designa una técnica llevada a cabo durante la fermentación para extraer taninos y compuestos fenólicos. Consiste en extraer del depósito todo el vino que está fermentando dejando el sombrero en el interior. En TENOL (796) el término figura entre comillas: «*délestage*» mientras que en MDV (139) aparece en cursiva, pero explica entre paréntesis en qué consiste el procedimiento, así: *délestages* (sacar todo el líquido del depósito, llevarlo a otro y volverlo a echar en el primero al cabo de unas horas). Aunque se utiliza el extranjerismo, como en el caso de los términos incluidos en este grupo la forma adaptada *delestaje* se correspondería con la pronunciación original francesa y la grafía española. Ibáñez (2010c: 42-43) también se inclina por la hispanización del término: «*delestaje*».

65. Demi-sec. Colocación francesa para designar un vino espumoso con una proporción de azúcares residuales entre 35-50 gramos/ litro. Equivalente a términos

como: «semiseco» (español), *halltrocken* (alemán), *meio seco* (portugués), *medium dry* (inglés) o *abbocatto* (italiano). En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

66. Deuxième taille. Colocación francesa que sirve para designar en la región de *Champagne* al vino obtenido tras ser prensado dos veces. Tras sucesivas prensadas el vino obtenido es de inferior calidad. En redonda y entre comillas: TENOL (949).

67. Doce. Término portugués que designa un vino dulce de Oporto con un contenido de azúcar residual superior al 45 g/l. Equivalente a los términos: *doux* (francés), *dolce* (italiano), *sweet* (inglés) o «dulce» (español). En redonda y entre comillas: TENOL (1013, 1046).

68. Dolce. Término italiano para designar un vino dulce con un contenido de azúcar residual superior al 45g/l. Equivalente a los términos: *doux* (francés), *doce* (portugués), *sweet* (inglés) o «dulce» (español). En redonda y entre comillas: TENOL (1046).

69. Dosage*. Término francés que designa la cantidad de licor de expedición que se mezcla con el vino espumoso antes de ser taponado. Un buen número de citas del corpus utilizan el extranjerismo en perjuicio del término adaptado «dosaje». Sin embargo, en los diccionarios de referencia no hay entrada para el término francés. Vacilación gráfica pues encontramos el término en cursiva: VSER (63), GVT (38). En redonda y negrita: GVT (217). En redonda y entre comillas: GVT (40), TENOL (1046). En VSER (63) el término francés aparece entre paréntesis tras el término español, ambos en cursiva: *Reposición (dosage)*. También figura el término en las colocaciones: *non dosage* o *sin dosage*, con preposición francesa y española: GVT (38, 40) o «dosage zéro»: TENOL (1406).

70. Dosage zéro. Colocación francesa para designar un vino espumoso cuyo contenido en azúcar es inferior a 3 g/l. Equivalente a las colocaciones: *dosaggio zero* (italiano), *brut nature* (francés), «bruto natural» (español). En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

71. Dosaggio cero. Colocación italiana que indica la cantidad de azúcar en un vino espumoso por debajo de los 3 gramos por litro. En redonda y entre comillas: TENOL (1406). Error gráfico: *dossaggio cero* en vez de *dosaggio zero* (TENOL).

72. Dosaje. Galicismo para designar la operación de dosificación de un vino espumoso. En COD (111, 125) encontramos una breve explicación del término hispanizado: «operación de relleno o dosaje» (111). Como en otros casos, la adaptación del término es mínima pues la pronunciación francesa coincide con la de la grafía española, «dosaje».

73. Dosé. Término francés derivado de *doser* (dosificar) que designa un vino espumoso al que se le añade azúcar después del degüello. En TENOL (1406) figura: «*pas dosé*», por tanto sin azúcar añadido.

74. Doux. Término francés que designa un vino dulce cuyo contenido de azúcar residual es superior al 45g/l. Equivalente a los términos: *dolce* (italiano), *doce* (portugués), *sweet* (inglés) o «dulce» (español). Se ofrecen equivalentes en otras lenguas en la misma cita: TENOL (1406).

75. **Dry. Término inglés para designar un vino seco, especialmente referido a los vinos de Jerez, Madeira u Oporto. Equivalente a los términos: *sec* (francés), *trocken* (alemán), *secco o sciutto* (italiano), «seco» (español, portugués). También puede aplicarse al *champagne* que puede contener hasta 30-35 gramos de azúcar por litro. En redonda: VJER (188, 191, 193, 307), TDSV (203). En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

76. Dunkel. Término alemán que significa «oscuro», generalmente se aplica a una cerveza de color marrón oscuro. Sin embargo, en nuestro corpus hace referencia a un vino de Jerez u Oporto y figura como equivalente al término inglés *brown*. En redonda y entre comillas: TENOL (1015).

77. Edelzwicker. Nombre que reciben los vinos de Alsacia elaborados con variedades blancas como *chasselas* y *sylvaner*. En cursiva: VSER (204).

78. Edes. Término húngaro que se aplica al vino *Szamorodni*, un tipo de vino de *Tokay*. En TENOL (1023) aparece el término húngaro entre paréntesis tras el término español, así: dulce (edes). En VSER (243), por el contrario, aparece el término húngaro en cursiva seguido del español en redonda: *Edes* dulce. **1. Edes dulce:** VSER (243).

79. Eiswein. Término alemán para designar un «vino de hielo». Se trata de un vino blanco licoroso elaborado con vendimias tardías generalmente cosechadas en el mes de noviembre cuando las uvas están heladas. Suele aparecer el término alemán con la traducción española con o sin paréntesis, en redonda o cursiva. Varias de las citas incluyen el término alemán y la colocación equivalente española. Así (vinos de hielo o Eiswein): CDB (65); *vinos de hielo* o *Eiswein*: TENOL (132); «Eiswein» o vino de hielo: TENOL (1023); Eiswein (vinos de hielo): VSER (236); *Eiswein (Vinos de Hielo)*: VSER (237); vinos de hielo (Eiswein, en alemán; icewines, en inglés): TDSV (98). En redonda: VEC (83), LIT (264), VSER (74, 235, 237), TDSV (98). En cursiva: VSER (286), TDSV (202, 204, 242). Error gráfico en GVT (148): Eiswen en vez de Eiswein.

80. Essencia o Essenzia Término asociado al vino húngaro de *Tokay* uno de cuyos tipos es el denominado *Tokay essencia* o *essenzia*. Contiene entre 200-240 g/l de azúcar y es el summun del *tokay aszú* (elaborado con uvas pasificadas). El término húngaro aparece seguido del español entre paréntesis: TENOL (1023) y con error gráfico: Eszencia («esencia»). En redonda: VSER (243). En cursiva con los dos términos húngaros: *essencia* o *essenzia*: TDSV (98).

81. Estufagem. Se trata de un procedimiento que se utiliza exclusivamente los vinos de Madeira. En LIT (259) se incluye la explicación del procedimiento, así: «*estufagem*, consiste en calentar el vino con estufas».

82. Fine. Término francés para designar un aguardiente de calidad que se elabora en la región de *Cognac*. En redonda y negrita y en redonda y entre comillas: ENOV (127).

83. Fine maison. Aunque *fine* sí que tiene entrada incluso con la colocación *fine champagne*, en este caso no la encontramos como tal en los diccionarios de referencia. Sin embargo, una de las citas nos indica que se trata de un aguardiente que se prepara para un caso concreto y que no tiene que ajustarse a ninguna normativa. Quizás podríamos hablar de un aguardiente casero. En redonda: ENOV (135). En redonda y negrita: ENOV (135-136).

84. **Flash. Término inglés, algunos de cuyos significados son relámpago, fogonazo o destello, entre otros, lo que da idea de lo rápido de este proceso. Aunque en GDV (417) la entrada se refiere a un proceso de pasteurización que dura unos segundos a más de 80° C al que sigue un enfriamiento inmediato con lo que se destruyen microorganismos y se produce la estabilización del vino, es decir, *flash-pasteurización* (TENOL: 1042) también en el mismo documento (TENOL: 792, 795, 803, 805) encontramos flash-expansión —en redonda— técnica de maceración prefermentativa con la que se extraen polifenoles del vino. Por tanto, el término inglés es utilizado para dar lugar a colocaciones mixtas. **1. Flash-expansión:** TENOL (792, 795, 803, 805). **2. Flash-pasteurización:** TENOL (1042).

85. Forditas. Término húngaro para designar un vino que se obtiene a partir de la maceración de los hollejos de los granos *aszú*, después de ser prensados y macerados con mosto en fermentación. En redonda: TENOL (1023).

86. Frascati. Término italiano que designa un vino blanco seco, moderadamente ácido que debe ser bebido joven. Se elabora en diferentes *DOC* del *Lazio*. Existe también una *DOC Frascati Novello* que elabora un vino blanco joven, pero en las citas del corpus sólo se menciona el vino. En redonda: VSER (181), GVT (205), TENOL (996). (VITICULTURA).

87. Frizzante. Término italiano que designa los vinos de aguja, menos carbónicos y con una ligera burbuja que los diferencia de los vinos italianos *classicos* (elaborados con el método tradicional champenoise). En VSER (218) se incluye también el término español: «*Frizzante* sería de aguja». En cursiva TDSV (110). En GVT (205) se da la definición del término italiano: «**Frizzante:** En Italia, vino de aguja».

88. Fruttaio. Este término italiano designa el tipo de almacén en el que se pasifican las uvas con las que se elaboran vinos licorosos en Italia. En cursiva: TDSV (94) donde se explica en qué consiste el *fruttaio*.

89. Glace (á la). Procedimiento para eliminar las lías del gollete durante el degüelle del vino espumoso. Figura entre paréntesis siguiendo a la forma española, ambas formas en redonda y entre comillas: «al hielo» («à la glace»): TENOL (965).

90. Golden. Literalmente «dorado». Término utilizado para describir un vino de jerez dorado y dulce. Puesto que el vino de jerez se elabora en España pero las bodegas han sido tradicionalmente propiedad de familias inglesas, la terminología jerezana utiliza voces inglesas para clasificar colores, aromas o crianza del vino. En redonda: MDV (184), VSER (67). En redonda y entre comillas: VJER (191), TENOL (1007, 1015).

91. Gönci. Barricas propias de Hungría con una capacidad de 126 litros, por tanto menos de la barrica bordelesa (225 litros) ampliamente utilizada en España. En las citas encontramos el término húngaro y la traducción española aunque ésta es diferente en ambos casos, así: gönci o barriles: LIT (256, 257) y barrica (Gönci): TENOL (1023).

92. Governo. Se trata de un viejo sistema que usan algunos pequeños productores en la Toscana durante la vendimia que consiste en dejar unos racimos que se recolectarán después para hacer un mosto con mucho azúcar que se une al vino joven y para que éste vuelva a fermentar. En TENOL (992) encontramos la colocación «método governo» entre comillas, método que se explica en la cita. El creador de este método fue el barón Bettino Ricasoli en 1847. **1. Método governo:** TENOL (992).

93. Grand vas. La colocación sirve para designar tanto al depósito (*grand vas*) como al método de elaboración del vino espumoso que realiza su segunda fermentación en un gran envase o depósito a diferencia del método tradicional o *champenoise* en el que esa 2ª fermentación se lleva a cabo en la botella. Este método también se conoce como *granvás* o método *Charmat*. En redonda: TDSV (88, 244). En cursiva: TDSV (204). En TDSV: *grand vas* o *charmat* (88) y *Grand vas* o *granvás* (244). Por extensión *grand vas* es el espumoso producido siguiendo el método *grand vas*. **1. Método grand vas:** TDSV (204)

94. *Granvás. Sinónimo de la colocación *grand vas* —recipiente para la elaboración de los vinos espumosos. Por extensión se utiliza para designar el método en el que la segunda fermentación no se hace en botella como el método tradicional sino en grandes depósitos. También conocido como método *Charmat*. Figura como «Grandes Envases o Granvás»: TENOL (947, 982); *granvás*: VEC (125, 126), ENOV (75, 76); método de *granvas* o método de *Charmat*: VSER (61); en negrita y redonda: ENOV (75); procedimiento *granvás* o *Charmat*: VEC (126). Como sinónimo de *Charmat* y de *Curvée closée*: ENOV (76). En TDSV (244) también la colocación francesa (en cursiva) va seguida del término *granvás* (en redonda). Nótese la falta de rigor gráfico en ENOV que recoge diferentes grafías con y sin errores en una misma página del documento. Vacilación entre el uso de *granvas* y *granvás*.

DEA (2381) recoge las formas granvás y granvas. **1. Método de granvás:** VSER (61). **2. Procedimiento granvás:** VEC (126).

95. Grape reaction product. No hay entrada para este complicado proceso que se describe en TENOL (388) donde figuran las siglas seguidas de la colocación inglesa: GRP o Grape Reaction Product. En los documentos consultados en Internet la traducción va desde *producto de reacción de uva a secado parcial de raíces* que dista bastante del original inglés. Ver apartado «Siglas».

96. *Grappa. Término italiano para designar un aguardiente de orujo. Existe vacilación respecto al género del término. Mientras que en DEV (374) se le considera masculino (aguardiente), en ENOV (130) y LIT (284) figura como femenino, tal vez por referirse a la bebida o por la terminación en —a que en español se asocia con el femenino. En redonda: LIT (284), ENOV (130). En cursiva: ENOV (130).

97. Grenat. Calificación para un vino dulce natural que se elabora en la zona de *Banyuls* (Rosellón). Se embotella pronto y evoluciona durante la guarda gracias a los azúcares residuales y el grado alcohólico que adquiere. Figura en cursiva seguido de un equivalente francés también en cursiva: *grenat* o *rimage* (VSER: 208). (VITICULTURA).

98. Griffé: Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella, dependiendo de la forma se designan con diversos nombres, siendo éste uno de ellos que aparece entre comillas y paréntesis detrás del nombre español: garras («griffes») en TENOL (961-962). Resulta innecesaria la utilización del término francés cuando se está hablando de un proceso de vinificación español.

99. Halbtrocken. Designa un vino semiseco como se indica tras el término alemán; así en VSER (237) encontramos *Halbtrocken* (semiseco).

100. Herb. Término alemán para designar un vino cuyo contenido en azúcar es inferior a 15 gramos por litro. Es decir, se trata de un vino muy seco. Lo encontramos en la colocación *extra herb*, vino cuyo contenido en azúcar residual oscila entre los 0 y 6 gramos por litro. En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

101. Icewine. Término inglés para designar los vinos de hielo como suele figurar en las citas del corpus: los vinos de hielo (Icewine): VSER (286); los vinos de hielo (Eiswein, en alemán; icewines, en inglés): TDSV (98). En cursiva: TDSV (244). En negrita: PV7D (50). En redonda: VSER (74). En negrita y cursiva: VSER (287). Normalmente se trata de un término aunque también encontramos la colocación ice wine en TENOL (456) que incluye el término en alemán e inglés tras la colocación española: «vinos de hielo (*ice wine* –*eiswein*)».

102. Jaune. Término para designar un vino generoso de la región del *Jura*. Encontramos el término en redonda y entre paréntesis como sinónimo de vinos generosos (jaunes) y como «jaunes»: TENOL (997, 999, 1007).

103. Killer. Tipo de levaduras que ataca a las uvas. Literalmente: «asesino» (sustantivo), en el dominio vitivinícola utilizado como adjetivo: asesino y femenino al asociarse normalmente con levadura. No suele hacerse concordancia de número. En GNCV (50) se utiliza el término español y el inglés como equivalentes, así: levaduras (llamadas, por ello asesinas o *killer*). En CDB (105) figura el término inglés en cursiva seguido del español entre paréntesis. En redonda y entre comillas: TENOL (424). En cursiva: TENOL (530-531). Ambos términos en cursiva como equivalentes: *killer* o *asesinas*: TENOL (539). En redonda: TENOL: 539, 540, 544, 545.

104. **Kosher. Siguiendo las reglas religiosas hebreas, este término sirve para referirse al vino elaborado siguiendo esas estrictas leyes: *kosher* significa «puro» como se explica en alguna de las citas. El término hebreo *casher* es sinónimo de *kosher*. También se aplica este nombre al vino de Pascua que solía elaborarse en casa y que es muy popular entre la población judía de Estados Unidos. En cursiva: LIT (56, 66). En redonda: LIT (56, 66). En redonda y entre comillas: TENOL (1028) y TGV (935). **1. Vino kosher.** Entre comillas: TENOL (1028). **2. Vino «Kasher»** con error gráfico: TVG (935).

105. Kupela. Término vasco para designar la cuba en la que se guardaba el chacolí. En TDSV (109) encontramos el término español seguido del vasco en cursiva entre paréntesis: cubas (*kupelas*).

106. Late harvest. Colocación inglesa que designa los vinos de vendimia tardía en los que las uvas pueden estar botritizadas, es decir, atacadas por la podredumbre noble que contribuye a concentrar el azúcar del grano de uva dando lugar a la elaboración de unos excelentes vinos licorosos. El extranjerismo resulta innecesario tras el término botritizados pues en vez de aclarar el significado añade una colocación inglesa que no ayuda al no experto: botritizados (*Late Harvest*) en VSER (287). Equivalente de vendimia tardía (español) y *vendange tardive* (francés).

107. Latte. Término italiano que como se indica en TENOL (956-957) se trata de listones o «lattes» que sirven para evitar que las botellas se caigan de las rimas (conjunto de botellas apiladas en posición horizontal) durante el proceso de elaboración del vino espumoso. En redonda y entre comillas.

108. Light. Término inglés que recoge VJER (75) junto con otros adjetivos, todos ellos en español. Aunque se trate de vinos de Jerez para los que suelen emplearse términos ingleses, el uso de *very light* nos parece, en este caso, un neologismo totalmente innecesario. Además, el término *light* en inglés es polisémico y podría traducirse como «ligero» o «claro»; ambos significados serían aplicables al vino ya que uno afecta al tipo de vino mientras que el otro tiene que ver con el color (CATA).

109. Liqueur de tirage. La colocación francesa tiene su equivalente español en «licor de tiraje». Se trata de un preparado azucarado que junto con las levaduras se añade a los vinos espumosos para que hagan la segunda fermentación. Como en otros casos —*delestaje* o *cupaje*— se trata de adaptar la forma francesa a la grafía española y, en este caso, podría tratarse de un neologismo necesario que supone un cambio mínimo en cuanto a la grafía y a la pronunciación del término, por tanto debería utilizarse licor de tiraje en vez de la colocación francesa. Aún así, en Internet encontramos numerosos documentos en español en los que se utiliza la colocación francesa, de hecho, bastante más que la española. En LIT (213) se utiliza la colocación francesa y la española como equivalente: *liqueur de tirage* o licor de fermentación; en VEC (122-123), durante la explicación del proceso se incluye la colocación francesa en cursiva y entre paréntesis: (*liqueur de tirage*).

110. Marc. Término francés para designar el aguardiente obtenido por la destilación del orujo. En LIT (284) figuran como equivalentes los términos: *grappa*, *marc* y «orujo». En redonda: LIT (284), ENOV (129). En redonda y negrita: ENOV (128, 129, 130). A pesar de que el *marc* suele asociarse con el orujo elaborado en Francia, especialmente en la región de *Champagne*, no se produce exclusivamente en Francia, sino también en otras zonas vinícolas. El término francés *marc* suele ir seguido del lugar en el que se elabora. **1. Marc de Alsacia.** Aguardiente de orujo elaborado con variedades de uva alsacianas en la región francesa de Alsacia. En redonda y negrita: ENOV (129). **2. Marc de Alsacia monovarietal.** Aguardiente de orujo elaborado en la región de Alsacia con una de las variedades cultivadas en la zona: *Riesling*, *Pinot Gris*, *Tokay*, *Gewürztraminer* y *Pinot Blanc*. En redonda y negrita: ENOV (130). **3. Marc de cava.** Aguardiente procedente de la destilación de los residuos de uvas destinadas a la elaboración del cava. En redonda y negrita: ENOV (128). **4. Marc de la Terra Alta.** Colocación mixta (francés + catalán) para designar un aguardiente de orujo que se elabora en la DO *Terra Alta* que envejece en barrica de roble. En redonda y negrita: ENOV (128). (VITICULTURA).

111. Marque d'oeuf. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella, dependiendo de la forma se designan con diversos nombres, siendo éste uno de ellos que aparece entre comillas y paréntesis detrás del nombre español: marca de huevo («*marque d'oeuf*») en TENOL (961-962). Resulta innecesaria la utilización de la colocación francesa cuando se está hablando de un proceso de vinificación española.

112. Masque. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella, dependiendo de la forma se designan con diversos nombres, siendo éste uno de ellos que aparece entre comillas y paréntesis detrás del nombre español: máscaras («*masques*») en TENOL (961-962). Resulta innecesaria la utilización del término francés cuando se está hablando del proceso de vinificación española. Empleo de un neologismo de lujo.

113. Medium. Designa un vino de jerez ligeramente dulce. Buena parte de la terminología jerezana utiliza el inglés, de ahí que haya vacilación gráfica, así *medium* (inglés) y *médium* con tilde: VSER (67, 87), MDV (184) también en cursiva. En redonda: VJER (165, 188, 191, 193, 197, 275, 291, 292, 307).

114. Medium dry. Colocación inglesa para designar un vino de jerez semiseco con contenido de azúcar entre los 33 y 50 gr/l. Equivalente a las colocaciones: *demi-sec* (francés), *meio seco* (portugués), «semi seco» (español), *halbtrocken* (alemán) y *abbocatto* (italiano). En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

115. Meio doce. Colocación portuguesa que designa un vino con cierta proporción de azúcares residuales (entre 30 y 50 gramos por litro). En español «semi-dulce». En la cita se hace una clasificación de vinos portugueses por tanto puede ser revelante incluir la terminología propia. En redonda y entre comillas: TENOL (1013).

116. Meio seco. Como apuntamos arriba se trata de una clasificación de vinos portugueses equivalente al «semiseco» español como queda claro en las citas de TENOL (1013, 1406) en las que figura la colocación entre comillas en diferentes idiomas: «demi-sec», «halbtrocken», «abbocatto», «medium dry», «meio seco» o «semi seco». Aunque en español la colocación da lugar a un término pues se une el prefijo con el adjetivo, encontramos a veces, el término como si fuera un término: semiseco.

117. Méthode Cap Classique. Nombre del vino espumoso que se elabora en Sudáfrica con el mismo procedimiento francés (método *champenoise*) que se sigue para la elaboración del *champagne*. Dado que sólo los espumosos elaborados en Francia pueden utilizar el término *champagne* para sus vinos, en Sudáfrica eligieron esta colocación francesa para sus vinos espumosos. En VSER (279) se incluyen las siglas seguidas de la forma desarrollada entre paréntesis: MCC (Méthode Cap Classique). Error gráfico en VSER: clasique en vez de classique. Ver apartado «Siglas».

118. Méthode champenoise. Método tradicional con el que se elabora el *champagne* en el que la segunda fermentación se hace en la botella y no en grandes recipientes. Encontramos la colocación española junto a la francesa, ambas en negrita: ENOV (75): **Método Champanés o méthode champenoise**. En cursiva, negrita y entre comillas GVT (75, 77): «*Méthode champenoise*». En redonda: VDCC (123).

119. Méthode rurale. Antiguo método utilizado para elaborar vinos espumosos de calidad que todavía se utiliza en *Gaillac*, *Die* y *Lemosin*. La diferencia con respecto al *méthode champenoise* (o tradicional) es que no añade azúcar y aprovecha los azúcares naturales del vino base para la segunda fermentación. Es un método costoso y técnicamente difícil de conseguir. En TDSV (87) encontramos: ««Este método espontáneo y rústico de elaboración (*méthode rurale*)»».

120. Mexa. Término portugués que consiste en un segundo pisado de la uva uno o dos días después de la primera para activar la maceración. En TENOL (1011): «un segundo pisado llamado «mexa», es decir que la colocación española equivaldría al término portugués.

121. Mild. Adjetivo inglés literalmente «suave» en español. Aunque puede aplicarse a vinos con un contenido de azúcar superior a 50 g/l, no vemos la necesidad de incluirlo en una lista de adjetivos en varios idiomas. Además, los términos ingleses *mild* y *sweet* no son exactamente equivalentes aunque el resto de los términos sí lo son en los diferentes idiomas entre comillas: «doux», «mild», «dolce», «sweet», «doce» o «dulce»: TENOL (1046).

122. Milk. «Leche» en español. Se utiliza, sin embargo, para describir a un vino de Jerez del tipo *medium*, ligeramente dulce al que atendiendo a las características de los mercados a los que va destinado pueden utilizar términos como *milk* entre otros. Hay un cambio de categoría gramatical en ambos idiomas de sustantivo a adjetivo pues debería traducirse como lechoso (*milky*). En redonda y entre comillas: VJER (191).

123. Mise en pointe. Colocación francesa que encontramos con las preposiciones *en/au*, así: *mise en pointe/ mis au pointe*. Consiste en poner las botellas en las rimas boca abajo. En TENOL (960) se incluye la colocación española y la francesa: «puesta en punta» o «mise en pointe». En un artículo de La Vanguardia de 14 de septiembre de 1881 se incluye un glosario sobre el *champagne* en el que figura la colocación española: inversión de las botellas seguida de la francesa entre paréntesis (*mise sur pointe*): [<http://hemeroteca.lavanguardia.com/preview/1881/09/14/pagina7/34714211/pdf.html>]. En otros documentos consultados en Internet la colocación *sur point* se traduce como «boca abajo». Vacilación en el uso de la preposición: *en /au/ sur pointe*.

124. Moelleux. Literalmente «suave» (al paladar). Se aplica a un vino suave y con una cantidad de azúcar de entre 10-15 gramos por litro. En redonda: VSER (187, 212). En cursiva: TDSV (76).

125. **Mousse. Término francés para referirse a la espuma que forma el vino espumoso (*champagne* o cava). En TDSV (87) figura el término español seguido del francés entre paréntesis: espuma (mousse). El extranjerismo resulta innecesario, podría haberse utilizado el término español. (CATA).

126. Mousseux. Este término francés indica que se trata de un vino espumoso ya sea cava o *champagne* pero también cualquier vino gasificado sin importar su calidad. En VSER (187) junto al término francés se incluye el significado en español: «*Mousseux* es un espumoso». Podría utilizarse el término español.

127. Muscadet. Término francés que distingue a los vinos blancos del Loira amparados por diversas AOC elaborados con la variedad *melon*. En VSER (201) se

incluye en término español seguido del francés entre paréntesis: Moscatel (Muscatet). En redonda: TDSV (140, 224). En cursiva: TDSV (115). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

128. Muscat de grenache. Literalmente «moscatel de garnacha». Vino elaborado con las variedades moscatel y garnacha (*muscat* y *grenache*). En redonda: TENOL (998). (AMPELOGRAFÍA).

129. Muscat de malvoisie. Literalmente «moscatel de malvasía». Como en el caso anterior, se trata de un vino elaborado con las variedades moscatel y malvasía (*muscat* y *malvoisie*). En redonda: TENOL (998). (AMPELOGRAFÍA).

130. Mutage*. Procedimiento que consiste en la adición de alcohol vínico en proporción de 5-10% a un mosto en fermentación para interrumpirla. En español se conoce como «mutado» o «mitado» y así lo recoge GDV (650), por tanto debería utilizarse en vez del extranjerismo que encontramos entre paréntesis y cursiva: VSER (69). En redonda y entre comillas: TENOL (1022). Extranjerismo innecesario.

131. *Nature. Término francés utilizado para designar un vino espumoso muy seco. Equivalente a las colocaciones: *bruto natural* (portugués); *naturherb* (alemán), *pas dosé* y *dosage zéro* (francés) o *dossagio zero* (italiano). En redonda: COD (121), GNCV (80, 118, 176), MDV (176), TENOL (1406). En cursiva: BDV (120). Normalmente encontramos el término como parte de la colocación francesa *brut nature*.

132. Naturherb. Término alemán equivalente a la colocación francesa *brut nature* o a la mixta francés + español: *brut natural*. En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

133. Novell. Término catalán para designar un vino joven generalmente elaborado con garnacha que se comercializa tras la vendimia. Equivalente al término: *novello* (italiano), «nuevo» (español). En redonda: VSER (111, 112).

134. Novello. Término italiano que designa un vino joven. En cursiva: VSER (218).

135. Off-dry. Colocación inglesa que indica presencia de azúcar en un vino. Podría considerarse equivalente a vino semidulce. En cursiva: VSER (287).

136. Old tawny. Colocación inglesa que sirve para designar una de las especialidades más nobles del vino de Oporto. Es un vino que se ha obtenido mezclando viejas soleras de 10, 20, 30 o 40 años. Se filtra antes de ser embotellado y puede ser bebido cuando llega a las manos del consumidor. En cursiva: TDSV (103).

137. Paille. Término francés, normalmente formando parte de la colocación *vin de paille*, que describe un vino de postre elaborado con granos de uva pasificados. Típico de las regiones francesas de *Jura* y *Ródano*. En español, «paja», «vino de paja». Encontramos la colocación francesa con el término en español entre pa-

réntesis y viceversa: *vin de paille* (paja) en cursiva: VSER (213). En GVT (138) figura la colocación española y el término francés entre paréntesis. Vino de paja (*paille*). En TDSV (77) solo figura el término francés en cursiva. Podría utilizarse la colocación española.

138. Pale. Término inglés que se utiliza para describir un vino de jerez dulce. Literalmente «pálido». Se trata de un vino fino con escasa pigmentación, que se elabora en versión *dry* (seco) o *medium* (semiseco), por tanto suele encontrarse en colocaciones como *pale dry* o *pale cream*. En redonda: VSER (67). En redonda y entre comillas: VJER (191), TENOL (1007).

139. Pale cream. Tipo de vino de jerez dulce elaborado al gusto del consumidor británico. Es un vino de color amarillo pálido, de aroma punzante y un grado de alcohol no inferior al 15,5%, una mezcla de fino y mistela. Se utiliza la colocación inglesa. En redonda: VJER (188, 191, 193, 197, 275, 291-292, 308), VSER (67). En cursiva: MDV (184).

140. Pale dry. Se trata del mismo tipo de vino de jerez, pero en este caso seco. Amplio uso del inglés en la terminología del vino de jerez. En redonda y entre comillas: VJER (191), TENOL (1007).

141. Passerillage*. Término francés cuyo equivalente español es «pasificación», práctica que consiste en pasificar las uvas que luego servirán para elaborar un vino dulce. En cursiva: TDSV (91). En redonda: TDSV (92). Debería utilizarse el término español. **1. Método del passerillage.** En redonda: TDSV (92).

142. Passito. Término italiano utilizado para designar un vino de postre que se elabora con uvas pasificadas en la propia planta. En redonda: VSER (220), TENOL (996, 1023). En cursiva: VSER (218), TDSV (91, 94). En redonda y entre comillas: VSER (227), TENOL (422). **1. Passito amarillo.** El término italiano figura en cursiva: TDSV (91). **2. Passito italiano, passiti italianos.** Dado que el término *passito* o *passiti* es italiano, resulta innecesaria la utilización del término español. **3. Vinos passiti italianos.** El término italiano en cursiva: TDSV (94)

143. Perlage*. Término francés con el que se define la burbuja (perla) o grupo de burbujas (*perlage*) que forma el vino espumoso o un vino de aguja. Una prueba de la vacilación gráfica en el uso del extranjerismo lo encontramos en PV7D (29) pues en la misma página figura en redonda y entre comillas y también en cursiva: PV7D. En los diccionarios especializados hay entrada para el término adaptado *perlaje* que debería ser el utilizado.

144. Pétillant. Adjetivo francés que se aplica a los vinos que contienen carbónico. En español, el adjetivo se traduce como una construcción de preposición + nombre como en VSER que lo presenta como equivalente pétillant o de aguja. Normalmente encontramos la colocación «vino de aguja» como sinónimo del adjetivo francés en PV7D (19, 68) y TENOL (992): vinos de aguja o «pétillant». En cursiva: VSER

(212), VEC (124). Entre comillas: PV7D (19, 68), TENOL (992). Error gráfico en TENOL (97): *petillant* en vez de *pétillant*. Podría utilizarse el equivalente español.

145. Petites eaux. Técnica que consiste en añadir pequeñas cantidades de agua destilada al *armagnac* durante periodos sucesivos hasta conseguir su total integración. En redonda y entre comillas: ENOV (141) «petites eaux».

146. Pièce. Término francés que recibe la barrica empleada en Borgoña. Tiene una capacidad de 228 litros, ligeramente superior a la barrica bordelesa ampliamente utilizada cuya capacidad es de 225 litros. Sin embargo, en ENOV (140) se indica que su capacidad es de 400 litros.

147. Pilfer-proof. Del inglés *pilfer*: robar, hurtar y *proof*: prueba, es decir se trata de una cápsula o tapón de seguridad que se coloca en las botellas de vino y que garantiza que no ha sido abierto. Colocación que encontramos con y sin guión. Sin embargo, en TENOL (1281) figura entre comillas como un término: «pilferproof».

148. Pissage*. Técnica que consiste en el estrujado de la uva realizado con los pies. En español existe un equivalente en el término «pisa». No vemos la necesidad de utilizar un extranjerismo cuando se habla de un procedimiento para el que contamos con un término español y la bodega a la que se hace referencia también es española. Extranjerismo de lujo o innecesario, puro esnobismo en PV7D (66).

149. Porto Branco. Literalmente Oporto blanco. Vino de Oporto elaborado con variedades de uva blanca como Malvasía o *Verdelho* que se envejece en madera entre uno y cinco años dando lugar a vinos de dulces a extra secos. En cursiva en TDSV (102): *porto branco*. (VITICULTURA).

150. Porto colheita. Mención que distingue a los vinos de Oporto de añada que deben tener, como mínima siete años de crianza. En redonda y entre comillas: TENOL (1012). (VITICULTURA).

151. Porto ruby. Colocación mixta portugués + inglés. Se trata de un vino de oporto de color rubí, la especialidad básica de los vinos de oporto, sin añada pero con el carácter de una buena cosecha. Los vinos de Oporto, al igual que los de Madeira y Jerez utilizan terminología inglesa, por tanto resultan extrañas estas colocaciones mixtas. La colocación debería ser *Ruby port* en vez de *Port Ruby* como figura en LIT (254). (VITICULTURA)

152. Porto tawny. Colocación mixta: portugués e inglés, también *tawny Porto* (siguiendo el patrón de colocación inglés). Vino de Oporto con una mayor crianza en madera lo que le confiere un color rojizo y tostado, de ahí el adjetivo: *tawny* (leonado, pardo rojizo). En LIT (254) encontramos *Tawny port* o *Port tawny* que son colocaciones más frecuentes. (VITICULTURA).

153. Première taille. Colocación francesa para designar en la región de *Champagne* el vino que procede de una prensada posterior a la primera. Equivalente a la

colocación española «segundo corte». En redonda y entre comillas: TENOL (949).

154. Primeur. Término para designar el vino que se elabora primero. Es decir, un vino de primicia que se somete a maceración carbónica y que puede ser consumido poco después de haber sido cosechado. En redonda: TDSV (55). En cursiva: TDSV (211). En numerosos pagos (*crus*) de Burdeos, la compra en *primeur* supone que el comerciante compra la cosecha y el elaborador se compromete a someterlo a crianza durante dos años. Este sistema de compra en *primeur* es una apuesta por una cosecha, pero también puede ser un negocio rentable si la añada es buena, la producción es escasa y los precios altos pues el comprador se garantiza un vino con una crianza de dos años por parte del elaborador. En redonda: TDSV (55). **1. Beberse en primeur:** Colocación mixta en redonda: TDSV (55). **2. Compra en primeur.** Describe la compra de un vino en primicia, recién elaborado sin haber recibido crianza. Podría haberse utilizado la colocación española «comprar en primicia». No confundir con el vino de primicia que se embotella y vende tras la fermentación. En cursiva: TDSV (211).

155. Prosecco. El término italiano puede hacer referencia a una variedad de uva blanca como al vino que se elabora con ella e incluso a la *DOC Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene* que ampara estos vinos que pueden ser tranquilos, de agua o espumosos. Sin embargo, en GVT (75) sólo se menciona como sinónimo de vino espumoso. Por tanto, sólo lo incluimos en Vinificación.

156. Puttony. Término húngaro que indica la medida de un cuévano que equivale a 25 kilos de uvas afectadas por la podredumbre noble que intervienen en la elaboración del famoso *Tokay*. En casi todas las citas encontramos el plural *puttonyos*. En redonda: LIT (257), VSER (243), PV7D (72). En redonda y entre comillas: TENOL (1023). En VSER (243) encontramos las formas *putton* y *puttonyo*, ambas en cursiva. En TDSV (98) figura el término español seguido del húngaro entre paréntesis: cuévano (*puttonyo*, en húngaro).

157. Queue. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella, dependiendo de la forma se designan con diversos nombres, siendo éste uno de ellos que aparece entre comillas y paréntesis detrás del nombre español: colas («queues») en TENOL (961-962). Como en el caso de *griffes*, *masques*, *marque d'oeuf* ya comentadas resulta innecesaria la utilización del término francés cuando se está hablando del proceso de vinificación español.

158. Rainwater. En español llamado «vino de agua» aunque la traducción debería ser «agua de vino». Se trata de un vino de Madeira, ligero y dulce, envejecido durante tres años y mezclado con otras soleras, elaborado con la variedad *verdelho* destinado a la exportación y que, a pesar de su nombre, no se elabora con agua. Encontramos el término inglés seguido de la colocación española en LIT (260): rainwater o agua de lluvia. (VITICULTURA).

159. Ranci. Término utilizado en el Rosellón y en Cataluña para definir a un vino dulce natural de crianza larga y oxidación. Nada que ver con el adjetivo «rancio» que designa el olor de un vino defectuoso. En BDV (s.p.) figura el término francés como *rance*.

160. Rebêche. Término francés que en la región de *Champagne* designa los vinos elaborados con la última fracción del mosto extraído de la prensada tras separar 20,5 hl (la llamada *cuvée*) y los dos *tailles* (prensados posteriores al primero). Se trata del mosto de la última prensada. Los vinos obtenidos de esa *rebêche* son para consumo local y no están amparados por la *AOC Champagne*. En redonda y entre comillas: TENOL (949).

161. Rechaud. Término francés equivalente al español «infiernillo» en el que se calienta una pinza, pincel o pluma de ave para partir el cuello de una botella limpiamente. Se trata de un extranjerismo innecesario puesto que existe un término español que figura como equivalente mientras que el francés está entrecomillado dejando así patente su condición de término foráneo en GVT (136): «rechaud» o infiernillo.

162. Rémuage*. En español «removido», indica la operación de girar sistemáticamente un octavo de vuelta las botellas de vino espumosos colocadas en punta en los pupitres para favorecer la precipitación y sedimentación de las impurezas de la segunda fermentación en el cuello de la botella. No vemos la necesidad de utilizar el extranjerismo cuando existe un término español que explica exactamente el proceso que se lleva a cabo con los vinos espumosos. De hecho, ambos términos aparecen juntos con bastante frecuencia. Así, *remuage* (removido) en VEC (120); *remuage* o removido: GVT (119). En redonda y negrita: PV7D (65). En redonda y entre paréntesis: TENOL (960). Encontramos errores gráficos en todas las citas del corpus donde figura el término *remuage* en vez de *rémuage*.

163. Retsina. Vino griego blanco o rosado que se aromatiza añadiéndole resina de pino. A veces también se denomina «vino resinado». En redonda: VSER (242); TDSV (23, 117). En negrita y cursiva: VSER (242). En redonda y entre comillas: ENOV (2). Error gráfico en TGV (47): *redsina* en vez de *retsina*. **1. Retsina griego.** Seguramente el adjetivo español resulte innecesario pues este tipo de vino griego es bastante conocido: TDSV (117).

164. Rich. Término inglés aplicable a los vinos generosos de Jerez, Oporto o Madeira. El empleo de términos ingleses para describir este tipo de vinos fortificados es habitual y atiende, en muchos casos, a las características demandadas por el mercado. El término inglés figura en las etiquetas del vino. En redonda y entre comillas: VJER (191).

165. Rosé. Vino rosado obtenido de la mezcla de variedades blancas y tintas. El término francés se aplica tanto al vino como al *champagne* o al cava. En cursiva:

VSER (216). En redonda: VSER (230, 232). En redonda y negrita: COD (126). Podría utilizarse el equivalente español cuando se trate del cava.

166. Ruby. Término inglés que define un tipo de vino de Oporto de color rubí (traducción literal del adjetivo inglés) y menor crianza que el Oporto tostado (*tawny*). Para elaborar este vino se mezclan diferentes añadas, quintas y vinos. Podríamos decir que es un vino de Oporto joven. En redonda: LIT (254), VSER (71, 230, 231, 279), GVT (141, 148, 187). En cursiva: TDSV (102, 205). En negrita y cursiva: VSER (71). (VITICULTURA).

167. Ruby port. Colocación inglesa que describe un vino de oporto de color rojo brillante sometido a dos años de crianza. En cursiva: TDSV (249). (VITICULTURA).

168. Sack. Término inglés equivalente al francés *sec*. En la época isabelina los términos *sack* y *sec* se utilizaban indistintamente para referirse a los vinos canarios y andaluces. En redonda: LIT (210), MDV (179).

169. Sciutto. Término italiano para designar un vino seco cuyo contenido de azúcar oscila entre los 17 y 35 g/l. Equivalente a los términos: *sec* (francés), *trocken* (alemán), *dry* (inglés), «seco» (español) o al también italiano *secco*. En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

170. Sec. Término francés que designa un vino seco cuyo contenido en azúcar se sitúa entre los 17 y 35 gramos por litro. Equivale al *trocken* (alemán), *secco* o *sciutto* (italiano), *dry* (inglés) o «seco» (español). El término inglés *sack* se utilizaba como la traducción del término francés *sec*, aunque *sack* se asociaba a un tipo concreto de vino procedente de Canarias o Andalucía. En redonda: LIT (210, 211), VSER (187). En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

171. Secco. Término italiano para describir un vino seco con un contenido de azúcar de entre 17 y 35 g/l. Sinónimo del también italiano *sciutto*. En redonda y entre comillas: TENOL (1406).

172. Sekt. Término alemán que designa un vino espumoso. En redonda: GVT (75). En cursiva: VEC (126), TDSV (204). En redonda y entre comillas: PV7D (79), TENOL (1406). No confundir con un vino seco, en alemán *trocken*.

173. Sélection de grains nobles. Colocación que sirve para definir las uvas seleccionadas entre los racimos afectados por la podredumbre noble con las que se elaboran grandes vinos licorosos. En redonda: VSER (73, 201), TDSV (97). En redonda y entre comillas: TENOL (422). En cursiva y negrita: VSER (201). Errores gráficos y de concordancia, por ejemplo, en VSER (73, 201): *sélection de grain nobles* (201) en vez de *sélection de grains nobles*. Además, encontramos aclaraciones en español como: Selection de Grains Nobles (con empleo de Botrytis) en VSER (201) con error gráfico (*selection*) y *sélection de grains nobles* (es decir,

selección de bayas ennoblecidas por la podredumbre en TDSV (97). Podría haberse utilizado la colocación española «selección de granos nobles».

174. Sparger. Término inglés cuya traducción española aparece como alternativa a «difusor» en TENOL (1059): difusor o «sparger». Resulta innecesario el término inglés cuando existe una alternativa en español.

175. Sparging. Término inglés que designa un proceso consistente en inyectar gas inerte en el vino para reducir la cantidad de oxígeno disuelto en él. En TENOL (1059) figura entre comillas tras la explicación del proceso: «sparging», por lo que quizás resulte innecesario incluir el extranjerismo.

176. Sparkling wine. Colocación inglesa que designa un vino espumoso. Equivalente al término alemán *sekt*. En PV7D (79) figura en redonda y entre comillas: «sparkling wine.» Podría utilizarse el equivalente español.

177. Spätlese. Término alemán que designa un vino blanco elaborado con uvas muy maduras o vendimias tardías. Encontramos el término con una colocación o explicación en español; en VSER (237): *Spältese (vendimia tardía)*; en TENOL (1023): «Spätlese» de vendimia tardía de uva pasificada; en GVT (138): los vendimia tardía alemán tipo «Spätlese». En redonda: TDSV (204). **1. «Spätlese» de vendimia tardía de uva pasificada:** TENOL (1023). **2. Los vendimia tardía alemán tipo «Spätlese»:** TENOL (1023). **3. Los vendimia tardía alemán tipo «Spätlese»:** GVT (138).

178. Spinning cone column. Colocación inglesa con la que se designa una técnica que permite separar los componentes aromáticos de un vino. Encontramos la colocación inglesa seguida de la traducción en español entre comillas y paréntesis en TDSV (110): *spinning cone column* («columna de conos rotatorios»). Podría haberse evitado el extranjerismo.

179. Spumante. Término italiano para designar un vino espumoso. En VSER (218) encontramos el término español y su equivalente italiano: Espumoso es *Spumante*. En cursiva: VSER (218), TDSV (110). En negrita: VSER (219).

180. Sur grains. La colocación francesa indica la adición de alcohol vínico al mosto que fermenta con los hollejos. En cursiva: VSER (208).

181. Sur jus. Esta colocación francesa designa la adición de alcohol vínico cuando el mosto está más fermentado y desprovisto de los hollejos. En cursiva: VSER (208).

182. Sur lies. Colocación francesa para designar un vino blanco que ha sido elaborado con sus lías. Muchos de los vinos blancos criados en barrica durante varios meses con sus lías son excelentes. En VSER (201) encontramos la colocación española seguida de la francesa entre paréntesis: sobre lías (sur lies). Parece tratarse de un extranjerismo de lujo más que de una necesidad terminológica real.

183. Süssreserve. Término alemán que significa «reserva dulce». Se trata de un mosto dulce parcialmente fermentado con el que se mejoran algunos vinos alemanes y austriacos. Esta reserva dulce sirve para aumentar el grado alcohólico y suavizar la percepción de acidez del vino. En VSER (236) figura la colocación española seguida del término alemán con error gráfico incluido: adición de mosto (Susreserve).

184. Sweet. Término inglés, literalmente, «dulce» que designa un vino con un contenido de azúcar superior a 50 gramos por litro. Suele figurar en las etiquetas. En redonda y entre comillas: TENOL (1015, 1046).

185. Szamorodni. Palabra de origen polaco que significa: *tal como creció*. (VSER: 243). El nombre hace referencia a la forma de elaboración de este vino de Tokay, ya que se recogen las ramas de uvas enteras para elaborar el vino. Al introducir la rama entera, la proporción de uvas enteras y uvas pasificadas puede variar, en función de esta cantidad dependerá si el vino será dulce o seco (*száraz* o *édes*). En redonda: TENOL (1023).

186. Száraz. Término húngaro que significa «seco». Se aplica al vino de Tokay llamado *Szamorodni*. En VSER (243) encontramos el término húngaro seguido del español: *száraz seco*. En TENOL (1023) el término español precede al húngaro que figura entre paréntesis: *seco (szavaz)*. Error gráfico: *szavaz* en vez de *száraz*. **1. Száraz seco:** VSER (243).

187. Taille. Término francés utilizado en la región de *Champagne* para designar el mosto procedente de la segunda y tercera prensadas. A medida que se realizan más prensados, la calidad del vino disminuye. En GVT (77) encontramos: segundo prensado o *taille*, es decir, que podría utilizarse la colocación española «*segunda prensada*». En redonda y entre comillas: TENOL (949).

188. Talha. Término portugués para designar un vino que se elabora en la región del *Alentejo* y que está emparentado con el vino de pitarra extremeño. El vino fermenta en las *talhas* o pitarra antes de separar las pieles y el mosto. Los elementos sólidos se asientan en el fondo de la *talha* y actúan como filtro natural del vino antes de que se embottle o se traspase a los toneles. En VSER (233) encontramos: vinos de pitarra (llamados talha). (VITICULTURA).

189. Tawny. Término inglés para designar uno de los tipos fundamentales del vino de Oporto, de color tostado marcado por una larga crianza. Cuando el término se utiliza en plural, se sigue el patrón inglés: *tawnies* aunque el adjetivo es invariable en inglés, se produce aquí un cambio de categoría gramatical al considerar *tawny* como un sustantivo. **1. Tawny con indicación de edad.** Esta colocación mixta sirve para describir un vino de oporto que se ha elaborado con mezclas de diferentes cosechas y que ha envejecido en madera de roble durante los años que figuran en la etiqueta: 10, 20, 30, y más de 40: VSER (70, 71). **2. Tawny**

de Oporto. Tipo de vino de Oporto, dado que esta calificación se aplica a los vinos de Oporto, resulta innecesaria la colocación. **3. Tawny 10 años.** Vino de oporto que presenta tonos anaranjados: VSER (71). **4. Tawny 20 años.** Vino de oporto con un color más parecido al topacio, presenta menos rasgos afrutados y más aromas a frutos secos y torrefactos: VSER (71). **5. Tawny 30 y 40 años.** Vino de oporto que presenta unos tonos de oxidación de color leonado y aromas a torrefacto más acentuados: VSER (71). **6. Tawny claro.** Vino de oporto de unos 10 años: TENOL (1011). **7. Tawny topacio.** El color indica que se trata de un vino de oporto de unos 20 años: TENOL (1011). **8. Oporto Leonado (Tawny).** ENOV (40). (VITICULTURA).

190. Timbre-poste. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. Dependiendo de su forma se designan con diversos nombres, siendo éste uno de ellos que aparece entre comillas y paréntesis detrás del nombre español: sellos («timbre poste») en TENOL (961-962) con error de concordancia. Resulta innecesaria la utilización de la colocación francesa cuando se está hablando de un proceso de vinificación español.

191. Tirage*. Término francés con el que se describe la mezcla de azúcar y levaduras que se añade al vino espumoso antes de ser embotellado para hacer la segunda fermentación en botellas según el método tradicional. Solamente figura el término francés en cursiva en VEC (123), siendo el término adaptado «*tiraje*» ampliamente utilizado. **1. Licor de tirage.** En cursiva: VEC (123).

192. Tiraje** Galicismo procedente de *tirage*. El corpus recoge varias colocaciones con la forma adaptada en colocaciones: licor de tirage o tiraje; vino de tiraje; tapón de tiraje o fases de tiraje, siendo el término hispanizado mucho más común que el francés. En redonda: TENOL (104, 946, 947, 950, 951, 952, 953-954, 956-957, 972, 982, 984), VDCC (72), CDB (118). En negrita: GVT (77). **1. Fase de tiraje.** En redonda: TENOL (984). En redonda y negrita: CDB (118). **2. Licor de tiraje.** En redonda: TENOL (946), CDB (118), GVT (77). En redonda y comillas: CDB (118), TENOL (952, 953-954). **3. Tapón de tiraje.** En redonda y entre comillas: TENOL (954). **4. Vino de tiraje.** En redonda y entre comillas: TENOL (951, 982).

193. Tourniquet. Término francés que designa la máquina con la que antiguamente se almacenaban las botellas de vino espumoso degolladas; allí se les colocaba un tapón de goma provisional hasta que se terminaban y taponaban definitivamente. En TENOL (965) encontramos el término español seguido del francés entre comillas y paréntesis: torniquete («tourniquet»). Extranjerismo innecesario pues existe un término español equivalente

194. Transfer.** Término inglés que significa «trasvase» o «transferencia». Se denomina «método transfer», asociado a la elaboración de un vino espumoso que tras la segunda fermentación se trasvasa a una nueva botella. En redonda y en-

tre comillas: TENOL (984). En cursiva: VSER (61), GVT (78). En redonda y negrita: VSER: 61. **1. Método Transfer:** TENOL (948), VSER (61), GVT (78).

195. Tuilé. Término francés que designa un vino dulce que se elabora en el Rosellón con al menos 50% de garnacha tinta y, como mínimo, dos años de envejecimiento. En español figura en VSER (207) como *Tuilé* (teja). No vemos la necesidad de utilizar el extranjerismo. (VITICULTURA).

196. Turbopigreur. Término francés para designar un tipo de bazuqueador, utensilio con el que se realiza el bazuqueo de los mostos en la cuba. El bazuqueo implica el mecido de los mostos para que los sombreros —formados por los hollejos en maceración— queden cubiertos. En TENOL (799) encontramos: «turbobazuqueador» o «turbopigreur». Extranjerismo innecesario.

197. Txacolí. Vino de baja graduación típico del País Vasco donde se elabora amparado por tres DO, una en cada una de sus provincias. Se utiliza tanto el término vasco como el hispanizado «chacolí» que recoge DRAE. En redonda: VSER (160, 181, 162), GVT (45), PV7D (96), TDSV (108, 109), TENOL (719). En VDCC (62) figura el término adaptado seguido del vasco entre paréntesis.

198. Tximparta. Término vasco que designa la aguja del *txacolí*. En TDSV (109) figura el término vasco seguido del español como equivalente, ambos en cursiva: *tximparta* o *aguja*.

199. Unfiltered. Término inglés que en español equivale a «no filtrado», «sin filtrar». En TENOL encontramos: vinos sin estabilizar («unfiltered») (1065) y vinos poco o nada filtrados («unfiltered») (1184). Para evitar que los vinos se enturbien se utilizan procedimientos de clarificación, frío o filtración con los que el vino se estabiliza antes de ser embotellado. Ninguna de las dos colocaciones responde exactamente al término inglés pues, en el primer caso, el filtrado es una de las operaciones realizadas para estabilizar el vino y, en el segundo, resulta vago pues el sufijo inglés -un= no o sin, se traduce como «poco o nada». Se trata de un extranjerismo innecesario.

200. Vecchio. Término italiano para designar un vino de crianza superior a la media. Sinónimo del también italiano: *riserva*. En español el adjetivo describe un vino añejo, con crianza en bodega. No confundir con el vino viejo español que designa un vino dulce o rancio envejecido que se toma como vino de postre. En cursiva: VSER (218).

201. Vergine. El término italiano designa un vino de *Marsala* seco, fortificado a 17° y envejecido en roble. En redonda: GDV (593).

202. Vergine stravecchio. Colocación italiana que designa un vino de *Marsala* elaborado a partir del *Marsala Vergine* (seco, y fortificado a 17°) que se enriquece con viejas soleras. En cursiva: VSER (228).

203. Verjus. Término francés procedente de *vert*= verde y *jus*= jugo, es decir, «jugo verde» que producen las uvas agraces, sin madurar. El *verjus* se utilizaba y se usa para condimentar comidas y salsas. Con el agraz también se elabora el *vino de agraz*, que se utiliza para cocinar ya que tiene un aroma y un sabor mucho más finos que el vinagre. En TDSV (111) figura como: *vert jus*, pero también en cursiva y redonda: *verjus* o *verjus*. En redonda y entre comillas: TENOL (99).

204. *Vermouth. Término francés adaptado del alemán *Wermut* que significa «vino de ajenjo». En inglés también se utiliza el término *vermouth*. Según DPD, el término español adaptado *vermú* procede del francés *vermout* o *vermouth*. Según DRAE, la entrada *vermú* o *vermut* procede del alemán *Wermut*. En redonda: TDSV (117) figura como *vermut* (o *vermouth*).

205. *Vermut. Aparece en DRAE como alternativa a la forma adaptada «vermú», procedente del alemán *Wermut*. Es un aperitivo compuesto de vino, jarabe o mistela azucarada, alcohol vínico y plantas o hierbas aromáticas, cortezas y frutos que se elabora en diferentes versiones: blanco, rosado y tinto, dulce y seco. En italiano el *vermut* cuenta con marcas comerciales bien conocidas como *Martini & Rossi* o *Cinzano*. En TDSV (117) encontramos *vermut* (o *vermouth*). En redonda: VEC (188), CDB (30), ENOV (39), TENOL (1039, 1041), GVT (35), TDSV (117, 119, 120). En redonda y entre comillas: TENOL (1040). En negrita: ENOV (17). En cursiva: TENOL (1039). Curiosamente el término hispanizado «vermú», apenas se utiliza.

206. Vin de paille. Vino de postre típico de las zonas de *Jura* y *Ródano* (Francia). Encontramos la colocación española seguida del término francés *paille* entre paréntesis en GVT (138): vinos de paja (*paille*); la colocación francesa y el término español entre paréntesis; ambas en negrita y cursiva en VSER (213): *vin de paille (paja)*. En cursiva: TDSV (77).

207. Vin de primeur. Vino embotellado y vendido inmediatamente después de la fermentación. Estos vinos se someten a maceración carbónica lo que hace que sean aptos para el consumo pocos días después de haber sido vendimiados. En las citas de TDSV (211) figura la colocación francesa en cursiva seguida de la española en redonda: *vin de primeur* (vino de primicia).

208. Vin doux naturel. Colocación francesa que designa un vino dulce natural al que se le añade alcohol al mosto en fermentación. Son muy famosos los vinos del sur de Francia amparados por *AOC*. Esta categoría así como las siglas *VDN* se utilizan también en otros países como España (Vino Dulce Natural), Portugal (*Vinho Doce Natural*) o Italia (*Vino Dolce Naturale*). En redonda: LIT (263). En redonda y entre comillas: TENOL (998). En GVT (33) la colocación española va seguida de la sigla entre paréntesis y la colocación francesa en cursiva: *Vino Dulce Natural (VDN)* traducción del francés, *vin doux naturel*.

209. Vin jaune. Designa un vino generoso de la región francesa de *Jura*. Para elaborarlo se utilizan uvas con poca acidez. El vino permanece en bodega hasta que se forma el velo en flor de las levaduras y permanece así durante tres años. Posee una gran capacidad de envejecimiento en botella. Este vino amarillo sigue un proceso de elaboración similar al de los vinos de Jerez. En VSER (213) encontramos la colocación francesa y la española entre paréntesis, ambos en cursiva y negrita: *vin jaune (vino amarillo)*. En cursiva TDSV (104, 107), VSER (213).

210. Vin santo. Tipo de vino que se elabora en la región de la Toscana con uvas pasificadas o muy maduras. En la isla griega de Santorini también se elabora este vino dulce, allí denominado *vin santo*. En redonda: TDSV (91-92, 94). En cursiva y negrita: VSER (222).

211. Vinho da roda. Colocación portuguesa que se aplicaba en los siglos XVIII y XIX a los vinos de Madeira que viajaban en los barcos siendo así vinos de ida y vuelta que se elaboraban durante el viaje. En LIT figuran en redonda las colocaciones mixtas: vino da roda (259), vino de roda (260). En redonda y entre comillas: TENOL (1012).

212. Vinho doce natural. Colocación portuguesa para designar un vino dulce natural. Equivalente al *vin doux naturel* francés, al vino dulce natural español o al *vino dolce natural* italiano. En redonda y entre comillas: TENOL (998).

213. Vinho generoso. Colocación portuguesa que designa un vino con un alto contenido alcohólico debido a la adición de alcohol vínico. En este caso aplicado a los vinos de Oporto o Madeira aunque también en España se elaboran vinos generosos en Montilla-Moriles o Málaga. En redonda y entre comillas: TENOL (998, 1008).

214. Vinho surdo. Es una mezcla de mosto, azúcar y alcohol vínico que se añade a algunos vinos básicos. Los vinos de Madeira son vinos de licor con una graduación de entre 18-22% vol., pero las uvas suelen tener bastante azúcar y no son excesivamente dulces, por tanto se añade ese *vinho surdo*. En redonda y entre comillas: TENOL (1012-1013).

215. Vinho verde. Vino blanco amparado por DO que se elabora en Portugal con uvas con poco azúcar y elevada acidez. Los vinos no suelen sobrepasar un 10% de alcohol, pero son frescos, ligeros y, en algunos casos, tienen una ligera aguja. Los vinos «verdes» portugueses no tienen nada que ver con el término peyorativo español verde que se aplica a un vino con un sabor herbáceo, lo que generalmente representa un defecto en el vino. En cursiva en MDV (196), LIT (288), TDSV (233). En redonda: ENOV (39), VSER (228-229, 230), GVT (206) y VEC (71). En negrita: GVT (295), VSER (230).

216. Vino dulce naturale. Colocación italiana para designar un vino dulce natural español, un *vin doux naturel* (francés) o un *vinho doce natural* (portugués). En redonda y entre comillas: TENOL (998).

217. Vino liquoroso. Esta colocación italiana equivale a la española «vino licoroso», es decir, un vino generoso o un vino dulce natural con un elevado grado alcohólico (más de 13,5°). Se aplica también a los vinos de vendimias tardías y los enriquecidos con la podredumbre noble. En redonda: TDSV (91-92). En cursiva: TDSV (94).

218. Vinsanto. Vino dulce de postre que se elabora en la isla griega de *Santorini*. En la Toscana se elabora también este tipo de vino, llamado allí *vin santo*. Error en TENOL (996-997): Visanto en vez de Vinsanto.

219. Volée (à la). Procedimiento para eliminar las lías del gollote durante el degüelle del vino espumoso; lo encontramos entre paréntesis siguiendo a la forma española, ambas formas van entre comillas: «al vuelo» (*«à la volée»): TENOL (965). En cursiva: GNCV (80). Podría utilizarse el equivalente español.

220. Voltigeur. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. Dependiendo de la forma se designa con diversos nombres, siendo éste uno de ellos que aparece entre comillas y paréntesis detrás del nombre español: banderas («voltigeurs») en TENOL (961-962). Resulta innecesaria la utilización del término francés cuando se está hablando del proceso de vinificación español.

221. Wermutwein. Término alemán que encontramos seguido de su significado español entre paréntesis en TDSV (119): Wermutwein («vino de ajeno»). De este término alemán parecen proceder: *vermut*, *vermouth* o *vermouth* y también el término adaptado en español «vermú».

222. Wine cooler. Refresco alcohólico elaborado con vino y zumo de frutas. En redonda y entre comillas: TENOL (1039, 1042). También TENOL (1043) incluye las colocaciones inglesa y española como: «wine cooler» o literalmente refresco de vino y *refresco de vino* o «*wine cooler*».

223. Winzersekt. Término alemán que designa un vino espumoso de calidad que ha fermentado en botella según el método tradicional. En cursiva y entre comillas: TENOL (1047).

6.4. Subdominio de la viticultura

Arte de cultivar las vides y obtener uvas.
Cómo hacer vino (2001: 13)

6.4.1. Introducción

En este apartado vamos a recoger los extranjerismos en forma de unidades léxicas y fraseológicas que tienen que ver con la ciencia o arte de cultivar la vid. Es decir, todo lo relacionado con prácticas de cultivo, recolección, enfermedades de la vid y el laboreo que permite que la vid se desarrolle convenientemente para poder crear un producto —la uva— que será la base del futuro caldo.

Se incluyen también aspectos tales como las normas que regulan el cultivo de la vid, la clasificación que se otorga a las zonas vinícolas o las normas que determinan la calidad de los vinos, en resumen. las regulaciones que controlan la producción vinícola en los distintos países, las enfermedades del viñedo o el etiquetado y envasado de los vinos, entre otras, de ahí que se incluyan varios apartados bajo el subdominio de la viticultura. Dentro de este subdominio deberían figurar también las diferentes regiones vinícolas, sin embargo, puesto que se trata de nombres propios tendrán su lugar en la correspondiente sección.¹⁸

6.4.2. Terminología de la viticultura y diccionarios de la lengua general

De los 134 términos y colocaciones del subdominio de la viticultura, los diccionarios de la lengua general sólo recogen 2 términos: *brik*¹⁹ y *mildiu*, pues el significado de *quinta* en DRAE y DEA no sería aplicable al dominio vitivinícola. Con respecto a las enfermedades de la vid encontramos *mildiu*, aunque sin marca de especialidad. Además existe vacilación gráfica, por ejemplo, en DEA (3069) donde figuran: *mildeu*, *mildeo*, *mildiu*, *mildiú* o *mildú* y en DRAE *mildiu* o *mildiú*. Esta misma vacilación se observa en las citas del corpus como se comprobará más adelante.

Viticultura		
DEA	DPD	DRAE
2	1	1

Tabla 6.4. Viticultura y diccionarios de la lengua.

¹⁸ Ver Nombres propios: topónimos.

¹⁹ Adaptación del término inglés *brick*.

6.4.3. Terminología de la viticultura y diccionarios especializados

En los diccionarios especializados encontramos buena parte de los términos o colocaciones del subdominio, son un total de 134 unidades terminológicas y fraseológicas de las cuales 73 figuran en GDV y hay información para 10 en otras entradas mientras que en DEV hay entradas para 35 e información para otras 7.²⁰

Viticultura			
DEV	?	GDV	?
35	7	73	10

Tabla 6.5. Viticultura y diccionarios de especialidad

Un buen número de los 38 términos relacionados con el **viñedo** figura en los diccionarios especializados. En GDV hay entrada para 22 términos y para otros 2 encontramos información. En DEV hay 15 términos y para 3 más la información está bajo otras entradas. Por tanto, la presencia de términos es importante. De los 16 términos y colocaciones del subapartado de **enfermedades de la vid**, GDV recoge 12 y DEV 7. Constatamos que buena parte de ellos también dispone de entrada en estos diccionarios. De los 75 términos y colocaciones recogidos en el apartado 3) regulación, 3.1. **etiquetado**, en GDV hay entradas para 37 e información para otros 7 mientras que en DEV son 14 las entradas y encontramos información para otros 4 en otras entradas y, por último, en envasado hay 2 entradas en GDV y 1 en DEV.

6.4.4. Términos del subdominio de la viticultura

En este subdominio vamos a dividir la terminología en tres grandes bloques: 1) el viñedo, 2) enfermedades y 3) regulación. En este último apartado figuran por separado el etiquetado, es decir, toda la información regulada por los organismos vinícolas competentes que debería mencionarse en las etiquetas del vino, el envasado del producto ya elaborado para su comercialización y distribución y, por otra parte, deberían figurar los organismos de cada país con competencias en el ámbito vinícola. Sin embargo, los nombres de organismos e instituciones se consideran nombres propios, de ahí que figuren en el apartado de nombres propios²¹ aunque con la correspondiente indicación de pertenencia al subdominio de la viticultura.

²⁰ Los cuadros corresponden a los datos globales del subdominio aunque haya apartados separados para los distintos subapartados.

²¹ Ver apartado 7.3.5.2.

En cuanto a las lenguas de los 134 términos y colocaciones del subdominio de la viticultura corresponden a francés (48), inglés (33), alemán (21), italiano (17), otros²² (5), portugués (5), español (2), inglés + portugués (2), catalán (1).

Viticultura. Lenguas									
F	Ing	A	I	Otros	P	Esp	Ing+ P	Cat	TOTAL
48	33	21	17	5	5	2	2	1	134

Tabla 6.6. Lenguas del subdominio de la viticultura.

6.4.4.1. El viñedo

En este apartado se incluyen términos que hacen referencia a los tipos de propiedades vinícolas, tanto las que tienen que ver con el terruño como las bodegas que recogen, procesan, elaboran y crían los vinos así como al laboreo de la vid y los intermediarios que compran y elaboran cosechas. Algunas de las colocaciones que aquí se recogen podrían figurar en las etiquetas del vino pues garantizan la calidad de los caldos — *gran cru*, *premier cru classé*, entre otros —, sin embargo se mencionan en este apartado pues es el terruño el que determina la clasificación de calidad asignado a determinados vinos. En el apartado de nombres propios se recogen, a su vez, los nombres de bodegas famosas con nombre propio mientras que aquí figuran los nombres comunes.²³ Observamos que muchos de los términos están relacionados con la vinificación pues los viñedos son propiedad de determinadas bodegas donde, a su vez, se elaboran de vinos de diversas calidades.

1. Azienda. Término italiano para designar una propiedad o viñedo. En VSER (218) figura juntos a los sinónimos italianos: *Tenuta*, *Fattoria*, *Castello*, *Podere*, *Vigna* o *Vigneto*; otros franceses como *crus*, *clos*, *climat* y los españoles: «finca» o «viñedo». (VINIFICACIÓN).

2. Bereich. Término con el que se designa en Alemania a los distritos o comarcas vitivinícolas que constituyen un sector limitado dentro de una extensa región vinícola. Se refiere especialmente a cada una de las subdivisiones de las once principales regiones vinícolas alemanas. En VSER (237) encontramos el término alemán en negrita seguido de la traducción española entre paréntesis: **Bereich** (región).

²² Latín.

²³ Aunque todos los términos y colocaciones pertenecen al mismo subdominio, hemos hecho diferentes subapartados. En cada uno de ellos se hará una numeración independiente siguiendo el orden alfabético aunque se contabilicen los datos globales de todo el subdominio.

3. Castello. Término italiano para referirse a una explotación vinícola o una bodega. Equivalente a los términos italianos: *Tenuta, Azienda, Fattoria, Castello, Podere, Vigna o Vigneto*; franceses: *crus, clos, climat* y españoles: «finca» o «viñedo»: VSER (218). (VINIFICACIÓN).

4. Celler. Término catalán para designar una bodega en la que se elaboran y crían vinos. En redonda y entre paréntesis: TVG (47).

5. Château. Término francés que en Burdeos sirve para designar indistintamente un pago, una bodega y los vinos que salen de este pago. Normalmente se percibe como un signo de calidad. Algunos de los mejores vinos franceses lo incluyen en las etiquetas de sus vinos aunque a veces simplemente se aplica si se trata de una edificación histórica. En cualquier caso, el término *château* se asocia con una bodega o propiedad vinícola que produce y embotella sus propios vinos. El empleo del término está regulado por lo que sólo puede aplicarse a vinos con denominación de origen y también debe justificarse la existencia de una construcción en la propiedad. En redonda y entre comillas: VSER (186), TDSV (202). En cursiva: VSER (187, 189). Error gráfico en VSER (186): *chateau* en vez de *château*. Habitualmente va seguido del nombre de la propiedad, así *Château Lafite* o *Château Latour*. (VINIFICACIÓN).

6. Climat. Término francés que se aplica en Borgoña a un pago o *cru* en el que se cultiva un gran vino. Equivalente a: *clos, cru, domaine* (francés), *vigneti* (italiano), *single vineyard* (inglés), *quinta* (portugués) o «viñedo» (español). En cursiva: VSER (192, 198), TDSV (114, 247). En redonda: VSER (193). Podría utilizarse el término equivalente en español. (VINIFICACIÓN).

7. Clos. Término francés que se aplica en Borgoña a un pago vitícola delimitado que produce vinos con gran personalidad. Sinónimo de *climat*. A veces el término va seguido por el nombre del pago (*Clos de Vougeot*). En redonda y entre comillas: TENOL (190). En cursiva y entre comillas: MDV (133), VSER (187, 194), TDSV (114, 247). En negrita y cursiva: MDV (207). En redonda: TDSV (64, 239). Como en el caso de *climat*, podría utilizarse el equivalente español: «viñedo». (VINIFICACIÓN).

8. Cru. Término francés utilizado en Burdeos para designar un viñedo o pago de calidad en el que se producen vinos de excepcional calidad. Equivalente a los términos: *clos, domaine* o *climat* (francés); *single vineyard* (inglés), «viñedo» (español), *quinta* (portugués) o *vigneto* (italiano). En cursiva: VSER (36, 214, 15), TDSV (30, 78, 114, 224, 241, 247). En cursiva y entre comillas: MDV (133). En cursiva y negrita: MDV (207). En negrita: PV7D (54). En redonda: PV7D (54, 108), ENOV (136, 138), VSER (189, 191, 192, 195, 198, 210). Entre comillas: TENOL (190), ENOV (135), VSER (86, 187). En algunos casos se incluye una explicación del término francés: ««Cru» (el término define un viñedo concreto o pago)»: VSER (187) o la traducción en español entre paréntesis: *cru* (pago): (TDSV: 114) También el

término español y el francés: pagos o *crus* (TDSV: 202) y pagos o *crus* (VSER: 192). Dado que existe un término equivalente en español, podría haberse evitado el empleo del término francés. Observamos rica sinonimia del término. **1. Crus bordeleses.** El extranjerismo figura en cursiva: TDSV (30). (VINIFICACIÓN).

9. Cru bourgeois. Colocación francesa para determinar una categoría otorgada a algunas propiedades en la zona de *Médoc* (Burdeos). Se trata de una clasificación inferior a la categoría de *Cru Classé*. En 2003 se creó una clasificación en la que se distinguía entre *Cru Bourgeois*, *Cru Bourgeois Supérieur* y *Cru Bourgeois Exceptionnel*. En redonda: VSER (189). En cursiva: VERS (186). Error gráfico en VSER: *Crus burgeois* (189) y *Crus Bourgeois Exceptcionnels* (186) aunque el mismo autor las utiliza correctamente en otra cita. Debería utilizarse en singular. (VINIFICACIÓN).

10. Cru classé. Clasificación que se aplica a un pago o viñedo que produce grandes vinos tintos en Burdeos. En cursiva: BDV (137), VSER (186, 191). Error gráfico: BDV (137) *crus classes* en vez de *classés*. **1. Crus clasificados.** En VSER (191) encontramos esta colocación en vez de la clasificación francesa *crus classés*. (VINIFICACIÓN).

11. Deuxième cru. Colocación francesa para designar un pago o viñedo en Burdeos de calidad inferior a la de *première cru*. Aunque podría traducirse como «segundo pago», como con el resto de las clasificaciones suele mantenerse la forma original francesa. En cursiva: VSER (186). (VINIFICACIÓN).

12. Domaine. Término francés para una explotación vinícola que cultiva y elabora sus propios vinos. En Borgoña, el término se aplica a un viñedo o pago de calidad. Similar al *cru* de Burdeos. Suele ir seguido del nombre de la propiedad. Equivalente a: *clos*, *cru*, *climat* (francés); *single vineyard* (inglés), «viñedo» (español), *quinta* (portugués) o *vigneto* (italiano). En cursiva: VSER (194, 199, 207), TDSV (114, 247). En redonda: VSER (195). También figura el término seguido de un sinónimo francés —ambos en cursiva: *crus* o *domaine* (singular): VSER (36), *château* o *domaine*: VSER (187). (VINIFICACIÓN).

13. Einzellage. Término alemán que designa un único viñedo o pago delimitado en el que se producen vinos de mayor calidad. En VSER (237) figura el término alemán en negrita seguido de la traducción española entre paréntesis: **Einzellage** (viña). Equivalente a los términos: *cru*, *climat*, *clos* (francés), «viñedo» (español), *vigneto* (italiano), *quinta* (portugués) o *single vineyard* (inglés). (VINIFICACIÓN).

14. Estate. Término inglés utilizado para designar una propiedad vitícola en la que se produce y elabora un vino. En redonda: VSER (278). Equivalente a *château*, *fattoria* o viñedo. (VINIFICACIÓN).

15. Fattoria. Se trata de una propiedad (*château* en francés; *estate* en inglés; «viñedo» en español) que, como se indica en VSER puede denominarse también:

tenuta, azienda, castello, podere, vigna o vigneto. (VSER: 218). Una vez más constatamos la rica sinonimia de la unidad terminológica. (VINIFICACIÓN).

16. Gewächs. Término alemán para designar un pago o viñedo. Equivalente a: *cru, climat, clos* (francés), *quinta* (portugués), «viñedo» (español), *vigneto* (italiano) o *single vineyard* (inglés). Errores gráficos: VSER: *Gewachs* (237), *Gewatches* (237). En la primera cita hace referencia a los pagos mientras que en la segunda se refiere a vinos de pago.

17. Grand cru. Se trata de una clasificación específica francesa para indicar los pagos que producen los mejores vinos, especialmente utilizada en la zona de Borgoña. En redonda: MDV (177), VSER (193, 194, 195, 196, 208, 215). TDSV (114). En cursiva: VSER (188, 214-215), TDSV (244). En redonda y negrita: VSER (193). En redonda y entre comillas: PV7D (54). **1. Gran cru.** Debe tratarse de un error gráfico: TENOL (422), VSER (191, 196, 204). **2. Grandes crus.** En redonda: TDSV (78). En redonda (término español) y cursiva (término francés): VSER (194). (VINIFICACIÓN).

18. Grand cru classé. Pago delimitado de calidad excepcional y, por extensión, también aplicado a los vinos elaborados en dicho pago. En Burdeos es la calificación para los mejores vinos. En redonda: VSER (191). En cursiva: VSER (186). Error gráfico en VSER (191): *Grands Crus Clases* en vez de *Grand crus classés*. Se trata de una clasificación específica francesa que suele conservarse en su forma original. (VINIFICACIÓN).

19. Grosslage. Término alemán con el que se designa una zona que agrupa varios municipios vinícolas, y por tanto, a varios viñedos a diferencia del *inzellage* que designa un solo pago. En VSER se incluye una explicación del término alemán entre paréntesis: **Grooslage** (conjunto de varios viñedos). Error gráfico en VSER (237): *Grooslage* en vez de *Grosslage*.

20. Maison. Se trata de una finca con bodega en la que se producen y elaboran los vinos. Figura en cursiva: VSER (187). Sinónimo de *château, fattoria, estate* o viñedo. (VINIFICACIÓN).

21. Négociant. Término francés que se aplica a la figura del mayorista que compra vinos elaborados y los vende de forma particular a distribuidores o directamente al consumidor final. En VSER figura el término en redonda con error gráfico: *negociant* en vez de *négociant* (187). En redonda y entre comillas con error gráfico: VSER (187) mientras que la forma correcta la encontramos en VSER (195).

22. Podere. Término italiano para referirse a una finca o propiedad vitivinícola. Sinónimo de los términos italianos: *azienda, tenuta, fattoria, castello, vigna* o *vigneto* y de *château* (francés), «viñedo» (español) o *estate* (inglés). (VSER: 218). (VINIFICACIÓN).

23. Poio. Término portugués equivalente a terraza que describe el tipo de plantación propia de los viñedos de Madeira, por ejemplo, donde el espacio se optimiza mediante esta forma de terrazas o *poios* que permiten el cultivo en varias alturas a diferencia de lo que suele ser habitual en casi todos los viñedos del mundo plantados en una sola altura, algo imposible en una zona con un espacio tan reducido como Madeira. En TENOL (1012) figura el término español seguido del portugués entre comillas: terrazas o «poios».

24. Premier cru. Colocación francesa que designa un pago de calidad. Se trata de una clasificación específica francesa que suele conservarse en su forma original. En Borgoña el *grand cru* está por encima del *premier cru*. En redonda: MDV (177), VSER (190, 193). En cursiva: BDV (137), TDSV (81, 114), VSER (186, 214-215). En redonda y negrita: VSER (193). **1. Primer cru.** En redonda comillas: PV7D (54). En redonda y entre comillas: PV7D (87). Ver apartado «Siglas». (VINIFICACIÓN).

25. Premier cru classé. Se trata de una clasificación específica francesa que en Burdeos se utiliza como el máximo de la jerarquía mientras que en Borgoña los mejores pagos se califican como *grand cru* o *premier cru*. Suele conservarse la forma francesa original. En redonda: VSER (190). En cursiva: VSER (186). (VINIFICACIÓN).

26. Premier cru supérieur. Se trata de una clasificación específica francesa que designa un pago de calidad por encima de la mención *premier cru* en la región vinícola de Burdeos. Suele conservarse en su forma original. En cursiva: VSER (186). (VINIFICACIÓN).

27. Premier grand cru. Categoría francesa para denominar un pago de gran calidad. En redonda: BDV (139). (VINIFICACIÓN).

28. Premier grand cru classé. Clasificación de los mejores pagos de *Saint-Émilion* (Burdeos) que también pueden ser clasificados como A y B. En redonda: VSER (191). En cursiva (186). (VINIFICACIÓN).

29. *Quinta. Término portugués para designar un pago o propiedad. Equivale a los términos *terroir*, *domain*, *clos* o *climat* (francés), *vignetti* (italiano), *single vineyard* (inglés), o «pago», «viñedo» (español). En GVT el término portugués colocado entre paréntesis sigue al español: quintas (fincas); en VSER (70) es el término español el que precede al portugués entre paréntesis: pagos (quintas). En redonda: VSER (230, 232, 233). En cursiva: TDSV (114, 247). (VINIFICACIÓN).

30. Regulated deficit irrigation. Según TENOL (201) se trata de una técnica que denomina «regulación del déficit hídrico (RDI: regulated deficit irrigation)» que favorece la maduración de la uva reduciendo el tamaño de las bayas pero a la vez mejorando la calidad de la cosecha. Nótese el error gráfico en *déficit* que figura con grafía española. Para ajustar la colocación española a la inglesa y, también a la

sigla, se ha producido un cambio de categoría gramatical de participio (regulated) a sustantivo (regulación) y de sustantivo (irrigation) a adjetivo (hídrico) además de añadirse la preposición en español. En la cita del corpus la colocación española precede a la sigla y a la colocación inglesa. Ver apartado «Siglas».

31. Tenuta. Término italiano para designar una propiedad vinícola. Equivalente a los términos italianos: *azienda, fattoria, castello, podere, vigna* o *vignetto* (VSER: 218). (VINIFICACIÓN).

32. Terroir. Término francés que en español se traduce como «terruño». Se trata un concepto muy amplio que va más allá de un área geográfica única y delimitada que imprime carácter específico al cultivo en la que se combinan el suelo, el clima, la vid y las prácticas de cultivo. En cursiva: CDB (79, 80, 85), PV7D (57, 102), MDV (133, 177), VSER (86, 128, 189, 190, 192, 195), GVT (18) y TDSV (37, 250). En redonda y entre comillas: TENOL (153, 174, 176, 189, 190, 541, 716) y VSER (86, 128). En cursiva y entre comillas: MDV (133). Podría utilizarse el equivalente español. **1. Vinos de terroir.** Vinos cuyas cualidades y carácter no sólo vienen dados por las prácticas vitícolas y métodos de elaboración del vino, sino también por el suelo en el que está plantado el viñedo y el microclima de la zona. El término extranjero figura en cursiva: MDV (133). En redonda y entre comillas: VSER (128).

33. Terrou. Según VDCC (86) el término francés designa un gran terreno en Borgoña. Equivalente a *terroir*.

34. Tuffeau. Término francés que se aplica a los suelos de piedra calcárea de la AOC *Vouvray* en la región de la *Touraine*. En cursiva: VSER (203).

35. Vigna. Término italiano que designa una propiedad o finca en la que se cultivan y elaboran vinos. Sinónimo de otros términos italianos como *tenuta, azienda, fattoria, castello, podere* o *vigneto*; los franceses *domaine, climat, clos* o *cru*; el inglés *single vineyard* o el español «viñedo». En cursiva: VSER (218). (VINIFICACIÓN).

36. Vigneto. Término italiano para designar una finca o propiedad vitivinícola. Error gráfico en TDSV (114) *vignetto*. En cursiva: VSER (36, 218), TDSV (114, 247). Encontramos el término en singular y plural: *vigneto/ vigneti*. (VINIFICACIÓN).

37. Village. Término francés —literalmente pueblo— que se emplea en algunas regiones de Francia para individualizar un sector especial dentro de una gran AOC, por ejemplo, *Côte de Nuit Villages*. En VSER figura de diferentes formas: denominaciones **municipales (Villages)** (193), pueblos (villages) (194). En redonda (196, 210). En cursiva (204).

38. Ward. Término inglés utilizado en Sudáfrica para designar pequeñas zonas vinícolas que pertenecen, en su mayoría, a un solo propietario o a un grupo determinado de productores. En redonda: VSER (278).

6.4.4.2. Enfermedades de la vid

En este apartado recogemos las enfermedades que pueden generarse durante el periodo de cultivo de la vid. Contrariamente a lo que pudiera parecer, algunas de estas enfermedades criptogámicas como la *botrytis cinerea* tiene unos efectos beneficiosos sobre la uva dando lugar a la conocida como podredumbre noble que favorece la elaboración de vinos como los de *Sauternes*, *Tokay* o los de vendimias tardías en Alemania mientras que si se produce la podredumbre gris, la destrucción de la cosecha está garantizada.

Aunque, en general, no hemos recogido como extranjerismos términos procedentes del latín ni del griego clásicos²⁴, en este caso, incluimos la colocación *botrytis cinerea* por su frecuencia en el corpus de textos tanto en su forma completa como reducida, pero además porque a partir de la forma latina se crean o adaptan términos españoles como botritizado o la forma botritis que adopta la grafía española.

1. Black-rot. Colocación inglesa para designar una enfermedad criptogámica conocida como «podredumbre negra» que ataca a las partes verdes de la planta. En todas las citas del corpus aparece la colocación con guión. En redonda: CDB (51). En redonda y negrita: GNCV (44), TVG (1069). En cursiva y negrita: VEC (69). Sin embargo, en la entrada de DEV (103) aparece sin él. No hay traducción en ninguno de los casos; en uno de los ellos figura el nombre científico del hongo causante de esta enfermedad: *Guignardia bedewelli* (GNCV: 44) pero no se explica en qué consiste. Podría evitarse el empleo de la colocación inglesa en favor de la española: «podredumbre negra».

2. Botritizado. Término adaptado al español a partir del formante culto *Botrytis (cinerea)*. Se utiliza tanto para las uvas y para las vendimias afectadas de podredumbre noble y, por extensión, para los vinos elaborados con esas uvas y vendimias. Esta forma se encuentra únicamente en LIT (264), mientras que en todas las citas en TENOL (412) y VSER (200, 211, 212, 236, 237, 239, 243, 266, 276, 286, 286) figura el término botrytizado. En el primer caso se trata del término hispanizado, adaptado a la grafía española mientras que en el segundo todavía se conserva parte de la marca de extranjerismo del término a pesar de que en todos los casos el

24 Los términos latinos y griegos clásicos que dan lugar a terminología especializada merecerían un estudio separado. Sin embargo, en este trabajo sólo se incluyen términos del griego moderno (generalmente antropónimos y términos del subdominio de la ampelografía), y las colocaciones latinas *botrytis cinerea* (que ha dado lugar a derivados como botritizado o botritis), *botrytis*, *Vinum optimum rare signatum*, *Vinum optimum signatum* y la colocación mixta *Vinum tasting glass* así como las siglas *VORS* y *VRS* procedentes de las formas desarrolladas. Todas ellas serán objeto de comentario en el apartado correspondiente.

término figura en redonda, es decir, sin marca de extranjería. **1. Almíbar botritizado:** VSER (243). **2. Vinos licorosos botrytizados.** Vacilación entre el mantenimiento del extranjerismo o su adaptación en este ejemplo y en los siguientes: VSER (279). **3. Sémillon botrytizados:** VSER (276). **4. Uva botrytizada:** VSER (237). **5. Vendimias botrytizadas:** TENOL (412). **6. Vino botritizado:** VSER (200, 211-212, 239, 266). (VINIFICACIÓN).

3. Botrytis. Reducción de la colocación *Botrytis cinerea* (enfermedad criptogámica). Ambigüedad del término ya que la *botrytis* puede tener efectos beneficiosos para la uva; de ahí los vinos afectados por la podredumbre noble que da lugar a los vinos de *Sauternes* o *Tokay*, mientras que la podredumbre gris tiene efectos negativos sobre las hojas, brotes y racimos de la vid. A pesar de ser un término técnico que debería escribirse en cursiva, sólo en TDSV (98, 136, 157, 158, 224, 238) la encontramos escrita así. Podría omitir el uso del extranjerismo en favor de podredumbre, aunque seguiría siendo ambiguo. La mayoría de las citas del corpus hacen referencia a la podredumbre noble, en TDSV encontramos: *Botrytis* o podredumbre noble o *Botrytis* noble (en vez de podredumbre noble). En negrita: PV7D (52). Generalmente figura en redonda: LIT (14), VSER (201, 203, 237, 244), PV7D (72), TVG (779, 1075), MDV (195), CDB (73). **1. Vino botrytis.** Es decir, vino elaborado con uvas afectadas por la *botrytis cinerea* o podredumbre noble. En redonda: PV7D (72). **2. Vinos de botrytis tipo Sauternes o Tocay [sic].** En redonda: LIT (14).

4. Botrytis cinerea. Enfermedad criptogámica causada por el hongo que puede tener efectos positivos y negativos para la vid. En las citas del corpus normalmente se trata de la podredumbre noble, pero se puede producir cierta ambigüedad pues la *Botrytis cinerea* también puede evolucionar a podredumbre gris con efectos nada deseables para la vid. En redonda: TENOL (167, 195, 217, 391, 412, 416, 419, 427, 437, 506, 580, 715, 721, 723, 793, 805, 1016, 1017, 1023, 1035, 1070, 1085), VSER (190, 243), VEC (83), CDB (65). En cursiva: TENOL (723), VDCC (49, 69, 82), VEC (69, 89), TGV (189, 1077, 1078), PV7D (52), LIT (100). En redonda y negrita: CDB (93) figura la colocación española en negrita seguida del nombre científico en cursiva y entre paréntesis; en VDCC (49) encontramos también las dos colocaciones en español y latín en cursiva y esta última entre paréntesis. Error gráfico en GVT (176) y VEC (176): *botritis cinerea* en vez de *botrytis cinerea*. Podrían utilizarse las colocaciones «podredumbre noble» y «podredumbre gris» lo que evitaría ambigüedades así como el uso del extranjerismo aunque en este caso se trate de terminología técnica. **1. Botrytis noble.** El término latino figura en cursiva: TDSV (157, 158, 224).

5. Chance-mutation. La traducción que se hace en la cita del contexto (TVG: 419) (mutaciones de yema) poco tiene que ver con uno de los términos de esta colocación. En redonda y entre comillas: TVG (419).

6. Dry-rot. Colocación inglesa que designa una enfermedad de la vid causada por el hongo *Guignardia Bidwelli* que ataca a las hojas, los brotes y los racimos.

Equivalente a la colocación inglesa *black-rot*, en español conocida como «podredumbre negra», «roña negra» o «gangrena negra» aunque hay una clara preferencia por la colocación inglesa. En redonda: TVG (1069).

7. Edelfäule. Término alemán para designar la podredumbre noble que en Alemania produce vinos conocidos como «Beerenauslese» o «Trockenbeerenauslese», ambos elaborados con uvas afectadas por la podredumbre noble (*Edelfäule*). En TENOL (1023) encontramos el nombre científico (en redonda) seguido del término alemán entre paréntesis: *Botrytis cinerea* (*Edelfäule*). En redonda: LIT (100). Equivalente a la *noble rot* (inglés); *muffa* o *muffa nobile* (italiano).

8. *Mildiu. Término español adaptado del inglés *mildew*= «moho» que designa una enfermedad causada por el hongo *Plasmopara viticola* que afecta a las partes verdes de la cepa, especialmente peligrosa durante los veranos cálidos y húmedos. En redonda: VDCC (34, 86), COD (45), TVG (48, 103, 107, 108, 109, 413, 779, 937, 938, 1044, 1077, 1079), CDB (51, 55, 73), TENOL (181, 182). En negrita: GNCV (44), TVG (1065). En VEC (66, 68, 69) y CBD (93) figura como mildiú en vez de mildiu. Vacilación entre la forma mildiu y mildiú que se encuentran en los mismos documentos. También observamos vacilación en los diccionarios de la lengua general consultados: DEA (3069): mildiu, mildiú, mildiu, mildeu y mildio. En DRAE: mildiu, mildiú. En DPD (437) mildiu, mildiú y mildéu

9. Millerandage.** Término francés ampliamente utilizado en viticultura para explicar un accidente producido durante la fase de crecimiento de la cosecha y que origina una mala fecundación de los racimos. En español este fenómeno se conoce como «corrimiento» y de, hecho, en muchas ocasiones se habla de *millerandage* o corrimiento o viceversa. En este caso, parece que el extranjerismo se utilice por razones de economía ya que los expertos en la viticultura no tienen dificultad para entender en qué consiste o porque se trata de un proceso que implica la utilización de una frase o una perífrasis, pero en este caso, existe un término español equivalente, por tanto no se ve la necesidad del extranjerismo. Sin embargo, para el no experto no hay diferencia alguna entre utilizar el término extranjero o el español si no sabe en qué consiste el accidente. De ahí que las citas suelen explicarlo y al final de la explicación incluyen el extranjerismo en redonda y entre comillas: CDB (65), TENOL (129) o en redonda y entre paréntesis: CBD (72). Como en otros extranjerismos terminados en -age, debería haberse adaptado y así, el término debería ser *millerandaje*. En este caso, el extranjerismo podría haberse evitado al existir un término español equivalente.

10. Muffa. Término italiano equivalente a la colocación española «podredumbre noble» tal y como figura en LIT (100) que también incluye el término alemán *Edelfäule* y la colocación inglesa *noble rot*. También denominada *muffa nobile*.

11. Noble rot. Colocación inglesa para designar la podredumbre noble causada por la *botrytis cinerea*. Equivale a *pourriture noble* (francés), *edelfäule* (alemán), *muffa* (italiano) y «podredumbre noble» (español). En redonda: LIT (100).

12. Partial Root Drying Zone. Colocación inglesa que en TENOL sigue a las siglas PRD que no se corresponde con la formación normal de una sigla que utiliza las iniciales de todos los términos. En este caso no hay preposiciones o artículos que podrían ser dejados al margen, por tanto la sigla debería ser PRDZ. Tanto la sigla como la colocación inglesa entre paréntesis siguen a la colocación española entrecomillada que se sugiere en TENOL (201): «desección parcial de raíces (PRD partial root zone drying)». Otras posibles traducciones para esta colocación documentadas en Internet son: *secado parcial de las raíces*, *secado parcial de la zona de las raíces*; *técnica de riego PRD* o *técnica de Partial Rootzone Drying*. Ver apartado «Siglas».

13. Pourri plein. Colocación francesa que designa la uva podrida afectada por la podredumbre noble que presenta un color marrón indicando que está afectada por la enfermedad. En redonda y entre comillas: TENOL (1017-1018).

14. Pourri rôti. Las uvas afectadas por la podredumbre noble pasan por varias fases que van del dorado de la maduración al *pourri rôti* (literalmente asado), que marca el momento óptimo para la recolección. En redonda y entre comillas: TENOL (1017, 1018).

15. Pourriture noble. Colocación francesa equivalente a *noble rot* (inglés), *muffa* (italiano), *edelfäule* (alemán) o «podredumbre noble» (español). Se dice que las uvas que han sido atacadas por el hongo parásito en las uvas, *Botrytis*, en este caso, con consecuencias favorables a diferencia de la podredumbre gris. Puede dar vinos excelentes en *Sauternes*, Alsacia o Alemania. Error gráfico en LIT (100): *porriture noble* en vez de *pourriture noble*.

16. Rot. Término inglés con el que se conocen algunas enfermedades criptogámicas, por tanto el término es una reducción de una colocación que determine de qué tipo de enfermedad se trata. Este término suele ir precedido por un adjetivo con el que se designan algunas de esas enfermedades: *Black-rot*, *grey-rot* y *noble-rot* que, a su vez tienen su equivalente en las colocaciones españolas «podredumbre negra», «podredumbre gris» y «podredumbre noble». Mientras que las dos primeras tienen efectos negativos sobre la planta, en el caso de la podredumbre noble los efectos son positivos pues las uvas se deshidratan acumulando así los azúcares y dando lugar a vinos licorosos como el *Tokay* húngaro o el *Sauternes*, entre otros. En redonda: GNCV (44), TVG (1085). **1. Rot blanco.** Colocación mixta para designar una enfermedad criptogámica, en este caso es el hongo *Armillaria mellea* el que produce la enfermedad también conocida como «mal blanco» (GNCV: 44), TVG (1085).

6.4.4.3. Regulación

En este apartado incluimos los términos y colocaciones que sirven para calificar a determinados vinos, amparados por Denominación de Origen —según cada

país— o determinadas por los órganos reguladores competentes en materia vitivinícola que dictan las normas de etiquetado, condiciones de elaboración y una serie de directrices a las que deben acogerse los viticultores en cada una de las regiones productoras de vino.

6.4.4.3.1. Etiquetado

En este apartado se recogen las especificaciones que deben figurar en una botella de vino. Dependiendo de la calidad o las normas que rigan en la región vinícola, en la etiqueta del vino se mencionará el nombre del productor, la propiedad, la región vinícola, la variedad de uva, la graduación del vino, la cosecha, el país de origen, el tipo de vino (de mesa, del país, regional, etc.), entre otras informaciones. Buena parte de esa información responde a la forma de elaborar el vino, por tanto volvemos a encontrar con términos que pueden incluirse tanto en el subdominio de la viticultura como en el de la vinificación²⁵.

1. Amtliche Prüfnummer. Colocación alemana que implica una garantía oficial de calidad que se aplica a los vinos alemanes. En VSER (237) figura: AP (Amtliche Prüfnummer). Nótese que ni las siglas ni la colocación son correctas. Las siglas serían A. P. Nr. y la colocación *Amtliche Prüfnummer*. Ver apartado «Siglas».

2. Ausbruch. Término alemán con el que se designa una mención de calidad que distingue a los vinos licorosos austriacos que contienen una riqueza de azúcar residual de 139-156 grados *Oechsle*. En redonda y entre comillas: TENOL (422). También encontramos «Ausbruch» o «vino de lágrima» (TENOL: 1023). (VINIFICACIÓN).

3. Auslese. Término alemán que en Alemania y Austria designa un vino elaborado con racimos maduros seleccionados para alcanzar cierto grado de riqueza natural sin tener que recurrir a la adición de azúcar (chaptalización). Según Johnson (2000: 99), esta clasificación hace referencia a una de las categorías de vinos blancos de calidad *QmP* que agrupa a los vinos elaborados con uvas seleccionadas por tener un estado de madurez superior al nivel reglamentario, que varía en función de la región. En redonda: VSER (237), TDSV (96, 204). En cursiva: VSER (241). En redonda y entre comillas: TENOL (422, 1023). Error gráfico en TENOL (422): Auslessen en vez de Auslese. **1. Auslese de vendimia tardía seleccionada.** El término alemán figura en redonda y entre comillas: TENOL (1023). (VINIFICACIÓN).

25 Al final de cada entrada se hace constar el subdominio (s) al que pertenece, pero puesto que este subapartado recoge términos de viticultura, figurará también su pertenencia al subdominio de la vinificación cuando corresponda.

4. Beaujolais nouveau. Se trata de la categoría inferior en la que los expertos clasifican el vino de las AOC *Beaujolais*. Aunque las citas del corpus se refieren a este tipo de vino y utilizan esta colocación, no existe entrada para el vino sino que bajo la entrada *beaujolais primeur* en GDV (114) figura como equivalente de este *beaujolais nouveau*. Alternancia de mayúsculas y minúsculas de los dos términos colocados. En redonda: PV7D (30, 69), MDV (144), ENOV (67), VSER (196), TDSV (55, 175-176, 210). Error gráfico en ENOV (67): Beaujuluais nouveau. (VINIFICACIÓN).

5. Beerenauslese. Mención para calificar los vinos alemanes y austriacos de gran calidad elaborados con vendimias enriquecidas por la podredumbre noble. Es como *Auslese* y *Kabinett* una de las categorías de vinos *QmP*, más dulce y más cara que la *auslese* puesto que sólo se utilizan los racimos más maduros para su elaboración. En redonda: TENOL (135), VSER (235, 237, 241), TDSV (96, 97, 204). En redonda y entre comillas: TENOL (422, 1023). En negrita: GVT (215). También en VSER se utilizan las siglas *BA* como alternativa a *Beerenauslese*; encontramos la forma desarrollada seguida de la abreviatura entre paréntesis (ambas en cursiva): VSER (237). Error gráfico: Bereenauslese en vez de Beerenauslese: VSER (241). Ver apartado Siglas. (VINIFICACIÓN).

6. Bonded. Término inglés que se utiliza en Estados Unidos para designar los vinos o destilados que están bajo control aduanero o del fisco hasta que son retirados por el comprador una vez pagados los correspondientes derechos aduaneros. En redonda y negrita: ENOV (137).

7. Bottled. Término inglés que figura en la etiqueta de un vino para indicar el nombre y la dirección de la bodega embotelladora. Normalmente en las etiquetas de vinos dedicados a la exportación (*bottled by*). Se utiliza también en las etiquetas de los vinos españoles. En redonda y entre comillas: GVT (91).

8. British bonded. Colocación inglesa para designar un coñac que envejece como mínimo cinco años en barricas de roble. Sólo hay entrada para el término *bonded* que comparte entrada con *spirits bonded wines*. El adjetivo *British* podría entenderse como el lugar de origen de los vinos o destilados que quedaban retenidos en la aduana estadounidense, según figura en la entrada *bonded* (GDV: 138).

9. Champagne millesimé. Colocación francesa que designa un *champagne* que sólo puede elaborarse con vinos de la misma cosecha (*millésime* o *millésimé*). En GVT (37) figura la colocación francesa en cursiva y parte de ella traducida al español entre paréntesis: *Champagnes Millésimés* (de añada) o *millésimée* (en los *Champagnes*) (87). En TDSV (233) el segundo término de la colocación en cursiva o redonda: *champagnes millésimes* y *champagne millesimé* (63). En redonda en VSER (35): *millesimè* en Champagne. A la vacilación gráfica se unen los errores gráficos en GVT (87): *millésimée*; TDSV (63): *millesimé* y VSER (35): *millesimè*. (VINIFICACIÓN).

10. Classico. En la *DOCG Chianti* sirve para calificar a los mejores vinos tintos de *Chianti* que se elaboran en la zona central de la Toscana. También se aplica en Italia a un vino espumoso elaborado por el método tradicional y, si se trata de vinos tranquilos, la mención *classico* indica que los vinos proceden del corazón de la *DOC*. En cursiva: VSER (218), TDSV (205). En redonda y entre comillas: VSER (220). En cursiva y negrita: VSER (222). Vacilación gráfica en VSER. (VINIFICACIÓN).

11. Colheita. Término portugués utilizado para designar los vinos de Oporto de añada. En VSER figura como sinónimo del término español «reserva»: Colheita (reserva) (70); **Colheita (Reserva)** (72). En redonda: GVT (206). (VINIFICACIÓN).

12. Colheita tawny. Colocación mixta portugués + inglés para describir un vino de Oporto que se somete a crianza (*tawny*). *Colheita* que significa «añada» es una mención que distingue a los Oportos de añada que figura en la botella junto con la fecha de embotellado especificando la crianza en madera con un mínimo de siete años. El plural se forma siguiendo el patrón inglés, aunque en inglés el adjetivo es invariable. En redonda: GVT (206). (VINIFICACIÓN).

13. Coopérative Manipulation. Colocación francesa que responde a la forma desarrollada de la sigla *CM* (VSER: 215). Se trata de una inscripción que figura en las etiquetas de la región de *Champagne* indicando que ha sido elaborado por los socios de la correspondiente cooperativa. Ver apartado Siglas.

14. Crémant. Término francés para designar un vino espumoso de poca presión carbónica (3,5 kg) lo que hace que las burbujas sean menos persistentes. Error gráfico: VEC (125), BDV (120, 167), COD (129, 167): *cremant* en vez de *crémant*; en todas ellas en cursiva. También el mismo error gráfico en negrita: COD (128) y en redonda: COD (129). Con la grafía francesa y en cursiva: VSER (63, 187), PV7D (79). En cursiva y entre comillas: TENOL (1047). Según Johnson (2000: 102), se trata de una apelación francesa controlada que agrupa a los vinos espumosos elaborados en algunas regiones de calidad, especialmente el valle del Loira, Alsacia y Borgoña. (VINIFICACIÓN).

15. Crusted. Término inglés para designar un vino de Oporto elaborado con vinos procedentes de diferentes añadas, sin filtrar y muy añejo que necesita decantación. En la etiqueta sólo figura el año de embotellado. Para abrir estas botellas suelen utilizarse tenazas calientes. No está amparado por la legislación portuguesa, por lo que podría desaparecer. Sólo siguen embotellándolo algunos importadores británicos. En redonda: GVT (206). En redonda y entre comillas: TENOL (1012). (VINIFICACIÓN).

16. Estate bottled. Mención que figura en las etiquetas de vino destinadas a la exportación para indicar que tanto el cultivo de las uvas como la elaboración del

vino se produjeron en la misma propiedad. En cursiva: VSER (264), GVT (90). Según Johnson (2000: 104), los vinos embotellados en la propiedad y no por un comerciante suelen ser más apreciados, tanto si su calidad está justificada como si no. (VINIFICACIÓN).

17. Estate wine. Aunque gramaticalmente la colocación sería correcta, pues serviría para indicar que un vino se ha producido y elaborado en la misma propiedad, no encontramos referencias a este tipo de vino excepto en TDSV (207). Podría ser una creación neológica. En cursiva: TDSV (207). Según Robinson (2006a: 258) en Sudáfrica se utiliza para designar un vino que ha sido cultivado, elaborado y embotellado en una única zona geográfica registrada en el *Wine and Spirit Board*. (VINIFICACIÓN).

18. Finest. Término inglés que designa una calidad del vino de Madeira por encima de la Madeira Granel, siendo *Finest* la 2ª categoría. También se aplica a un vino con un mínimo de 3 años de crianza. En redonda y entre comillas: TENOL (1013). (VINIFICACIÓN).

19. Hors d'Âge. Clasificación de un *cognac* que tiene más de seis años y medio de edad. También se utiliza para describir la mezcla de aguardientes en el cual el más joven de ellos ha envejecido durante diez años. En redonda: VSER (207, 208). Error gráfico en VSER (207, 208): Hors d'Age en vez de Hors d'Âge. (VINIFICACIÓN).

20. Imported. Término inglés que designa una información que figura en las etiquetas del vino especialmente destinado a la exportación en la que debe incluirse el nombre y la dirección del importador seguido de la preposición *by*. En redonda y entre comillas: GVT (91).

21. Kabinett. Clasificación alemana para los vinos de calidad a los que no se les puede añadir azúcar. Este tipo de vino representa la primera categoría de los *Qualitätswein mit Prädikat*, la más alta clasificación de los vinos alemanes. *Kabinett* es el vino más sencillo y ligero de esa clasificación. En redonda: VEC (83), TDSV (204); en redonda y entre comillas: TENOL (1023). En cursiva y negrita: VSER (237) Error gráfico en TDSV (204): kabinet en vez de kabinett. Resulta curioso puesto que tanto uno de los diccionarios de referencia (GDV) como TDSV están escritos por el mismo autor. **1. Kabinett seco.** En redonda y entre comillas: TENOL (1023). (VINIFICACIÓN)

22. Landwein. Término alemán para designar al «vino de la tierra». Encontramos el término alemán en negrita y cursiva seguido de su equivalente español entre paréntesis: *Landwein* (vinos de la tierra) en VSER (237). En cursiva: VSER (85).

23. Late bottled vintage. Vino de Oporto que envejece en madera durante entre cuatro y seis años lo que permite su oxidación y evolución rápida. En algunos

casos viene acompañado de las siglas *LBV* —con o sin puntos— correspondientes a la forma desarrollada. En redonda: TENOL (1012), VSER (70), GVT (206). En redonda y negrita: VSER (72). En cursiva: TDSV (202, 223, 251). Las combinaciones son variadas: «Late bottled vintage (LBV)» en TENOL (1012); LBV (Late Bottled Vintage) en VSER (70, 72) o **L.B.V. (Late Bottled Vintage)** en GVT (206). Ver apartado Siglas. (VINIFICACIÓN).

24. Liebfraumilch. Término para designar un vino común alemán que se destina a la exportación. Según VSER (236): «(Liebfraumilch que se puede traducir como Leche de la Virgen)». Se trata de un vino poco más que una agua acidulada con azúcar que ha dañado la imagen de los vinos alemanes pero que supone una cuarta parte de la producción vinícola del país.

25. Lieu dit. Colocación que figura en las botellas de vino francés para indicar el lugar de procedencia (viñedo o municipio). En VSER encontramos dos colocaciones mixtas: en la primera la colocación española figura entre comillas seguida de la francesa entre paréntesis: «lugar llamado» o Lieu dit (187); en la segunda la colocación francesa va seguida de la española entre paréntesis: Leu dit (lugar llamado). Nótese el error gráfico en esta segunda colocación francesa (VSER: 193).

26. Meritage.* Término francés que se utiliza como mención de calidad en las etiquetas de algunos vinos estadounidenses, generalmente californianos. En VSER (265) encontramos el término entre paréntesis y cursiva tras la supuesta definición del término: «elaboración de mezclas al estilo bordelés (aquí llamado *meritage*)». La referencia a la mezcla bordelesa responde a las variedades de uvas que se utilizan, todas ellas de procedencia francesa como *cabernet sauvignon*, *merlot*, *cabernet franc*, *malbec*, *petit verdot*, *sémillon*, *sauvignon blanc* y *muscadell*. Nótese el uso de terminología extranjera en el mundo anglosajón.

27. Millésime. Término francés para designar la añada de un vino, *champagne*, aguardiente o *cognac*. Suele figurar en las etiquetas del vino como una marca de calidad del vino. En TENOL (190) encontramos el término francés entre comillas seguido del equivalente español: «millésime» o añada de los vinos. En redonda: ENOV (139, 141), VSER (295). En redonda y entre comillas: TENOL (190, 195, 950). En cursiva: VEC (123), CDB (105), VSER (187). Errores gráficos en varios documentos: VSER (214), GVT (87) donde figura en negrita **millésimmé**; en cursiva: TDSV (202) *millésimé*; GVT (108): *millésimée* en cursiva y negrita. En cursiva: GVT (146), VSER (35) millesimè. En VSER (214) figura en redonda y negrita: **Vintage o *Millésimmé** (éste último con error gráfico). Encontramos en Internet documentos con la colocación *non-millésime*, es decir, vinos sin añada, sin embargo en el corpus de textos (TDSV: 220) figura la colocación no *millésimé*. Podría haberse utilizado el equivalente español «añada».

28. Mis en bouteille. Colocación que figura en las etiquetas de vino en Francia para indicar que el vino ha sido embotellado en la propiedad incluyendo el nombre

de la misma. La colocación puede ir seguida de *au domain, au château*. En cursiva: VSER (187).

29. Monopole. Mención en las botellas de vino francés que indica que se trata de un solo pago y un único propietario. En algunas regiones vitivinícolas europeas como Borgoña, donde el minifundio está muy parcelado, existen poco pagos que sean monopolio de un solo viticultor. El término también lo utilizan los cosecheros o comerciantes de vino franceses para indicar que tienen la exclusiva de su venta. En cursiva: VSER (187). En redonda y entre comillas: TDSV (192).

30. Négotiant-manipulateur. En la región de *Champagne*, recibe este nombre la persona que compra las vendimias o incluso vinos para elaborarlos siguiendo el método *champenoise*. Las siglas *NM* se utilizan también en vez de esta colocación. En cursiva y con error léxico: VSER (215): *négotiant manipulant* en vez de *négotiant manipulateur*. Ver apartado Siglas.

31. Noble harvest. Sirve para denominar los vinos blancos elaborados con vendimias tardías en los que las uvas pueden estar botritizadas, es decir, atacadas por la podredumbre noble. Sinónimo de *late harvest*. En redonda y entre comillas: TENOL (422). (VINIFICACIÓN).

32. Noble late harvest. Colocación inglesa para designar los vinos blancos de vendimia tardía elaborados con uvas afectadas por la podredumbre noble. En TENOL figura la colocación inglesa seguida de la española: Noble Late Harvest, vinos licorosos botrytizados. En redonda: VSER (279, 281). En redonda y entre comillas: TENOL (422). (VINIFICACIÓN).

33. Non-vintage. Colocación que indica que se trata de un vino sin añada. Un vino *vintage* se elabora exclusivamente con vinos de un solo año y en algunas regiones sólo se elaboran *vintages* en añadas excepcionales. Se indica en la etiqueta. A veces se utilizan las siglas *NV*. En redonda y negrita: VSER (214). Ver apartado Siglas.

34. Premium. Término de origen latino para designar un vino espumoso de primera calidad. En redonda y entre comillas: TENOL (104, 947), VSER: 13. En cursiva y entre comillas: TENOL (1407).

35. Produced. En las etiquetas del vino este término indica que el vino ha sido elaborado en una propiedad. Normalmente es un vino destinado a la exportación. En GVT (91) figura el término inglés en redonda y entre comillas y su equivalente español entre paréntesis: «Produced» (Producido). Sin embargo, en la cita de GVT (91) el término se utiliza para describir un vino en el que no menos del 75% del mismo ha sido fermentado en la propiedad.

36. Product. En las etiquetas del vino indica el lugar de origen del vino. El nombre va seguido de la preposición *of* y del nombre del país en que se ha produci-

do. En GVT (90) encontramos la colocación inglesa seguida de la española entre paréntesis «Product of (*nombre de país*)».

37. Qualitätswein eines Bestimmten Anbaugebietes. Colocación alemana que indica mención de calidad de un vino que procede de una región específica que figura con las siglas *QbA*. Corresponde a la colocación española «vino de calidad con mención». Es la segunda de las categorías superiores de vinos alemanes. Según Robinson (2006a: 556), su principal requisito es que todo el vino de la botella proceda de solo una de las trece regiones vinícolas especificadas alemanas. Estos vinos *QbA* están estrictamente delimitados; se elaboran con uvas que no han madurado lo suficiente, por lo que se hace imprescindible la chaptalización; característica que los diferencia de los vinos *QmP* (Johnson: 2000: 111). En VSER (237) encontramos la sigla y la forma desarrollada, ambas con errores gráficos: *QmB Qualitätswein eines Bestimmten Anbaugebiet*, ya que debería ser *QbA*. A diferencia del patrón general para la formación de siglas, todas las letras que intervienen en la misma van en mayúscula mientras que en el caso alemán encontramos mayúsculas y minúsculas como se verá también en la colocación siguiente. En realidad en los diccionarios de referencia no hay entrada para la colocación aunque sí para la sigla bajo la cual figura la forma desarrollada. También hay información bajo la entrada *Qualitätswein*. Esta mención es también conocida con las siglas *QbA*. Ver apartado Siglas.

38. Qualitätswein mit Prädikat. Como en el caso anterior estamos ante una mención de calidad de los vinos alemanes, siendo esta la máxima categoría de los vinos alemanes, elaborados sólo con uvas totalmente maduras. Los vinos *QmP* se dividen en cinco categorías: *kabinett*, *spätlese*, *auslese*, *beerenauslese* y *trockenbeerenauslese*. En este caso se traduce como «vino de calidad producido en una zona determinada». Suele aparecer la forma desarrollada y la sigla o viceversa, estando una de las dos entre paréntesis y en algún caso como alternativa. En cursiva y negrita: (VSER: 237): *Qualitätswein mit Prädikat, o QmP*. En redonda: TENOL (997, 1023), TDSV (204) *Qualitätswein mit Prädikat (QmP)* y TDSV (233): *QmP (Qualitätswein mit Prädikat)*. En TENOL (997, 1023) encontramos un error gráfico ya que la sigla alemana escribe la 1ª letra y la 3ª en mayúsculas mientras aquí figura *Qmp*. Como ya hemos mencionado no hay entrada para la forma desarrolla aunque sí para la sigla. Ver apartado Siglas.

39. Récoltant manipulant. Colocación francesa que designa al viticultor que elabora sus propios vinos en la región de *Champagne*. En las etiquetas figura con la sigla *RM*. En VSER (215) encontramos la colocación española seguida de la sigla: *Viticultores-Productores (RM en la etiqueta)*, que, obviamente no se correspondería con la sigla española. En realidad la colocación francesa no figura aunque sí la sigla que corresponde a la forma desarrollada francesa que sí aparece en GDV (771). Ver apartado Siglas.

40. Réserve. Mención que designa a los destilados que tienen una media de cuatro años de crianza aunque en la mezcla se incluyen *brandies* de hasta doce o quince años. Esta categoría se aplica al *armagnac* (ENOV: 141).

41. Rimage. Mención que figura en la etiqueta de algunos vinos para mostrar las características de un año excelente en la *AOC Banuyls*. Se trata de un vino tinto dulce natural que se bebe joven. En VSER (208) este término figura como sinónimo de *grenat* (*Rimage o Grenat*). Dado que se trata de una mención aplicable a un determinado vino francés, el uso del extranjerismo para el que no hay equivalente en español podría estar justificado. (VINIFICACIÓN).

42. Riserva. Término italiano para designar un vino de crianza que ha permanecido en bodega un tiempo suplementario mayor que el marcado por las normas de la *DOC*. Error gráfico en VSER (218): *reserva* en vez de *riserva*. Sinónimo de *vecchio*. Tanto en VSER (218) como en TDSV (83-84, 205) el término figura en cursiva.

43. Sekt b.A. Mención de calidad para los vinos espumosos alemanes que garantiza que el 100% de las uvas proceden de la misma comarca. En redonda y entre comillas: TENOL (1406). Ver apartado Siglas. (VINIFICACIÓN).

44. Sekt bestimmter Anbaugebiet. Colocación alemana para designar un vino espumoso que cuenta con una mención de calidad (*Qualitätsschaumwein*) que garantiza que el 100% de las uvas proceden de la misma comarca. Se trata de la forma desarrollada de la sigla *b.A.* El término *Anbaugebiet* es una mención de origen que se incluye en los mejores vinos alemanes. En realidad, la colocación debería ser *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete* cuya forma abreviada es *QbA*. En TENOL (1046) figura la forma desarrollada «Sekt bestimmter Anbaugebiete» seguida de la forma semi-abreviada: «Sekt b. A.» Sin embargo, el término alemán *sekt* hace referencia a un vino espumoso. Error gráfico en TENOL: *Sekt bestimmter Anbaugebiete* en vez de *Sekt bestimmter Anbaugebiet*. En redonda y entre comillas: TENOL (1406). Ver apartado Siglas. (VINIFICACIÓN).

45. Selected. Término inglés que figura en la etiqueta de un vino para indicar que ha envejecido en madera más de tres años. En redonda y entre comillas: TENOL (1013).

46. Selection Rheinhessen. Colocación alemana que aparece en vinos con indicación de calidad. También figura el término español «selección» mientras que la colocación alemana figura entre paréntesis: *selección (Selection Rheinhessen)*. En cursiva: VSER (240) y con error gráfico: *Reinhessen* en vez de *Rheinhessen*.

47. Single quinta. Mención para un vino de Oporto de calidad elaborado exclusivamente con las uvas de un único pago o *quinta*. Se trata de una colocación mixta cuyo primer término colocado es inglés y el segundo portugués. En redonda: GVT (206). (VINIFICACIÓN).

48. Single quinta vintage. Esta colocación inglesa referida a los vinos de Oportos de gran calidad supone una mención que figura en la etiqueta del vino y que indica que el vino ha sido elaborado exclusivamente con uvas de un solo pago (*single quinta*) y de una misma añada (*vintage*). En redonda, entre comillas: VSER (71). (VINIFICACIÓN).

49. Single vineyard. Colocación inglesa utilizada en California, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica que indica que se trata de un único pago. Equivalente a *cru* en Burdeos; *domaine*, *climat* o *clos* en Borgoña; *vigneti* en Italia; *quinta* en Portugal; «pago» o «viñedo» en España. En cursiva: TDSV (114, 247). (VINIFICACIÓN).

50. Special late harvested. Colocación inglesa que califica un vino blanco elaborado con vendimias tardías de uvas afectadas por la podredumbre noble. En redonda y entre comillas: TENOL (422). (VINIFICACIÓN).

51. Superiore. Término italiano que indica un vino con un contenido de alcohol superior al mínimo exigido por la *DOC*. En cursiva: VSER (218), TDSV (205).

52. *Tafelwein*. Término alemán que equivale a colocaciones como «vino de mesa» (español), *vin de table* (francés), *vino de tavola* (italiano). Según la normativa europea se trata de un vino de mesa de calidad sencilla, por debajo de la mención «vino de la tierra». No lleva indicación geográfica, ni añada ni variedad. Puede tratarse de un vino exclusivamente alemán o una mezcla de vinos de varios países de la Unión Europea. Si se menciona la variedad debe tener al menos una presencia del 85% de la mezcla de vinos. En TDSV (201) figura la colocación española y el resto de colocaciones equivalentes entre paréntesis: «vino de mesa (*vino da tavola*, *tafelwein*, *vin de table*)». En cursiva y negrita: VSER (237) y con error gráfico incluido: *Tabelwein* (vinos de mesa) en vez de *Tafelwein*.

53. Trocken. Término alemán para designar un vino seco con 4 gramos de azúcar residual y una acidez de 9 g/l. En VSER (237, 241) figura el término alemán seguido del español entre paréntesis: *Trocken* (seco). (VINIFICACIÓN).

54. Trockenbeerenauslese. Término alemán que supone un mención de calidad excepcional para los vinos alemanes incluidos en la categoría *QmP* (*Qualitätswein mit Prädikat* = vino de calidad con mención). Se aplica a los vinos dulces naturales elaborados con uvas afectadas por la podredumbre noble. A veces se utilizan las siglas *TBA* en vez de la forma desarrollada *trockenbeerenauslese*, así en VSER (237): *Trockenbeerenauslese* (*TBA*). En redonda: VEC (83), LIT (264), TENOL (135), VSER (73, 235, 236), TDSV (97, 204). En negrita: LIT (100). En negrita y cursiva: VSER (241). En redonda y entre comillas: TENOL (422, 1023). Errores gráficos: *Trockenbereenauslese* (VSER: 241), *Trockenbereauslese* (VSER: 244). Ver apartado 8.2.1. (VINIFICACIÓN).

55. Vendange tardive. Colocación francesa con la que se denominan en Alsacia los vinos especiales amparados por la *AOC Alsace* y *Alsace Grand Cru* que se

vendimian tarde y que deben ser de una sola variedad de uva con la que tienen que comercializarse. No pueden ser enriquecidos y debe figurar la añada en la etiqueta. En VSER (205) se incluye la colocación francesa en redonda y negrita (con errores gráficos) seguida de la española: **Vendage Tardive (Cosecha tardía)** o la explicación de la colocación-también con error gráfico (204) — Vendages Tardives (uvas plenamente maduras, que no implica necesariamente que el vino sea dulce). En TENOL (422) la colocación francesa aparece entre comillas seguida de otra que se presenta como alternativa: «vendanges tardives» o «sélection de grains nobles». En TDSV encontramos la colocación francesa en cursiva (202) y redonda (96). (VINIFICACIÓN).

56. Vendemmia tardiva. Colocación italiana que implica una mención de calidad que distingue a los vinos que se elaboran con uvas muy maduras, seleccionadas en la cepa cuando tienen su máximo de azúcar y mantienen en equilibrio cierta acidez frutal. En redonda y entre comillas: TENOL (422) y con error gráfico: vendemmia tardiva en vez de vendemmia tardiva. (VINIFICACIÓN).

57. Vieille réserve. Colocación francesa que designa una mención que se aplica en la región de *Armagnac* al aguardiente que se elabora bajo el mismo nombre. Dicha mención significa que en la mezcla que se lleva a cabo para elaborar el destilado se ha utilizado un porcentaje de *brandies* viejísimos de veinte o más años. En redonda y con error gráfico: ENOV (141): Vieville Réserve en vez de Vieille réserve. (VINIFICACIÓN).

58. Vieilles vignes. Colocación francesa con la que se conoce en algunos lugares de Francia a las cepas prefiloxéricas cultivadas en pie franco, es decir, sin injertar en pie americano, cepas que no se vieron afectadas por la filoxera. En *Champagne* se encuentran tres de estas *vieilles vignes* propiedad de la familia Bollinger. En cursiva y negrita y con error de concordancia en VSER (214): ***Vieilles Vignes Français*** en vez de *vieilles vignes françaises*. (VINIFICACIÓN).

59. Vignes d’Espagne. Según VSER esta colocación francesa designaba a los vinos de España en la vecina Francia desde el siglo XIII debido a la expansión de la Corona de Aragón. En cursiva: VSER (68).

60. Vignobles de France. Literalmente «viñedos de Francia». Es una denominación bajo la cual Francia pretende comercializar sus vinos, más allá de la denominación *vins de pays*; es decir, los vinos de mesa con indicación geográfica de su área o región de procedencia; mientras que *vignobles de France* sería una indicación geográfica de país no admitida por la Comisión Europea. En redonda y entre comillas: VSER (185).

61. Vin Délimité de Qualité Supérieure. Esta colocación francesa equivale a la calificación europea: «Vino Delimitado de Calidad Superior». Es la segunda categoría oficial de los vinos franceses sujeta a regulaciones menos rigurosas que las

que se aplican a los vinos de *Appellation Contrôlée*. Fue creada en 1949 y desde entonces se ha convertido en una categoría firmemente asentada (Johnson: 2000: 115). Normalmente se utilizan las siglas *VDQS* o *VDCS* (en español). En ENOV (37-38) figura la colocación y la sigla entre paréntesis, ambas en negrita: **Vin Delimité de Qualité Supérieure (VDQS)**; en VSER (168) la colocación entre paréntesis sigue a la sigla, ambas en cursiva: *VDQS (Vins Délimités de Qualité Supérieure)*. Error gráfico: Delimité en vez de délimité (ENOV). En Francia, las siglas se han convertido en AOVDQS: Appellation d'Origine-Vin Délimité de Qualité Supérieure. Ver apartado Siglas.

62. Vin de cépage. Literalmente «vino de cepa». Es decir, vino elaborado con una única variedad de uva, en español, vino monovarietal o monovarietario. En redonda, entre comillas y con error gráfico: VSER (205): *vin de cepage* en vez de *vin de cépage*.

63. Vin de consommation courante. Según la normativa europea, algunos vinos se califican como vino de consumo corriente, categoría situada por debajo de la intermedia «Vino de la Tierra» y de la superior que sería la «Denominación de Origen». En redonda: ENOV (38).

64. Vin d'Espagne. Según LIT (264) esta colocación se utilizaba hasta el siglo XII en el Rosellón (Corona de Aragón) a los vinos procedentes de España. Ahora no tendría sentido dado que existen diferentes clasificaciones para identificar a los vinos según las regiones de procedencia y no según los países.

65. Vin de pays. Colocación francesa para calificar a un vino de mejor calidad que un vino de mesa que muestra características propias de la región en la que se cultivan y elaboran. La creación de esta mención —*vin de pays*— en Francia en 1979 supuso un impulso de calidad para muchos vinos locales con denominación reconocida. La región de *Languedoc-Roussillon* es la principal productora de *vin de pays* con un 83% de vinos bajo esta denominación. En redonda y entre comillas: TENOL (422). En cursiva: BDV (139) y VSER (185). La colocación española seguida de la francesa entre paréntesis con error de concordancia en VSER (185): vinos de la tierra (*vin de pays*); y también como: Vin de Pays franceses con nuevo error de concordancia en VSER (218).

66. Vins de Pays d'Oc. *Pays d'Oc* es una de las tres zonas de *vins de pays* ya mencionados en la zona de *Languedoc-Roussillon* donde la mayoría de los vinos son vendidos bajo la denominación genérica de *Vins de Pays d'Oc*. En cursiva: VSER (205).

67. Vin de table. Colocación francesa que designa un vino de mesa. Se trata de la mención más sencilla que puede ostentar un vino. Se sitúa por debajo de la categoría de vino de la tierra. No lleva indicación de añada, de variedad de uva ni de procedencia geográfica, aunque puede llevar la mención del país. Equivale al

vino da tavola (italiano), *tafelwein* (alemán) o el «vino de mesa» (español). En VSER (168) figuran la colocación francesa y española: *Vins de Table* o Vinos de Mesa mientras que en TDSV (201) tras la colocación española figuran entre paréntesis y en cursiva otras tres colocaciones en otras tantas lenguas: vino de mesa (*vino da tavola, tafelwein, vin de table*).

68. Vinho regional. En Portugal esta indicación corresponde a vino de la tierra con indicación del área de procedencia. Esta mención es inferior a la *Indicação de provêniencia regulamentada* o *IPR*. Equivalente a *vin de pays* (francés), *vino de Indicazione Geográfica Típica* (italiano), *Landwein* (alemán) o vino de la tierra (español). En redonda: VSER (229). En cursiva: VSER (85).

69. Vino da tavola. Colocación italiana para designar un vino de mesa. De hecho, los famosos vinos supertoscánicos se venden mayoritariamente bajo la mención *vino da tavola*. En VSER, a pesar de los errores gráficos, encontramos: «Supertoscánicos» o los «Super vini di tabola», también encontramos la colocación italiana con errores gráficos seguida de la colocación española entre paréntesis: Vino di Tabola (vino de mesa) (217); vino da Tabola (218); vino di tavola o IGT (vino de la tierra) (223). En TDSV (201, 205) figura la colocación española y, en cursiva y entre paréntesis, equivalentes en otras lenguas: «vino de mesa (*vino da tavola, tafelwein, vin de table*)». Aunque en VSER (233) figura como equivalente a vino de la tierra, en realidad la mención vino de mesa está por debajo de la mención vino de la tierra, por tanto no son equivalentes. Ver apartado Siglas.

70. Vintage. Mención que califica a un vino elaborado exclusivamente con vinos de un solo año. Se utiliza para los vinos de Oporto mientras en la región de *Champagne* se conocen con el nombre de *millésimé*. En español equivale a «añada». Encontramos el término inglés y el equivalente español (ambos en redonda): vintage o reserva: GNCV (80); el término español y el inglés: añada o vintage: LIT (254); el término inglés tras la colocación española: Oporto de añada (Vintage): ENOV (40); el término inglés y el equivalente francés (ambos en cursiva y negrita): VSER (214), GVT (87, 108). El término generalmente aparece en redonda: LIT (254), MDV (86), VSER (35, 70, 72, 230, 231, 279), GVT (135, 206), TDSV (202). En redonda y entre comillas: ENOV (180), VSER (71), TENOL (1011, 1012, 1013). En negrita: PV7D (99), VSER (72). En negrita y cursiva: MDV (212), VSER (71). En cursiva: VSER (208), GVT (38, 141); TDSV (202, 211, 124, 224, 249, 251). Aunque se observa una gran variedad de formas gráficas, es clara la preferencia por el término inglés. **1. No vintage.** Colocación mixta o error gráfico ya que siguiendo el patrón inglés debería ser non-vintage (TDSV: 202). **2. Vintage de Oporto.** Se trata de un vino de Oporto de añada en VSER (230). (VINIFICACIÓN).

71. Vintage character. Mención que figura en los vinos de Oporto de tipo *ruby* (joven). Estos oportos que se embotellan como *vintage character* no son vinos de añada, pero tienen el carácter propio de un oporto de buena cosecha. En redonda:

VSER (70). En cursiva y negrita: VSER (71). **1. Vintage carácter.** El término inglés figura en cursiva y el español en redonda: TDSV (249) (VINIFICACIÓN).

72. Vinted. Término inglés que figura en la etiqueta de un vino y que significa que el vino fue sujeto a tratamiento de bodega en la dirección declarada. En redonda y entre comillas: GVT (91).

73. Vinum Optimum Rare Signatum. Colocación latina cuyas siglas *VORS* se corresponden con la inglesa *Very Old Rare Sherry* que se aplica a un vino de jerez de 30 años de vejez. En VJER (222, 223) figura la colocación latina en cursiva y entre comillas seguida de la española entre paréntesis y de la inglesa también en cursiva y entre comillas: «*Vinum Optimum Rare Signatum*» (Vino Seleccionado como Óptimo y Excepcional) y coincidentes igualmente con la frase inglesa «*Very Old Rare Sherry*». En GVT (95) la sigla va seguida de las formas desarrolladas latina e inglesa, ambas en cursiva: **V.O.R.S.** (*Vinum Optimum Rare Signatum* o *Very Old Rare Sherry*). MDV (183) apunta la coincidencia de las siglas latinas e inglesas para calificar al vino de jerez. Ver apartado Siglas. (VINIFICACIÓN).

74. Vinum Optimum Signatum. Colocación latina cuyas siglas *VOS* se corresponden con la inglesa *VOS* que se aplica a un vino de jerez que se denomina *Very Old Sherry* con una vejez de hasta 20 años. En VJER (221): figura la colocación latina en cursiva y entre comillas seguida de la española y la inglesa, en cursiva y entre comillas: «*Vinum Optimum Signatum*» (Vino Seleccionado como Óptimo) y coincidente también con la expresión inglesa «*Very Old Sherry*». En GVT (95) tras la sigla en negrita encontramos las colocaciones latina e inglesa ambas en cursiva: **V.O.S.** (*Vinum Optimum Signatum* o *Very Old Sherry*). MDV (183) apunta la coincidencia de las siglas latinas e inglesas para calificar al vino de jerez. Ver apartado Siglas. (VINIFICACIÓN).

75. Wine of Origin. Colocación inglesa que califica a algunos vinos sudafricanos, literalmente «Vino de Origen», correspondería a una Denominación de Origen. También se utiliza la sigla *WO*. En redonda: VSER (278). Ver apartado Siglas.

6.4.4.3.2. Envasado

Sólo cinco términos y colocaciones figuran en este apartado en el que se mencionan principalmente nuevas formas de embalaje del vino que no constan en DRAE, únicamente DEA recoge la forma adaptada *brik*.

1. Bag-in-box. Colocación inglesa para designar un tipo de envasado del vino en bolsas de polietileno para su posterior comercialización. Encontramos la colocación con y sin guión en las citas y sin traducción. En redonda: MDV (79), CDB (164), TENOL (1245). En cursiva: CDB (33). En redonda y entre comillas: TENOL

(1277). En cursiva y entre comillas: TENOL (1281). En negrita: PV7D (88, 89). En algunas de las citas se explica en qué consiste esa forma de embalaje del vino: PV7D (88, 89), CDB (33), TENOL (1281).

2. Bocksbeutel. Término alemán para designar una botella típica de Franconia (Alemania) de color marrón o verde algo aplastada que recuerda a una cantimplora. Este tipo de botella también se ha adoptado en países como Austria, Portugal, Argentina o Chile. En redonda: VSER (240), VDCC (123). Error léxico en VDCC (123): Boxbeutel en vez de bockbeutel.

3. Brik.** Término procedente del inglés (*brick*= ladrillo) con el que se conoce en España a un recipiente de cartón en el que se envasan diferentes productos, entre ellos el vino. El envasado en *brik* se considera generalmente signo de falta de calidad. En redonda y entre comillas: TENOL (1245, 1277, 1278, 1281). También se utiliza el término *tetrabrik*. En redonda: PV7D (67), TDSV (175). Ambos términos escritos erróneamente si nos atenemos a la palabra inglesa aunque no al término hispanizado *brik* que figura en DEA (730).

4. Fiasco. Un tipo de botella parcialmente forrada de rafia en la que se embottellan los vinos de *Chianti*. En redonda: VDCC (123). Error gramatical al utilizar el plural *fiaschi* para describir una botella en singular: VSER (222).

5. Glass-in-box. Colocación inglesa que designa un tipo de envasado del vino en una caja que contiene un recipiente de vidrio. En cursiva: MDV (79)

6.5. Subdominio de la cata

Análisis del vino por medio de los sentidos de la vista, del olfato, del gusto y del tacto para apreciar sus cualidades.

LÓPEZ ARROYO *et al.* (2009: 125)

6.5.1. Introducción

Dentro del dominio vitivinícola, el subdominio de la cata es quizás el que ha sufrido un fenómeno de popularización mayor. Supondría el último estadio del vino, su presentación en sociedad para ser degustado, apreciado y valorado. De hecho, desde hace unos cuantos años se habla de *nueva cultura del vino*, toda una forma nueva de apreciar y disfrutar del vino y un deseo de saber más acerca del mismo. Parece que todos somos expertos y podemos llegar a dominar sin esfuerzo el lenguaje de especialidad que este subdominio utiliza, pues en muchos casos, voces del discurso general forman parte de la terminología de la cata. Sin embargo, el lenguaje de especialidad de este subdominio puede no resultar tan fácil como parece.

Puesto que el proceso de la cata tiene varias fases —visual, olfativa, gustativa— encaminadas a la valoración del vino, la mayoría de los términos van a ser

adjetivos que definan el color, el olor y el sabor del producto que vamos a tomar, pero también las sensaciones que el vino despierta en el catador tanto profesional como aficionado ya que, en unos pocos años hemos pasado a considerarnos conocedores del vino a pesar de nuestro desconocimiento del tema. Se trata de un ámbito de especialidad y, por tanto, no es asequible al simple consumidor de vino por muy bueno que sea el caldo a degustar o por mucho que se haya bebido.

A pesar del número de documentos utilizados para la elaboración del corpus, en el subdominio de la cata no son muchos los extranjerismos que hemos encontrado y que podamos incluir dentro de este apartado. Creemos, sin embargo, que hay un punto de esnobismo que, en muchos casos, no justifica la presencia del extranjerismo sino que responde, en nuestra opinión, a un deseo de exhibir el conocimiento o a la pedantería de algunos autores que prefieren incluir términos extranjeros aquí y allá para demostrar su conocimiento y el dominio de una terminología a veces sorprendente.

Siguiendo el esquema utilizado en otros apartados, recopilamos en primer lugar los términos y las colocaciones e incluimos una pequeña descripción de las mismas y algunos comentarios sobre la presentación o pertinencia del extranjerismo. Como viene siendo habitual, muchos de los extranjerismos figuran en redonda, a veces entre comillas, otras en cursiva o destacados en negrita, pero, en cualquier caso, parece que los autores no parecen demostrar una clara conciencia de estar utilizando un término extranjero sino más bien de presumir de un conocimiento que quizás se le escapa al lego en la materia.

Como vemos en algún caso, se realiza un despliegue «terminológico» por parte de algunos autores que incluyen el mismo término en varias lenguas dando a entender que saben de qué hablan. En otros casos, el extranjerismo resulta totalmente fuera de lugar puesto que existe un término similar en nuestra lengua y podría haber facilitado la comprensión del término. De hecho, en muchas ocasiones los autores presentan tanto el extranjerismo como la forma española -*abbocato*, *ambré* o *amaro* mientras que en otros casos se prefiere el extranjerismo a pesar de existir una forma hispanizada y recogida en el diccionario de la lengua general, por ejemplo «buqué» que queda totalmente desplazada por el término francés *bouquet*. Tampoco es extraño encontrar términos que parecen haber sido acuñados por el propio autor pues no hay referencias ni en los diccionarios especializados ni en documentos consultados en Internet, es decir, parecen meras creaciones neológicas sin respaldo alguno como ocurre con *buttering* (ENOV: 121) o *bomb fruits* (PV7D: 92).

6.5.2. Terminología de la cata y diccionarios de la lengua

De un total de 22 términos y colocaciones del subdominio de la cata, los diccionarios de la lengua general recogen dos: *bouquet* y *toffee*. *Tester*, que figura en DEA, nada tiene que ver con el subdominio de la cata.

Cata		
DEA	DPD	DRAE
2	2	2

Tabla 6.7. Subdominio de la cata y diccionarios de la lengua.

Respecto a *bouquet*, tanto DEA como DPD recogen el término francés mientras que DRAE sólo reconoce la forma hispanizada «buqué» que presenta una frecuencia de uso muy escasa. De hecho, de las 47 citas del corpus de textos, solamente VDCC (78, 113), GNCV (152) y BDV (s.p.) utilizan esta forma. Es ampliamente utilizado el extranjerismo cuya pronunciación francesa se corresponde con la forma española «buqué».

En cuanto a *toffee*, DRAE y DPD recogen la voz inglesa mientras que en DEA figura «tofe» que sería la forma hispanizada del término inglés. Por su parte, en el corpus: TDSV figura tanto *toffee* (157) como *toffe* (16, 97). Resulta curiosa la vacilación gráfica del mismo autor aunque no sea éste un caso aislado.

Por último, sólo DEA tiene entrada para la voz inglesa *tester* con marca de especialidad —Electricidad—, por tanto, el significante nada tiene que ver con el significado asignado al mismo en el subdominio de la cata.

6.5.3. Terminología de la cata y diccionarios de especialidad

De los 22 términos y colocaciones del subdominio de la cata, en GDV encontramos 10 entradas para los extranjerismos mientras que en DEV sólo figuran 5 aunque encontramos información para otro término en GDV y para dos en DEV en entradas diferentes. Si bien en ambos figuran términos españoles que se corresponderían con algunos de los recogidos en el corpus de textos.

Cata			
DEV	?	GDV	?
5	2	10	1

Tabla 6.8. Subdominio de la cata y diccionarios especializados

Aunque se trata de términos especializados, el subdominio de la cata se nutre de muchas voces del discurso común, no sólo adjetivos para describir colores, aromas o sabores, sino que también suelen atribuirse al vino cualidades humanas tales como la amabilidad o la sinceridad que figuran más abajo. No vemos la necesidad

de utilizar la mayoría de los extranjerismos crudos que figuran en el corpus de texto en este subdominio cuando, en muchos casos, existe un equivalente español que significa exactamente lo mismo. Pero como ya hemos mencionado más arriba, el empleo de extranjerismos de lujo es bastante común en el dominio vitivinícola y especialmente, en este caso, en el subdominio de la cata. Como observamos en el análisis pormenorizado de los términos, la presencia del extranjerismo es más una cuestión de esnobismo que una necesidad terminológica real.

Con respecto a las lenguas de los 22 términos y colocaciones recogidos en este apartado pertenecen a las siguientes lenguas: francés (9), inglés (7), italiano (5), español (1).

Cata				
F	Ing	I	Esp	TOTAL
9	7	5	1	22

Tabla 6.9. Lenguas del subdominio de la cata.

Todas las colocaciones están compuestas por dos términos ingleses. Siguiendo el esquema inglés, el primer término actuaría como término colocativo y el segundo como colocado. Sin embargo, como vemos en 5 de ellos, parece que la colocación se ha hecho siguiendo un patrón que no responde a la traducción que se presenta.

6.5.4. Términos del subdominio de la cata

1. Abbocato. Término italiano que designa un vino dulce. Equivale a *demi-sec* (francés), *halbtrocken* (alemán), *medium dry* (inglés), *meio seco* (portugués) o «semiseco» (español). En redonda y entre comillas: TENOL (1406) con error gráfico «abbocatto». En cursiva: VSER (218). Dado que existe un equivalente español podría haberse utilizado el mismo.

2. Agreste. Término italiano que equivale a «agraz» con el que se designa un vino ácido y verde. Este verde nada tiene que ver con el *vinho verde* portugués. En TDSV (111) figura el término italiano seguido del español entre paréntesis: *agresti* (agrases). Podría haberse utilizado el equivalente español (VINIFICACIÓN).

3. Amabile. Término italiano que designa un vino semidulce. En cursiva: VSER (218).

4. Amaro. Término italiano para designar un vino amargo. Existe también un licor de sabor amargo que se llama *amaro*, pero en el contexto del corpus, se utiliza para calificar un vino. En VSER (218) figura: «*Amaro* que puede ser traducido como amargo o seco», por tanto podría haberse utilizado el equivalente español.

5. Bouchonné. Término francés, derivado de *bouchon* = «corcho» que designa un vino con un desagradable sabor a corcho y moho. En cursiva: TDSV (186, 238). En cursiva y negrita: MDV (206). En redonda y entre comillas: VDCC (205). En VSER (304) *bouchoné* en vez de *bouchonné*. También ofrece alternativas como: *acorchado*, *corchado*, o *bouchoné* (término francés también empleado). Sin embargo, en nuestro corpus existe una clarísima preferencia por el extranjerismo.

6. Bouquet. Término francés ampliamente utilizado para referirse al aroma de un vino maduro. En redonda en VEC (151, 174, 185, 186, 195); GNVC (120, 152); LIT (202), PV7D (77, 99), ENOV (48, 58, 180), TENOL (180), GVT (215), TDSV (44, 52, 176, 212, 227, 238). Entre comillas: PV7D (41, 87), MDV (25), VDCC (114, 115, 116, 137, 148, 169, 170), VSER (27). En negrita: PV7D (41), GVT (215). En cursiva: GNCV (152), LIT (289), BDV (115, 116, 148), CDB (133), VDCC (205), GVT (46, 56, 163). En cursiva y negrita: BDV (s.p.). Encontramos el término español seguido del francés en VDCC (78): *buqué (bouquet)* o VDCC (133): *buqué «bouquet»* (aroma de los vinos viejos). Únicamente en GNCV (152) y BDV (s.p.) se utiliza *buqué* aunque muy esporádicamente y los mismos autores utilizan el término francés y el hispanizado incluso en la misma página. Queda patente la preferencia por el extranjerismo. **1. Bouquet de reducción.** En redonda: GNCV (152), ENOV (48). En redonda con el extranjerismo entre comillas: VDCC (148). **2. Bouquet de oxidación.** En redonda: GNCV (152), ENOV (48, 58). En redonda con el extranjerismo entre comillas: VDCC (148).

7. Buttering. Término inglés derivado de *butter* = «mantequilla», también del adjetivo *buttery* = «sabor a mantequilla o manteca» que se asocia a ciertos vinos como el *sémillon*, *chardonnay* o el *pinot gris*. En ENOV (121) se asocia este aroma mantecoso del tinto Tempranillo: «mantecoso (los ingleses lo llaman «buttering»)). Uso innecesario de un término inglés para describir un vino español, perfectamente descrito con el adjetivo español «mantecoso».

8. Caudalía. Adaptación del término francés *caudalie* para designar una unidad de tiempo equivalente a un segundo que permite establecer la duración o persistencia de las sensaciones que deja un vino. Se calcula midiendo el número de segundos que permanecen las sensaciones en el paladar y en la nariz después de beber o catar un vino. En algunas citas se incluye la explicación del término adaptado: «Caudalía. Medida de tiempo, en segundos, que permite expresar la duración o persistencia de las sensaciones que deja un vino» (TDSV: 148); «caudalía —corresponde a una segundo de p.a.i., persistencia aromática intensa—» (VEC: 194-195); «en *caudalías* (medida que corresponde a un segundo de persistencia)» (VDCC: 140), en este caso también en cursiva frente a la redonda del resto de las citas del corpus.

9. Fauvé. Literalmente «leonado» en español. Según DRAE: «*De color rubio oscuro, semejante al del pelo del león.*» En cursiva y entre comillas: tonos «*fauvé*»

dorados para referirse al tawny sherry: TDSV (249). Error de concordancia (singular traducido como plural). Nos parece una utilización innecesaria del término francés.

10. Flavor. Literamente «sabor». El uso de este término angloamericano podría estar justificado al tratar de expresar con él todo el conjunto de sensaciones que produce el vino en boca. En cursiva: MDV (27). En redonda: ENOV (48). Quizás el término español puede quedarse corto, por tanto, es más económico un solo término que una paráfrasis o una definición como se hace necesaria en español. Ya hemos apuntado que una de las razones para emplear extranjerismos es la economía, éste podría ser un ejemplo.

11. Foxé. Término derivado del inglés *fox* = «zorro» que designa el olor desagradable de este animal. Es también el aroma que desprenden las variedades de uva híbridas como la *Isabelle* o la *Concord*. En redonda: CDB (51). Entre comillas: TVG (406); se incluye la traducción: «foxée» (zorro o turón): TENOL (174), foxé (zorruno): TVG: (406), o se presenta un equivalente español seguido del término francés, ambos entre comillas: ««terruño» o «foxée»»: TENOL (112). Error gráfico en TENOL (112) pues se traduce un adjetivo francés como un sustantivo español. Errores gráficos: «foxée» (TENOL: 112, 174); «foxe» (TVG: 192). Resulta complicado explicar la procedencia del término *foxé* del sustantivo inglés *fox* o mejor, del adjetivo *foxy*, sin embargo, la grafía acentuada remitiría al francés como ocurre con otros términos ingleses. **1. Aroma foxé.** En redonda y entre comillas con la grafía *foxe*: TVG (192) y como *foxée*: TENOL (174). **2. Gusto foxé.** En redonda: gusto foxé (zorruno): TVG (406). En redonda y entre comillas: gusto «foxé»: CBD (51). **3. Sabor foxé.** En TENOL (112, 174): sabor a «terruño» o «foxée» (error de concordancia término femenino en francés que se aplica a un sustantivo masculino por lo que debería ser foxé). En redonda: TGV (406).

12. Fraîcheur. Extranjerismo totalmente innecesario pues el término español tiene el mismo significado que el francés. Parece responder más al esnobismo del autor que a una necesidad de reflejar un significado más allá del derivado del término español (BDV: 139).

13. Fruit weight. Colocación inglesa, literalmente: «peso de fruta» que designa el gusto por los vinos con mucha presencia de fruta. En VSER (81) figura la colocación en cursiva seguida de la traducción española entre paréntesis: «*fruit weight* (peso de fruta)», aunque en una 2ª cita los mismos autores utilizan directamente la colocación inglesa en cursiva sin traducir: *fruit weight*. Esta colocación resulta totalmente innecesaria puesto que se está hablando de vinos de Rioja y Ribera del Duero.

14. Girato. Término italiano con el que se designa un vino defectuoso. La cita incluye el término italiano junto con el equivalente francés (*tourné*), ambos en cursiva pero no figura el equivalente español (DBV: 126). Parece tratarse de un extranjerismo de lujo.

15. Sincérité. Término francés con el que se le otorga una cualidad humana al vino. Aunque se dice que un vino es sincero cuando no tiene defectos ni alteraciones, en el caso de BDV (139), hablar de sinceridad en francés nos parece innecesario, parece responder a una cuestión de esnobismo por parte del autor.

16. Sweaty saddle. Colocación inglesa para designar un aroma característico de un vino blanco, lo que significa que se trata de un vino defectuoso. En TDSV (181) encontramos la colocación inglesa en cursiva seguida de la explicación en español entre comillas y paréntesis: «*sweaty saddle* («olor de silla de montar después de una jornada a caballo»)».

17. Tastevin. Término francés para designar al catavinos, pequeño instrumento de metal de origen francés con el que los bodegueros solían catar el vino y que suele llevar el sumiller profesional junto con el delantal negro y la insignia con las llaves. En cursiva: MDV (66, 67). Neologismo innecesario pues existe el término español «catavinos» que es equivalente.

18. Tastewine. Término inglés para el «catavinos». La combinación debería ser *winetaste* si nos atenemos al patrón inglés. En cursiva: MDV (67). Neologismo innecesario pues existe un término equivalente en español.

19. Tester. Término inglés que se presenta como equivalente al francés *tastevin* y al también inglés *tastewine*, y al español «catavinos». El término podría ser confuso pues *tester* tiene un sentido más general, es decir, la persona que prueba algo e incluso se utiliza para probar utensilios; en el caso de comidas o bebidas debería utilizarse *taste-tester*, pero no hace referencia al vino, por tanto, podría inducir a error (MDV: 67). En DEA (4303) encontramos el término con marca de especialidad: *Electricidad*; nada que ver con el significado del término en el documento de nuestro corpus. Neologismo innecesario.

20. Toffee. Término inglés para definir un sabor agradable que recuerda al caramelo de café con leche con notas tostadas y lácticas que aparece en algunos vinos licorosos añejos como los grandes *sauternes* o los *tokay* y que también puede encontrarse en algunos vinos tintos de crianza. Vacilación y error gráfico en TDSV donde encontramos *toffe* (96-97) y *toffee* (157). El término lo recogen los tres diccionarios de la lengua de referencia con diversas grafías: *toffee*, *tofe*, *tofi*.

21. Tourné. Término francés con el que se designa un vino defectuoso. La cita en BDV (126) incluye un término equivalente italiano (*girato*), pero no el español. El equivalente español sería «vuelto», por tanto, nos parece que el uso del extranjerismo se debe más al esnobismo del autor que a una necesidad real.

22. Vin ordinaire. Colocación francesa para describir un vino basto, carente de elegancia. En español «vino ordinario». En cursiva: BDV (151). Neologismo innecesario.

6.6. Servicio del vino

Sommelier o **sumiller**. Camarero encargado de la bodega y del servicio del vino en un restaurante

JOHNSON: 2000: 113

6.6.1. Introducción

En este apartado se recogen los términos y colocaciones que tienen que ver con el servicio del vino, es decir, el momento en el que va a ser degustado, de ahí que se incluyan tanto los recipientes en los que va a servirse, como los instrumentos necesarios para descorchar la botella o el experto en vinos que se ocupa de la bodega de un restaurante.

Podía argumentarse que los términos aquí recogidos tienen que ver con el subdominio de la cata pues el servicio es previo a la degustación de vino. Sin embargo, aquí se recoge principalmente terminología referida a los instrumentos utilizados para desconchar o servir el vino, por tanto creemos que necesita un apartado propio como queda patente al incluirse en muchas de las citas del corpus la doble terminología español / extranjerismo que se presenta tanto en cursiva como en redonda o entre comillas sin seguir un criterio claro.

6.6.2. Terminología del servicio del vino y diccionarios de la lengua general

El número de términos recogidos en este apartado es muy limitado, únicamente «sumiller» figura en los diccionarios de la lengua general de referencia.

Existe vacilación gráfica en DPD (611) donde la entrada es *somelier*, *sommelier* que remite a «sumiller». Se afea el uso del término francés *sommelier* así como de la forma adaptada *somelier*. En DRAE figura la forma hispanizada «sumiller» aunque se indica su origen francés (*sommelier*). En cuanto a DEA, dispone de varias entradas: *sommelier* bajo la cual figura también *somelier* (4165) y «sumiller». (4209).

Servicio del vino		
DEA	DPD	DRAE
1	1	1

Tabla 6.10. Servicio del vino y diccionarios de la lengua general.

6.6.3. Terminología del servicio del vino y diccionarios especializados

or lo que respecta a los diccionarios especializados, GDV recoge cinco —*chambrier* 227), *coupe* (297), *decanter* (316), *sabler* (817) y *sommelier* (861)— mientras que en DEV sólo hay entrada para dos —*chambrier* (174) y *decanter* (247)—, si bien en el caso de *decanter* remite a «jarra de decantación» (246-247) y, en el de *sommelier*, en la entrada «sumiller» (687) indica que se trata de la forma adaptada del término francés *sommelier*.

Servicio del vino			
DEV	?	GDV	?
2	x	5	x

Tabla 6.11. Servicio del vino y diccionarios especializados

Cabe observar que cuatro de los términos están compuestos por dos elementos en inglés, excepto *puigpull*, que dan lugar a una sola palabra: *pulltap*, *screwcap*, *screwpull*. Todos ellos nombres que designan diversos tipos de abrebotellas. En estos casos, el empleo del extranjerismo puede resultar útil y económico pues no existe equivalente español y sería necesaria una perífrasis para reflejar el significado de estos términos.

Respecto a los 15 términos y colocaciones que figuran a continuación, éstos proceden del francés (7), inglés (6), otros (2)²⁶.

Servicio del vino			
F	Ing	Otros	TOTAL
7	6	2	15

Tabla 6.12. Lenguas del subdominio del servicio del vino

6.6.4. Términos del subdominio del servicio del vino

1. Breathable glass. En CDB (125) se ofrece información entre paréntesis («la copa que respira»). Se trata de una copa que permite una rápida oxigenación del vino y, por tanto, realza los aromas del vino.

²⁶ Stelvin (nombre comercial que podría remitir al francés y al inglés) y *Vinum tasting glass* (colocación mixta: latín + inglés).

2. Chambré. Término francés que se aplica a un vino que se atempera para adaptarse a la temperatura de la habitación en la que se consume. En redonda: LIT (195). En cursiva: BDV (185). En redonda y entre comillas: VDCC (170). Podría utilizarse el término español «atemperado». Neologismo innecesario.

3. Chambrier. Término francés para denominar el acto de adecuar la temperatura de un vino al lugar en el que se va a servir, es decir, servir el vino a la temperatura de la habitación. En cursiva: VEC (197), BDV (184). Podría utilizarse el término español «atemperar». Neologismo innecesario.

4. Coupe. Término francés para designar la típica copa de *champagne* abierta y plana que solía utilizarse, pero que en la actualidad ha sido sustituida por otros tipos como el de flauta para los vinos espumosos. En cursiva: TDSV (219). Podría utilizarse el término español.

5. Decanter. El término inglés puede utilizarse para designar tanto una máquina como un utensilio utilizado en el servicio del vino. En el primer caso encontramos la colocación española y el término inglés, ambos en cursiva: *centrífugas de masas o decanters* (TENOL: 359) y en el segundo: decantadores *(decanter). Nótese el error gráfico pues el término inglés debería ser *decanter*s, no *decanter*— (VSER: 321) y jarra decantadora (en inglés «*decanter*») en GVT (150). Podría utilizarse el término español. (VINIFICACIÓN).

6. Impitoyable. Tipo de copa que no permite ocultar los defectos de un vino. Encontramos el término seguido de su traducción española entre paréntesis: «impitoyables» (inmisericorde o despiadado): VSER (23) con error de concordancia, pues el término francés está en plural mientras que la traducción entre paréntesis figura en singular. En redonda y entre comillas: ENOV (54), VSER (23). En cursiva: GNCV (115), TDSV (220). En todas las citas se hace mención al carácter impenitente de este tipo de copa.

7. Pulltap. Unidad léxica compuesta por dos términos ingleses, *pull*= «tirar» y *tap*= «espita» con la que se designa un tipo de sacacorchos llamado también de camarero o de dos tiempos. En negrita y cursiva: GVT (126). Extranjerismo innecesario.

8. Sabler. Encontramos la explicación en español entre paréntesis para este término francés en GVT (133): «*sabrer*» (apertura de la botella con el corte de un sable).» Error gráfico: *sabrer* en vez de *sabler*. Además de este significado, este término servía para indicar un truco comercial que llevaban a cabo los vendedores de *champagne* y que consistía en la adicción de un poco de azúcar en la copa para provocar un mayor desprendimiento de burbujas, aunque en la cita del contexto no tiene este significado.

9. Screwcap. Del inglés: *screw*= «tornillo» y *cap*= «tapón». La traducción del término da lugar a la colocación española «tapón de rosca» tal como figura entre

paréntesis detrás del término inglés en CBD (164): *screwcap* (tapones de rosca). Error de concordancia singular → plural. Extranjerismo innecesario.

10. Screwpull. Del inglés: *screw*= «tornillo» y *pull*= «tirar», en español sacacorchos de tornillo forrado de teflón que minimiza los esfuerzos a la hora de extraer corchos. También recibe el mismo nombre un aparato para quitar las cápsulas de las botellas de vino. En redonda y negrita: GVT (129). En redonda: TDSV (189-190). Extranjerismo innecesario.

11. *Sommelier. Término francés para designar al «sumiller», encargado de la bodega de un restaurante. Encontramos combinaciones diversas que incluyen el término español y francés, normalmente entre paréntesis, con la traducción. Así en **sumiller** (*sommelier* en francés): PV7D (62), **Sumiller** (del francés *sommelier*): GVT (138). En cursiva: *sommelier/sumiller* en MDV (65, 66), GNCV (126, 127). En redonda: LIT (286). En redonda y entre comillas: TDSV (191). Extranjerismo innecesario.

12. Stelvin. Nombre con el que se conoce al tapón de rosca. Muchas bodegas apuestan por este tapón en vez del corcho tradicional pues es un tapón hermético que preserva los aromas del vino, elimina los problemas de los sabores y aromas asociados a la humedad del corcho y resulta especialmente fácil de abrir puesto que no necesita sacacorchos. A pesar de todas estas ventajas, el corcho sigue siendo un signo de calidad de los vinos. En GVT encontramos la colocación española seguida del nombre comercial —en cursiva— de este tapón de rosca: «los tapones de rosca (*stelvin*)» (82-83); «el tapón de rosca o *stelvin*» (126).

13. Tin opener. Colocación inglesa equivalente al español «abrelatas» o «abrebotellas» aunque generalmente se utiliza la colocación *bottle opener* más que ésta *tin opener*. En cursiva: MDV (67).

14. Vin chambré. Colocación francesa para designar un vino tinto atemperado antes de su degustación. En cursiva: BDV (185). **1. Tinto chambré.** El término francés aparece entre comillas en VDCC (170). **2. Vino chambré.** En redonda: LIT (95).

15. Vinum Tasting Glass. Combinación mixta (latín + inglés) para designar una Copa *Vinum Tasting Glass* (Copa de cata). Se trata de una copa de cata de la marca Riedel que tiene el pie hueco y cuya ventaja adicional reside en que permite medir exactamente la cantidad de vino a catar llenando el pie hueco. En redonda y entre comillas: VSER (23).

7. LOS NOMBRES PROPIOS

El nombre propio carece de significación, pero posee, en cambio, valor denominativo: nombra a los individuos particulares a los que designa de manera unívoca, y los diferencia de otros de su misma especie.

RAE: 2009: 835

7.1. Introducción

Es importante destacar la presencia de los nombres propios en los lenguajes de especialidad, tanto por su frecuencia de aparición como por su papel generador de nombres derivados y compuestos siendo así una fuente de creación neológica. De hecho, los nombres propios constituyen una buena parte de los términos del dominio vitivinícola que figuran en nuestras fichas terminológicas.

Son principalmente topónimos, pero también antropónimos y, si nos centramos en el subdominio de la ampelografía, tenemos que mencionar las numerosas variedades de uva que se incluyen entre los nombres propios, además de los nombres de los vinos procedentes de determinadas denominaciones de origen que coinciden, en muchos casos, con la región en la que se producen, por tanto nos encontramos con un término que puede hacer referencia a dos o tres conceptos diferentes. Este uso múltiple de un término para denominar la variedad de uva, el vino, la Denominación de Origen o la zona geográfica nos remite, una vez más, a aspectos como homonimia, polisemia o sinonimia que trataremos en el apartado 9.

En algunos casos, un nombre propio servirá para designar un procedimiento vitivinícola o una variedad de cepa a los que dará nombre su descubridor, así *Baco* (*Baco blanc* y *Baco noir*), el denominado procedimiento *Charmat* utilizado en la elaboración del cava y del champán o la adición de azúcar que se conoce como *chaptalización* (Chaptal). Además, hay una serie de productos relacionados con el servicio del vino que se conocen con el nombre de su creador o con nombres comerciales que se asocian a él, por ejemplo, utensilios tales como copas (copa *Riedel* o copa *Pompadour*) o sacacorchos (*Piugpull*) entre otros. En cuanto a los antropónimos, los patronímicos (apellidos) son mucho más productivos que los nombres de pila, como veremos en los apartados correspondientes.

También se considerarán nombres propios los organismos que regulan la producción, comercialización y todas aquellas labores que se realizan desde la cepa hasta la copa de vino.

7.2. Rasgos distintivos de los nombres propios

El nombre propio podría definirse por su oposición con el nombre común. Tanto un tipo de nombre como el otro poseen unas características que deberían ser excluyentes. Sin embargo, la línea que los separa no está tan clara en este dominio de especialidad.

RAE (2010: 455-456) apunta una serie de rasgos que caracterizan a los nombres propios frente a los comunes. Los nombres propios están creados para designar tanto seres animados como inanimados de personas, lugares geográficos, instituciones o plantas, por mencionar algunos de los nombres propios que trataremos de analizar en el presente trabajo. Al carecer de significado léxico no aparecen en los diccionarios y, por tanto, son ajenos a fenómenos como la sinonimia. Sin embargo, comprobamos que en el dominio vitivinícola la sinonimia es especialmente prolífica en el subdominio de la ampelografía.

Si nos atenemos a los aspectos formales, en el plano ortográfico la primera diferencia reside en el empleo de mayúsculas para los nombres propios mientras que los nombres comunes se escriben con minúscula. En nuestro corpus, sin embargo, encontramos nombres propios tales como los correspondientes a las variedades de vid que figuran escritos con minúscula alternando con los mismos nombres escritos con mayúscula, y lo mismo ocurre con regiones vitivinícolas o nombres de vinos, siendo la vacilación casi continua (a veces puede tratarse de errores gráficos). Además, las normas que rigen en nuestra lengua no siempre se corresponden con las que figuran en nuestro corpus de textos, de hecho, a diferencia del español, en inglés se escriben con mayúscula los días de la semana o los meses del año, por tanto este argumento no parece consistente para determinar si un nombre es propio o común atendiendo únicamente a los aspectos ortográficos. Aunque en español, por lo que respecta a los nombres de plantas, RAE (2010: 474) apunta: «*No hay razón lingüística alguna para escribirlo con mayúscula, aunque así se vean a menudo en textos especializados*». Esta norma no es aplicable a los términos que recogemos, todos ellos extranjeros, que se regirán por las normas propias de cada lengua de procedencia, pero sí puede explicar, de alguna manera, el uso de mayúsculas o minúsculas que se observa en algunos autores siguiendo la ortografía española que certifica el uso de minúsculas y, a la vez, utilizando las mayúsculas por tratarse de textos especializados.

Si tenemos en cuenta los aspectos morfológicos, los nombres propios no admiten el plural, ni tampoco el empleo de artículos. Sin embargo, son numerosos los

ejemplos que echan por tierra esta asunción, pues encontramos el *Albariño*, los oportos *tawny* (*tawnies*) o los *supertuscans*, por citar sólo algunos de los términos recogidos. Podríamos concluir que el uso del artículo contribuye a destacar al nombre propio que se hace más cercano, más familiar, como ocurre con el uso de los artículos al referirse a estrellas de cine, cantantes o artistas, en general, para los cuales el artículo parece elevarlos a la máxima categoría, así decimos *la Garbo* o *la Caballé*. En este sentido, en el dominio vitivinícola el uso del artículo (tanto determinado como indeterminado) sirve para expresar la singularidad de un producto: *el barolo*, *el sauternes*, *el chianti*.

Por otro lado, podemos encontrar nombres propios utilizados como comunes cuando se produce metonimia, es decir, cuando el lugar de procedencia designa al producto, por ejemplo, una copa de *champagne* o un (vino de) burdeos. Este cambio de nombre propio a común se da con bastante frecuencia con las variedades de uvas, especies únicas y, por tanto, consideradas como nombres propios que, sin embargo, sirven también para designar el producto que su fruto produce, así el nombre de la variedad de uva *Chardonnay* pasará a ser un *chardonnay* o una copa de *chardonnay*, uno de los numerosos ejemplos que encontramos en el corpus de textos. A pesar de que el lenguaje especializado debería quedar al margen de las figuras retóricas —la metáfora está presente en el dominio de la cata, pues a un vino se le confieren características humanas, así se le define como robusto, carnoso o delgado, entre otras o se habla de las piernas del vino en una copa.¹ Sin embargo, hay que tener en cuenta la metonimia pues también está presente en el dominio vitivinícola. Como apunta Le Guern (1973: 77) «*la métonymie n'est pas nécessairement perçue comme un écart de dénomination par celui qui l'emploi (comme la métaphore), il est moins nécessaire de rechercher quelles sont ses motivations conscientes et volontaires.*» Así se produce uno de los tipos más frecuentes de lexicalización tomando como referencia un nombre propio de persona o lugar: productor / producto: (sacacorchos) *Puigpull*; inventor / invención: *Chaptall* / *chaptalización*; lugar / producto: un (vino de) *sauternes*, un (vino procedente de) *château Lafite*; científico célebre / unidad de medida: grados *Beaumé* o ° *Bé*. Vemos que los nombres propios son utilizados en solitario en algunos casos, dejando de lado otros términos en las colocaciones, cuando se asume que un solo término puede ser suficiente para reconstruir la colocación a partir de su reducción. En virtud de la metonimia, también se utilizan como nombres comunes aquellos nombres propios que designan marcas, nombres de vino, pues se produce una recategorización.

Otro aspecto curioso que podemos observar en el corpus de textos es la diferencia de género; por ejemplo, cuando hablamos de variedades de uvas, vides o deno-

1 Tratamos la presencia de la metáfora en «El lenguaje de la cata: Análisis de alguno de sus términos» (2006).

minaciones de origen se utiliza el femenino, así decimos la *Pinot* o la *Gamay*, pero cuando se habla del producto elaborado con dicha variedad de uva lo hacemos asignándole el género masculino: un *pinot* o un *shiraz*.

Para Rey-Debove (1973: 54), el nombre propio se sitúa fuera de la competencia léxica del usuario. Estos nombres de personas, lugares, entre otros, son interlingüísticos y acrónicos. El nombre propio perturba el léxico común en la medida en que puede lexicalizarse como si fuera un nombre común, por ejemplo, cuando tomamos un *riesling*, o cuando el nombre propio genera derivados, «chaptalización» (según el nombre de su creador, Chaptal). Sin embargo, la lexicalización de los nombres propios podríamos considerarla como un procedimiento de creación neológica normal, como observaremos, y que se da principalmente entre antropónimos y topónimos.

Los nombres propios son sustantivos o grupos nominales que sirven para referirse a seres únicos animados o inanimados incluyendo nombres de personas, animales, lugares o instituciones, entre otros. Según RAE (2009: 835), aunque los nombres propios carecen de significación, poseen un carácter denominativo pues nombran seres particulares a los que designan de forma unívoca. Así, dado que los nombres propios carecen de significado léxico, a pesar de ser sustantivos, no van a aparecer en los diccionarios generales, aunque sí tienen su lugar en las enciclopedias y, en nuestro caso, también podemos encontrarlos en los diccionarios especializados del dominio vitivinícola consultados.

Por otra parte, mientras que los nombres comunes admiten la traducción, los nombres propios no se traducen o no deberían traducirse, como apunta Torre (1994: 99) ya que carecen de significado y no tienen un valor connotativo, por tanto, deberían ser transcritos. Para él, los nombres propios tales como antropónimos, topónimos o los que denomina onomásticos (entre los que incluye nombres de organismos o instituciones, que son relevantes en nuestro corpus), constituyen un lenguaje aparte. Esto explica el gran número de términos, generalmente los que pertenecen al subdominio de la ampelografía, que conservan su nombre extranjero original. Sin embargo, entre los topónimos no resulta extraño encontrar unos cuantos ejemplos de términos traducidos que se utilizan con más frecuencia que el término extranjero, por ejemplo, Burdeos y no *Bordeaux* o Borgoña frente a *Bourgogne* y también términos procedentes del catalán que presentan la grafía española como Penedés en vez de *Penedès* o Ampurdán en lugar de *Empordà*. Si nos centramos en los antropónimos, Moya (2003:235) observa un cambio de tendencia que va desde la traducción que se hacía en el pasado, generalmente de personajes ilustres, al respeto por el antropónimo original que no suele adaptarse, únicamente se transcriben y, cuando se trata de nombres que no están escritos en caracteres romanos, se procede a su transliteración. Por su parte, Kleiber (1996: 567) plantea también la intraductibilidad de los nombres propios. Si nos atenemos a criterios semánticos, los nombres propios carecen de sentido frente a los nombres comunes. Además aquellos tienen

un carácter único que no presentan los nombres comunes; sin embargo, ninguno de estos aspectos son suficientes para determinar claramente las diferencias entre nombres propios y comunes.

En la misma línea, Díaz Rojo (2001: 28) apunta que los nombres propios, a diferencia de los comunes, no se traducen y tienden a mantener su grafía original:

Los nombres propios extranjeros presentan algunos problemas fonéticos y gráficos de adaptación al español. Como principio general, el antropónimo suele sufrir pocas modificaciones morfológicas, pues con el derivado se pretende que se identifique y reconozca el nombre propio, y, para ello, es conveniente no deformarlo en exceso.

Comprobamos, como ya se ha comentado, que si bien los antropónimos que figuran en el corpus de textos no se traducen, no podemos decir lo mismo de los topónimos como se verá en el apartado correspondiente y aunque el número de topónimos traducidos no es muy amplio, sí que se trata de nombres propios muy conocidos y reconocibles en su lengua original.

7.3. Los nombres propios del dominio vitivinícola

Los nombres propios constituyen el mayor grupo de términos extranjeros recogidos en nuestro corpus de texto. De los 1.073 términos y colocaciones del corpus de textos, un total de 642 son nombres propios, en los que se incluyen los nombres de regiones vinícolas, bodegas, variedades de uva, nombres de vinos, científicos y estudiosos del dominio vitivinícola así como organismos relacionados con el vino que hemos dividido en cinco apartados: 1) ampelografía, 2) antropónimos, 3) organismos vitivinícolas, 4) topónimos y 5) vinos con nombre propio.

Nombres propios	
Ampelografía	249
Antropónimos	30
Organismos vitivinícolas	11
Topónimos	255
Vinos con nombre propio	97
Total	642

Tabla 7.1. Los nombres propios del dominio vitivinícola.

No es extraño que el francés sea la lengua más ampliamente representada, puesto que Francia ha sido y, seguramente, seguirá siendo una potencia mundial en lo que a la producción vitivinícola se requiere y, como ocurre en otros ámbitos de es-

pecialidad, lengua y economía van de la mano. Así, podemos concluir que, por lo que respecta a nuestro corpus de textos, el peso de la industria vitivinícola francesa determina el amplio espacio dedicado a los vinos franceses en los textos y, consecuentemente, el número tan significativo de términos franceses recogidos. Sin embargo, otras potencias como Italia o Alemania y, más recientemente, estados como California (Estados Unidos) o los llamados vinos del Nuevo Mundo en los que se incluyen los vinos de lugares tan distantes como Chile, Sudáfrica, Argentina o Nueva Zelanda estén ganando terreno en el mercado vinícola mundial.

Las lenguas de procedencia de los mencionados 642 términos es la siguiente: francés (271), italiano (135), inglés (73), catalán (46), portugués (33), alemán (27), gallego (15), otros (13)², euskera (11), griego (8), húngaro (7) y colocaciones mixtas: francés + inglés (1), inglés + catalán (1) y portugués + gallego (1).³

Nombres propios. Lenguas														
F	I	Ing	Cat	P	A	Gal	Otro	Esk	G	H	F+ Ing	Ing+ Cat	P+ Gal	Total
271	135	73	46	33	27	15	13	11	8	7	1	1	1	642

Tabla 7.2. Lenguas de los nombres propios.

Los documentos del corpus están escritos en español por autores españoles, por tanto, no se centran exclusivamente en la vitivinicultura de otros países, sino que dentro de algunos de los libros, los vinos procedentes de otros países son un apartado más y, sin embargo, el número de términos recogidos es bastante importante. Además, comprobamos que cuando se habla del vino español también se utilizan un buen número de extranjerismos.

7.3.1. Nombres propios y ampelografía

Ampelografía. Descripción de las variedades de la vid.

PEÑÍN, J. (1999: 46)

7.3.1.1. Introducción

Según RAE (2010: 473-474), se consideran nombres propios los que designan plantas —de ahí que incluyamos un subapartado para las variedades de uva— y, como tales deberían escribirse en mayúscula. Sin embargo, puesto que no se trata de nombres de seres humanos no deben por ello escribirse entre comillas o en cur-

2 Procedentes del hebreo, latín, neerlandés y maorí.

3 Los números corresponden a los nombres propios de los subapartados 7.3.1 a 7.3.5.

siva para resaltar este aspecto.⁴ Por lo que respecta a los nombres latinos utilizados en la nomenclatura científica, únicamente se escribirá con mayúscula la primera letra del primer elemento de la colocación, en nuestro caso, sólo recogemos *Botrytis cinerea* y debe aparecer en cursiva. Como veremos, existe vacilación en cuanto al uso de mayúsculas o minúsculas, no sólo con los nombres científicos, sino también con los nombres de las variedades de uva como se verá al analizar individualmente cada una de las mismas.

En cuanto a la ampelografía, esta disciplina tiene por objeto la descripción de vid. En textos antiguos, la Ampelografía se utilizaba para referirse a todo lo relacionado con el conocimiento de la vid, como ocurre hoy con la enología que se ha sustituido por Viticultura (aunque ésta sólo se refiere al cultivo de la vid y no al conocimiento general de la planta), de ahí que se utilice Enología y enólogo (no Vinicultura y vinicultor) y por otro, Viticultura y viticultor (en vez de ampelografía y ampelógrafo) según Martínez de Toda (2006: 260). El mismo autor apunta que la ampelografía es la disciplina que estudia y describe las variedades de vid. Es, pues, una rama de la viticultura relevante que va más allá de la mera descripción o definición de dichas variedades puesto que los futuros ampelógrafos deberán evaluar aspectos tales como la producción, la aclimatación o las necesidades de las viníferas. También señala la importancia de las colecciones ampelográficas que tuvieron una amplia difusión entre mediados del siglo XIX y mediados del siglo pasado y que han caído en desuso, bien por el alto coste de mantenimiento y actualización de dichas colecciones, bien por la falta de interés de los investigadores.

Por una parte, observamos el interés local por cultivar variedades, especialmente si son autóctonas que, en muchos casos, fueron relegadas en beneficio de especies consideradas internacionales por su amplia difusión en zonas vinícolas distantes de todo el mundo. En este apartado, vamos a encontrar, variedades de uva como la *chardonnay* o la *cabernet sauvignon* que se cultivan en todos los países y, por otra, principalmente en las Comunidades autónomas españolas con lengua propia, variedades autóctonas que tratan de singularizar la zona vinícola dando la idea de que ese tipo de uva es exclusivo de esa región en un intento de afirmarse frente a las variedades foráneas⁵. De ahí que extranjerismos como *carignan* (francés), *carignano* (italiano) o el equivalente español «cariñena» y *garnatxa* (catalán), *grenache* (francés) o el español «garnacha» que figuran en el corpus de textos no sean casos aislados.

La ampelografía es además uno de los subdominios más prolíficos por lo que respecta a la sinonimia. Como veremos en el apartado correspondiente, una misma variedad de vid puede tener nombres diferentes, no ya al ser «exportada» a otros

4 A lo largo del trabajo figurarán en cursiva para destacar su calidad de extranjerismos.

5 El auge del cultivo de variedades autóctonas está generalizado en toda España, no sólo en las CCAA con lengua propia.

países, sino que en un mismo país existen diversas denominaciones para muchos tipos de uva según la zona geográfica en la que se cultiven. Se observa también una vacilación gráfica importante que será comentada en cada caso. Tampoco es ajeno este subdominio a la homonimia ya que las variedades de uva también pueden utilizarse para designar un vino o incluso asociarse con otro nombre propio, generalmente topónimo para referirse a una región vinícola en la que se cultiva dicha uva y se elabora un vino con el mismo nombre.

7.3.1.2. Terminología del subdominio de la ampelografía y diccionarios de la lengua general

Los diccionarios de lengua general que utilizamos como referencia, recogen algunos términos del subdominio de la ampelografía. De hecho, de los 40 extranjerismos recogidos en DRAE, DPD y DEA que se refieren al dominio vitivinícola, 11 de ellos pertenecen al subdominio de la ampelografía: *albariño*, *bobal*, *cañño*, *chardonnay*, *espadeiro*, *godello*, *merlot*, *merseguera*, *monastrell*, *picapoll* y *torrontés*.⁶ Todos ellos figuran en DEA como variedades de uva y, como ocurre con muchas unidades terminológicas o fraseológicas, constatamos la polisemia, no sólo de estos términos, sino de muchos de los que aparecerán más abajo, ya que pueden expresar tanto el tipo de uva como de vino e incluso la región vinícola en la que se produce la uva y se elabora el vino, de hecho, el único término recogido en DRAE —*albariño*— define el vino, no el tipo de uva. A pesar de que, obviamente, se trata de términos especializados, solamente *bobal*, *godello* y *monastrell* figuran en DEA con marca de especialidad de agricultura (*Agr*).⁷ Por su parte, *espadeiro* aparece como un tipo de vino elaborado en Pontevedra, sin embargo, tanto en GDV como en DEV se hace referencia únicamente al tipo de uva, de ahí que la hayamos incluido en este subdominio. En el caso de *torrontés*, DEA hace referencia tanto al vino como a la variedad de uva.

Nombres propios. Ampelografía		
DEA	DPD	DRAE
11	x	1

Tabla 7.3. Ampelografía y diccionarios de la lengua general.

⁶ Figuran precedidas de asterisco.

⁷ No incluimos las definiciones de los diccionarios de referencia de lengua general. Ver apartado 5.2.

7.3.1.3. Terminología del subdominio de la ampelografía y diccionarios especializados

De los 249 términos o colocaciones pertenecientes al subdominio de la ampelografía 99 figuran en DEV y hay información para otros 21⁸ mientras que 190 lo hacen en GDV y sobre otros 21 encontramos información bajo otras entradas.

Nombres propios. Ampelografía			
DEV	?	GDV	?
99	21	190	21

Tabla 7.4. Ampelografía y diccionarios especializados.

Antes de listar los términos del corpus de textos que forman parte del subdominio de la ampelografía vamos a hacer algunas consideraciones. Ya hemos comentado que las variedades de uva, como plantas únicas, pertenecen al grupo de los nombres propios. Sin embargo, no resulta extraño el uso del artículo definido femenino —la *Merlot* o la *Aglianico*— lo que singulariza a cada una de esas uvas. También encontramos colocaciones tales como vinos *de* una variedad o *con* una variedad concreta.

Hay vacilación en cuanto a la grafía, pues se utilizan indistintamente mayúsculas y minúsculas, aunque encontramos un amplio uso de las mayúsculas —lo que indica la consideración de nombres propios que se asigna a las viníferas. Generalmente se escriben en mayúsculas las variedades mientras que si adquieren un carácter metonímico —un *pinot noir* o un *cabernet*— suelen aparecer en minúscula. Hemos visto que, según la norma, los extranjerismos deberían tener resalte para distinguirlos de las voces patrimoniales, pero como en otros muchos casos en el corpus de textos, hay un empleo indiscriminado de redonda, negrita o cursiva según autores y documentos e idéntica vacilación tanto en grafías como en tipografía en los mismos autores, como se verá con más detalle.

Dentro de las variedades de uva, hay un pequeño grupo, que adopta el nombre de sus creadores, ya sean viveristas o ingenieros. Estos están incluidos en el apartado de Nombres propios: Antropónimos (7.3.2.) ya que adoptan total o parcialmente el nombre de su creador, como en el caso de la variedad *Müller*. También observamos reducciones en las colocaciones, así *Blanquette (Blanquette de Limoux)*, *Bouschet (Alicante Bouschet)*, entre otras que se comentarán oportunamente.

8 Los términos para los que no hay entrada en los diccionarios especializados, pero para los que se puede obtener información en otras entradas figuran como ?.

Como ocurre con otros términos o colocaciones del dominio vitivinícola, no es extraño el fenómeno de la homonimia, como se hace constar al final de las entradas correspondientes.

Respecto a las lenguas de procedencia, los 249 términos y colocaciones del subdominio de la ampelografía recogidos proceden del francés (93), italiano (56), catalán (31), portugués (25), gallego (9), euskera (8), alemán (7), inglés (5), otros (5)⁹, griego (4), húngaro (3), italiano + catalán¹⁰ (1), portugués + gallego¹¹ (1).

Fr	I	Cat	P	Gal	Esk	A	Ing	Otros	G	H	Ing + Cat	P + Gal	Total
93	56	31	25	9	8	7	5	5	4	3	1	1	249

Tabla 7.5. Lenguas del subdominio de la ampelografía.

7.3.1.4. Términos del subdominio de la ampelografía

1. Abondance. Variedad tinta que presenta un alto rendimiento. Muy utilizada en el valle del Loira en el siglo XIX. En BDV (39) se menciona el *abondance* francés como un vino aguado o manipulado; no hay referencia alguna a la uva.

2. Aghiorhitiko. Variedad tinta cultivada principalmente en la región de Nemea (Grecia) con la que se elaboran vinos jóvenes tintos o rosados de maceración carbónica. En negrita y cursiva: VSER (242).

3. Aglianico. Variedad tinta cultivada en el sur de Italia con la que se elaboran vinos con aromas frutales, un buen cuerpo y potencial de crianza. En redonda: VSER (218, 225, 226).

4. Albana. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva en la zona de *Emilia-Romagna*, Liguria, Lombardía y Toscana con la que se elaboran vinos de color oscuro con buen cuerpo. En redonda: TDSV (94). (VINIFICACIÓN).

5. *Albariño¹². Término gallego que designa una variedad de uva blanca que se cultiva en diferentes zonas de Galicia. Es una variedad elegante y aromática. La mayor zona de cultivo se encuentra dentro de la DO *Rías Baixas*. En Portugal se la conoce como *Alvarinho*. También se utiliza el término para referirse al vino elaborado

9 Hanepoot, Shiraz, Steen, Syrah, Zinfandel.

10 Giró.

11 Espadeiro.

12 Los términos precedidos de asteriscos son los recogidos en los diccionarios de la lengua general.

con esta variedad, de ahí que se incluya también en Vinificación. En redonda: VSER (114, 139, 140, 141, 143, 144, 145, 235), CDB (54), VDCC (92), VEC (71, 76, 201), GVT (45, 191, 195, 206), BDV (183), TVG (132, 206), PV7D (56, 70, 96), MDV (33, 46, 144, 157, 163, 201), TDSV (175), TENOL (166, 306, 717, 719, 838), CDB (54, 114). En redonda y negrita: PV7D (52), ENOV (11, 25). (VINIFICACIÓN).

6. Aleatico di Puglia. La colocación italiana hace referencia a una variedad de uva tinta *aleática*, *leática* o *agliano* que se cultiva en Córcega con la que se elabora el vino dulce de *Puglia*. En VSER figura como Aleatico di Apulia que es el nombre antiguo de la actual región de Puglia, de ahí puede proceder el cambio del antropónimo. En GDV figura la forma Aleático (grafía española), pero no ésta Aleatico. En cursiva: VSER (226). (VINIFICACIÓN).

7. Alicante Bouschet. Variedad de uva tinta creada en el XIX por el viverista Henri Bouschet. Es un híbrido de garnacha y *petit bouschet*. En redonda: VSER (136, 233), GVT (33), ENOV (139, 761). Errores gráficos: VSER (136): Alicantes Bouchet, VSER (233); Alicante bouche; GVT (33): Alicante Bouché.

8. Aligoté. Variedad de uva blanca cultivada en Borgoña en la que se elaboran vinos ásperos que deben ser consumidos jóvenes. En redonda: TVG (1035), VDCC (95), VSER (192, 193, 196).

9. Altesse. Variedad de uva blanca procedente de Saboya con la que se elaboran vinos ligeros y aromáticos. También conocida con el nombre de *roussette*. En redonda: VSER (212).

10. Alvarelhão. Variedad tinta portuguesa con la que se pueden elaborar *vinhos verdes*. También se cultiva en Galicia. Error gráfico en TGV (964): Alvaralhão en vez de Alvarelhão.

11. Alvarhino. Término portugués para una variedad de uva blanca con la que se elaboran vinos de color amarillo verdoso. Son aromáticos y muy gratos al paladar. En Galicia se la conoce como *Albariño*. En redonda: VSER (228-229, 230, 231). Vacilación gráfica en VSER: Albarinho (230), incluso Albariño (231) en vez de Alvarinho.

12. Aragonez. Nombre que recibe la variedad tinta Tempranillo en la zona de *Alentejo* (Portugal). En VSER (233) el término español aparece entre paréntesis detrás del portugués: Aragonez (Tempranillo). En redonda: VSER (233, 234).

13. Aramon. Variedad de uva tinta que se cultiva en el sur de Francia. En redonda: TVG (404), TENOL (182), CDB (54). Error gráfico en tres de las citas de TVG (404): Aramón en vez de Aramon, aunque también el mismo autor recoge el término *Aramon*.

14. Arinto. Término portugués que designa una variedad de uva blanca que se cultiva en Portugal que produce un vino ácido, a veces con sabor a limón. En redonda: VSER (233), GVT (206).

15. Aspiran noir. Variedad de uva tinta cultivada en Francia con la que se elabora un vino tinto de poco color y poco alcohólico, aunque apreciada por su aroma. También conocida como *Aspiran Bouschet*, según el nombre de los viveristas Louis y Henry Bouschet que experimentaron con viníferas para obtener nuevas variedades, algunas de las cuales incluían el apellido junto con el nombre de la variedad. En redonda: TVG (404).

16. Auxerrois. Variedad de uva blanca muy cultivada en Alsacia donde recibe los nombres de *auxerrois blanc*, *clewner* o *klevner*; también se cultiva en Luxemburgo, Alemania y Sudáfrica. Es una uva muy azucarada y no demasiado ácida. En redonda: TGV (287).

17. Auxerrois blanc. Variedad blanca cultivada en Europa y Sudáfrica, por tanto la colocación no sería necesaria excepto para diferenciarla de la cepa tinta de *Cahors* que también recibe el nombre de *auxerrois*, aunque ésta es más conocida como *Malbec*. En redonda: TVG (287).

18. Baco blanc. Se trata de una cepa híbrida creada en 1898 por Maurice Baco a partir de un cruce de *folle blanche* y *noah*, también conocida como *Baco22A* o *22ABaco*. En ENOV (140) figura como Bacco 22A, una forma alternativa para designar esa variedad blanca. Nótese el error gráfico: Bacco en vez de Baco.

19. Baco noir. Esta variedad tinta es también un híbrido de *Folle Blanche* y *Vitis riparia* creado por Maurice Baco que se cultiva principalmente en Estados Unidos. El mismo problema de vacilación gráfica que en *Baco Blanc*. En redonda: VSER (286). En cursiva: VSER (287).

20. Baga. Término portugués para designar una variedad de uva tinta muy extendida en Portugal. En redonda: VSER (232), GVT (206).

21. Barbera. Variedad de uva tinta italiana principalmente cultivada en el Piemonte. En redonda: MDV (160), VDCC (95), CDB 854), VSER (218, 219, 254, 285), GVT (207, 208), TVG (929). En cursiva: TVG (964, 991-992). Error gráfico en VDCC (95) y TVG (929): Barberá en vez de Barbera.

22. Bastardo. Variedad de tinta portuguesa que se cultiva principalmente en *Madeira* y en la zona de *Dão*. Sus vinos tienen un alto contenido de azúcar por lo que esta variedad se utiliza para la elaboración de algunos tipos de oporto. En redonda: VSER (140, 234), TVG (964), TDSV (102).

23. Blanquette. Variedad francesa de uva blanca muy extendida en la zona del Rosellón y *Limoux* (*Blanquette de Limoux*) que se utiliza fundamentalmente para la elaboración de vino espumoso. En redonda: VSER (207).

24. *Bobal. Variedad de uva tinta de la región valenciana con las que se elaboran vinos de poca graduación alcohólica y buena acidez. En redonda: VSER (58, 124, 131, 133, 137), MDV (47), ENOV (129, 751, 758, 1025), CDB (107, 114).

25. Bombino Bianco. Variedad de uva blanca de mediana calidad que se cultiva en algunas regiones de Italia. En redonda: VSER (226).

26. Bonarda. Variedad tinta italiana típica del Piamonte con la que se elaboran vinos ligeros y afrutados. En redonda: VSER (254), GVT (208).

27. Bouchet. Nombre que recibe la variedad de uva blanca *cabernet franc* en la zona de *Saint-Émilion* y *Pomerol*. En redonda: VSER (191).

28. Bouchy. Nombre con el que se conoce a la variedad tinta *cabernet franc* en la región de *Madiran*. En redonda: TENOL (758).

29. Brancellao. Uva tinta que se cultiva en la DO *Rías Baixas* (Galicia). También se cultiva en Portugal. Vacilación gráfica en el término portugués que aparece como *Brancelhão*, *Brancelho*, *Alvarello* o *Alvarelhão*, aunque no en gallego. En redonda: TENOL (1166, 171), VSER (141, 143, 144).

30. Braucol. Variedad tinta autóctona de la región vinícola de *Gaillac* (suroeste de Francia) con la que se elaboran vinos amparados por *AOC*. En redonda: VSER (211).

31. Brunello. Aunque se trata de una variedad de uva tinta que produce vinos de gran calidad en Italia, todas las citas del corpus hacen referencia al vino, no a la variedad de uva. Es un clon de *sangiovese* que fue aislado en el siglo XIX por Ferruccio Biondi Santi. Con esta variedad se elabora uno de los mejores vinos tintos de la Toscana, el *Brunello di Montalcino*, amparado por *DOCG*. En redonda: VSER (216, 222). (VINIFICACIÓN).

32. Bual. Uva blanca que se cultiva en Madeira con el nombre de *boal* y con la que se elaboran vinos dulces. *Bual* es el nombre inglés para esta variedad. En redonda: TENOL (1012, 1013), VSER (234), VDCC (95), LIT (260). En España se cultiva en la DO Utiel-Requena con el nombre de *bobal*. También es el nombre inglés de un vino elaborado en Madeira con esta variedad, aunque no figura como tal en el corpus de textos.

33. Cabernet. Nombre genérico de una variedad de uva que se coloca normalmente con otro término para designar variedades tales como *cabernet franc* o *cabernet sauvignon*. Aunque el término representa a las variedades de uva de la misma familia, resulta ambiguo si se emplea solo, pues no queda claro a qué variedad se hace referencia. De hecho, ninguno de los dos diccionarios especializados que utilizamos tiene entrada para este término aislado, sin embargo, son numerosas las citas del corpus en las que aparece. En redonda: VEC (71), VSER (40, 94, 100, 109, 110, 114, 116, 129, 137, 159, 186, 188, 189, 191, 205-206, 209, 211, 217, 223, 233, 260, 261, 266, 267, 269, 272, 273, 274, 275, 276, 279, 280, 282, 284, 285, 296), TDSV (32, 172, 223). En cursiva: TVG (989, 991-992).

34. Cabernet franc. Variedad tinta cultivada en todo el mundo. Encontramos la colocación escrita con ambos términos en mayúscula (*Cabernet Franc*), mayúscula y minúscula (*Cabernet franc*) o ambos términos de la colocación en minúscula (*cabernet franc*). En redonda: TENOL (188, 172, 182, 717, 758, 760), ENOV (36, 40), VDCC (92, 95), VEC (85, 178), VSER (41, 111, 116, 118, 127, 160, 179-180, 187, 189, 191, 192, 200, 201, 202, 222, 223, 265, 276, 280, 281, 283, 285), TVG (287), GVT (54, 204, 207, 210, 211), TDSV (63, 138, 141). En redonda y negrita: TENOL (758), ENOV (35), VSER (43), GVT (52). En cursiva: TVG (38).

35. Cabernet Sauvignon. Nombre de una variedad de uva tinta muy apreciada y cultivada en todo el mundo con la que se elaboran grandes vinos de crianza. A pesar de tratarse de una variedad muy común, encontramos errores gráficos en GVT (42, 207, 212): Cabernet sauvignón. La colocación se presenta escrita en mayúscula (*Cabernet Sauvignon*) o minúscula (*cabernet sauvignon*) o con mayúscula el término colocativo y con minúscula el colocado (*Cabernet sauvignon*). En las citas del corpus aparece generalmente escrita en redonda: CDB (54, 107), TENOL (119, 128-129, 166, 172, 182, 306, 717, 758, 760, 761, 796), PV7D (19, 32, 53, 55, 75, 78, 85, 108), MDV (42, 45, 47, 82-83, 86, 89, 94, 143, 157, 159, 198), ENOV (35, 38, 40, 66, 116, 117, 120), VDCC (93, 94, 198), VEC (84, 178, 186), COD (135), VSER (3, 5, 40, 41, 43, 58, 81, 82, 90, 92, 93, 94, 96, 98, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 120, 121, 122, 123, 124, 127, 128, 129, 130, 131, 133, 135, 136, 138, 139, 146, 147, 149, 151, 152, 154, 155, 156, 158, 159, 167, 179-180, 186, 187, 201, 205, 208, 209, 220, 223, 234, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 271, 272, 274, 275, 276, 279, 280, 281, 283, 284, 285, 286, 287, 295 TVG (195, 372), GVT (52, 54, 56, 90, 119, 175, 182, 184, 193, 204, 208, 211, 212), LIT (247), TDSV (29, 30, 31, 33, 34, 62, 63, 64, 81, 137, 138, 141, 166, 175, 176, 224, 226, 251). En redonda y negrita: PV7D (39, 53), ENOV (35), VEC (84), VSER (181), GVT (42). En cursiva: TVG (981, 989, 991), GVT (207).

36. *Caíño. Variedad de uva blanca y tinta autóctona de Galicia. La tinta es la principal variedad de la DO *Ribeiro* mientras que la blanca está autorizada en la DO *Rías Baixas*. Vacilación gráfica incluso en los diccionarios de referencia: caíño (GDV: 171) o caíño (DEV: 139). Por lo que respecta a los diccionarios de la lengua general, en DEA (792) hay entrada para *caíño*. En redonda como caíño: VSER (141, 144). En redonda y negrita como caíño: ENOV (36).

37. Callet. Variedad de uva tinta que se cultiva en Mallorca (principalmente en DO *Binissalem* y *Pla i Llevant*) con la que se elaboran vinos con poca acidez y alcohol por lo que suelen mezclarse con la variedad *Fogoneu*. En redonda: VSER (146, 147), PV7D (57). En redonda y entre comillas: PV7D (53).

38. Canaiolo. Variedad tinta italiana típica de la Toscana que interviene en la elaboración de los conocidos *chianti*. También denominada *cannaiolo*. En redonda: GVT (205).

39. Canaiolo nero. Colocación italiana que designa una variedad de uva tinta, *canaiolo*, que interviene en la elaboración del famoso vino *chianti* de la Toscana. En redonda: MDV (161).

40. Candive noir. Uno de los nombres con los que se conoce la variedad tinta *syrach*. También llamada *Candire noir*. En redonda: TENOL (761-762).

41. Cannonadu. Término italiano para designar una variedad de uva tinta local que se cultiva en Cerdeña también conocida como *cannonno*, *cannonau* o *cannonao*. En VSER (228) el término es *cannonau* mientras que en TENOL (759-760) figura *cannonao*.

42. Carignan. Término francés para designar la variedad española «cariñena» o italiana *carignano*. En redonda: VSER (268), TENOL (758), GVT (33, 404), MDV (158). En TENOL (758) se recogen las formas *Carignan* o *Carignane*.

43. Carignano. Término italiano para designar la variedad de uva española «cariñena» o la francesa *carignan*. En redonda: VSER (228).

44. Carmenère. Variedad de uva tinta originaria de la región de Burdeos. Forma parte de la familia de la *cabernet sauvignon*, y su nombre proviene de la palabra francesa *carmin*, que hace referencia al color que toman sus hojas durante el otoño. En redonda: VSER (257, 258, 259, 260, 261, 262, 277), VDCC (93), GVT (209, 210). En negrita y redonda: PV7D (101, 102), VSER (181). Errores gráficos en bastantes citas del corpus de textos: *Carméneré*: PV7D (101, 102); *Carménère*: VDCC (93), GVT (210); *Carmenière* (VSER: 260); *Carmenere*: GVT (209). Aunque todos los documentos utilizan el femenino para referirse a las variedades de uva, en todas las citas de VDCC (93) se habla de «el Carménère».

45. Carnelian. Híbrido de uva tinta obtenido por Olmo, ampelógrafo de la Universidad de Davis (California), a partir de las variedades *Cariñena*, *Cabernet sauvignon* y *Garnacha*. En redonda: TENOL (758).

46. Carricante. Término italiano que designa una variedad de uva blanca que se cultiva en Sicilia con la que se elaboran vinos secos que envejecen bien. En redonda: VSER (227).

47. Castelão francês. Variedad de uva tinta portuguesa. En redonda: VSER (234), GVT (206). Errores gráficos en ambos textos, en GVT (206) figura: *castelao francés* en vez de *Castelão francês* mientras que en VSER (234) hay reducción de la colocación: *castelao* en vez de *castelão francês*. En GVT se crea una colocación errónea: *castelao francês*

48. Catarratto. Variedad de uva blanca italiana cultivada especialmente en Sicilia. Es además la segunda variedad cultivada en la zona detrás de la *sangiovese*. Esta variedad interviene en la elaboración del *Marsala*. Aunque en VSER (227), TENOL (996) y GVT (205) figura el término *catarratto*, en Internet encontramos otras variantes como: *cataratto* o *catarrato*.

49. *Chardonnay. Variedad de uva blanca reconocida internacionalmente como la más noble de las variedades blancas. De origen francés —Borgoña—, pero ampliamente cultivada en todo el mundo. Produce un vino fácil de degustar y suele tener una graduación relativamente alta de alcohol, pero un nivel de acidez baja. Para los viticultores también se trata de una variedad muy apreciada por su alto rendimiento y maduración temprana, aunque brota muy pronto y puede verse afectada por las heladas en zonas frías. Los vinicultores también aprecian esta variedad que se adapta a diversos tipos de vinificación. El término hace referencia tanto a la variedad de uva como al vino elaborado con ella. En redonda: COD (79, 89, 93, 98, 115, 116, 121, 123, 135), TENOL (128-129, 160, 166, 182, 717, 748, 947, 950, 989, 990, 997, 1023), PV7D (31, 51, 57, 70, 71, 72, 74, 85, 95, 108), MDV (46, 75, 110, 132, 147, 163, 174, 176, 197, 198), ENOV (33, 38, 52, 111, 112, 115, 128, 129), VDCC (71, 93), VEC (85, 122), VSER (3, 5, 41, 42, 46, 57, 63, 82, 91, 92, 106, 107, 108, 111, 113, 115, 116, 117, 118, 122, 124, 128, 130, 131, 132, 133, 135, 135, 146, 147, 150, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 170, 171, 185, 186, 192, 193, 195, 196, 201, 205, 207, 214, 220, 221, 252, 253, 254, 255, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 283, 284, 285, 286, 287), TVG (372, 406, 418, 1038), GVT (56, 90, 185, 189, 191, 196, 204, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 215), LIT (213, 247), TDSV (29, 30, 31, 34, 62, 64, 81, 88, 89, 116, 136, 153, 183, 206, 219, 223, 224, 237), GNCV (79), CDB (114). En negrita: TENOL (171), PV7D (29, 51), MDV (163), ENOV (36), VEC (62), VSER (181, 276), GVT (46), BDV (98). En cursiva: VEC (125), TVG (989), GVT (175). En cursiva y negrita: VSER (269).

50. Chasselas. Variedad de uva blanca cultivada en Suiza, Francia, Italia, Alemania, California y Nueva Zelanda. En redonda: VSER (212), TVG (406, 407), TENOL (182).

51. Chenin. Variedad de uva, generalmente blanca y cultivada en todo el mundo. Su tierra natal es el curso medio del Loira donde la *Chenin blanc* posee una elevada acidez. En cosechas excepcionales, en la región del Loira, las uvas pueden llegar a tener altas concentraciones de azúcar al verse afectadas por la podredumbre noble. Podría tratarse de una reducción de la colocación *chenin blanc* aunque también existe una variedad tinta, *chenin noir*. En redonda: VSER (118, 201, 203, 207, 267, 276), TENOL (182), TDSV (153).

52. Chenin blanc. Variedad de uva blanca de origen francés, pero cultivada internacionalmente con la que se elaboran desde vinos licorosos hasta vinos secos, vinos de postre y vinos de guarda. En redonda: TENOL (166, 717), VDCC (95), VSER (184, 200, 201, 255, 264, 265, 267, 278, 279, 280, 281, 283), GVT (47, 207, 208, 211). En redonda y negrita: TENOL (717), MDV (164), GVT (47), BDV (98). En cursiva: TVG (981, 989, 991), GVT (176).

53. Chiavennasca. Nombre local con el que se conoce a la variedad tinta *nebbiolo* en la región de Lombardía con la que se elaboran vinos amparados por la *DOC Valtellina*. En redonda: TENOL (761).

54. Ciliegio. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en las regiones de Toscana y Umbría. En redonda: GVT (205).

55. Cinsault. Variedad de uva tinta cultivada en la región vinícola de *Languedoc*, al sur de Francia. También conocida como *Cinsaut* como figura en redonda: VSER (199, 205, 209), TENOL (182, 751), GVT (211). Como *cinsault* la encontramos en GVT (204), VSER (277, 281). Así pues, vacilación gráfica en VSER y GVT donde se emplea indistintamente *Cinsault* y *Cinsaut*.

56. Colombard. Variedad de uva blanca de la región de *Charente* (Francia) que interviene en la elaboración del *cognac* aunque también se cultiva en zonas tan distantes como California o Sudáfrica. Produce vinos neutros y relativamente ácidos, especialmente en California (*Central Valley*), pero también puede dar lugar a vinos afrutados, ácidos y baratos, que se beben casi recién embotellados. En redonda: ENOV (138, 140), VSER (91), GVT (207, 281), TVG (929).

57. Concord. Variedad de uva tinta cultivada principalmente en Estados Unidos y Canadá. Se debe a Ephraim Bull que plantó unas pepitas de *Vitis Labrusca* en 1843 y obtuvo algunas plantas. Se trata de una planta fuerte y vigorosa que se adapta a muchos tipos de suelo y climas fríos y es resistente a enfermedades como el mildiu o el oídio. En redonda: TVG (107, 188, 192), CDB (50-51). En redonda y entre comillas: TVG (192).

58. Corvina. Variedad de uva tinta italiana con la que se elaboran los famosos vinos de *Valpolicella* en la región del Véneto. En redonda: VSER (220-221).

59. Cot noir. El primer término de la colocación es sinónimo de la variedad tinta *Malbec*. También conocida como *côt*. El hecho de añadir un segundo término, *noir*, no aporta ninguna información relevante. En redonda: VSER (211).

60. Courbu. Variedad de uva blanca tradicional cultivada en el suroeste de Francia aunque también existe una variedad tinta. En cursiva: VSER (212) donde figura con la grafía *corbou*.

61. Damaschino. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva en Sicilia y que interviene en la elaboración del vino de Marsala. En redonda: GVT (205).

62. Dolcetto. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en la región del Piemonte con la que se elaboran vinos de poca acidez, suaves. En redonda: MDV (160), VSER (218, 219).

63. Dona Branca. Variedad de uva blanca cultivada en Portugal. En redonda: VSER (101, 140, 144). Error gráfico en VSER (140, 144): Dona Blanca en vez de Dona Branca.

64. Duras. Variedad de uva tinta francesa con la que se elabora un vino astringente, con buen cuerpo y grado en la zona de *Gaillac* —suroeste de Francia. En redonda: VSER (211).

65. Entounerein. Sinónimo de la variedad de uva tinta *syrah*. En redonda: TENOL (761-762).

66. *Espadeiro. Variedad de uva tinta cultivada en Galicia (DO *Rias Baixas*) y en Portugal para la elaboración de sus *vinhos verdes*. En redonda VSER (141).

67. Falanghina. Variedad de uva blanca italiana cultivada en la región de *Campania* con la que se utiliza para elaborar el famoso vino *Falerno*. En redonda: VSER (225).

68. Fogoneu. Uva tinta que se cultiva especialmente en la zona de *Pla i Llevant* (Mallorca) que produce vinos pigmentados y con un característico aroma ahumado. En redonda: VSER (147).

69. Folle Blanche. Variedad de uva blanca francesa que se emplea fundamentalmente para producir vinos ácidos que, destilados, intervienen en la elaboración de *brandies*. En España esta variedad se cultiva en la provincia de Álava para elaborar el *txacolí*. En redonda: ENOV (138, 140, 142), TENOL (719), VDCC (95), VSER (160, 161), TDSV (109). Error de concordancia en ENOV (138): Folle blanc (femenino + masculino) en vez de Folle Blanche (femenino + femenino)

70. Forcayat. Uva tinta autorizada en la DO Valencia con la que se elaboran vinos con un aroma muy particular, pero de color poco estable. En redonda: VSER (136), MDV (156).

71. Frappato. Variedad de uva tinta que se cultiva en Sicilia y que ampara los vinos de la *DOC Cerasuolo di Vittoria*. En redonda: VSER (127).

72. Fumé blanc. Nombre local de la variedad *sauvignon blanc* en *Pouilly-sur-Loire* (Francia). En redonda y negrita: VDCC (94).

73. Furmint. Variedad de uva blanca que se cultiva en Hungría y con la que se elaboran vinos blancos secos además de los de *Tokay*, puesto que esta variedad es sensible a la podredumbre noble. En redonda: VSER (243, 244), TENOL (135, 1023), TDSV (98). Error gráfico en VSER (244): Fourmint en vez de Furmint.

74. Gaglioppo. Variedad de uva tinta italiana cultivada en las regiones de *Calabria*, *Marcas* y *Abruzzo* con los que se elaboran vinos tintos austeros y ricos en alcohol. En redonda: VSER (227).

75. Gamay. Variedad de uva tinta francesa cultivada tradicionalmente en la región del *Beaujolais*, aunque también en Borgoña. En redonda: TENOL (182, 751, 821), MDV (144), ENOV (38, 67), VDCC (95), VSER (192, 193, 196, 201, 212), GVT (207), TDSV (32, 172), TVG (404, 418, 1035). En redonda y negrita: TENOL

(758). En cursiva: TVG (991-992). Error gráfico en TVG (1035): *Gammay* en vez de *Gamay*.

76. Garganega. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva en el noreste del país, en la región del Véneto y con el que se elaboran los vinos de *Soave*. Suelen ser finos, con perfume a limón y almendras. En redonda: VSER (220).

77. Garnatxa. Término catalán para designar la variedad de uva garnacha que puede ser blanca o tinta. En redonda: VSER (111), PV7D (74), TENOL (759-760).

78. Garnatxa blanca. Colocación catalana para designar una mutación de la variedad garnacha. En redonda: TENOL (717).

79. Gentil aromatique. Nombre que se da en Alsacia a la variedad de uva blanca *Riesling*. En redonda: TENOL (721).

80. Gewürztraminer. Variedad de uva blanca de la familia *Traminer*. El término alemán *gewürz* = «especiado». Aunque su piel es rosada, con ella se elaboran unos vinos blancos aromáticos elegantes y frutales con cuerpo y perfume característico a *lychee*. Es una variedad que resulta relativamente fácil de identificar. Al madurar se produce una alta graduación alcohólica lo que puede restarle acidez. La zona más importante de cultivo es Alsacia donde pueden producirse vinos de cosecha tardía. En redonda: TENOL (166, 716, 1023), PV7D (33, 70, 115), MDV (24, 45, 46, 92), ENOV (122, 139), VEC (82), VSER (42, 240), GVT (47, 183, 189, 204, 207), TDSV (56, 60, 62, 97, 137, 140, 175), TVG (194). En negrita: TENOL (719), GVT (47), GNCV (25), PV7D (17, 51), MDV (164). En cursiva: TVG (981), VDCC (93). Error gráfico en VSER (92, 101, 111, 116, 179-180, 204, 213, 244, 255, 260, 262, 266, 267, 285, 286, 287, 320), VDCC (93): *Gewurtztraminer* en vez de *Gewürztraminer*.

81. Giró. Variedad de uva blanca cultivada en Cerdeña (Italia) con la que se elabora un vino tinto licoroso amparado por la *DOC Giró de Cagliari*. En redonda en VSER donde figura como variedad de procedencia levantina (147) que se cultiva en Mallorca y también como variedad italiana (228).

82. *Godello. Variedad de uva blanca cultivada en Galicia con la que se elaboran vinos aromáticos, equilibrados y ligeramente perfumados. En redonda: CDB (54), TENOL (166, 717), VSER (105, 106, 139, 140, 141, 143, 144, 145), PV7D (56, 74), VEC (71), GVT (191, 206), ENOV (112). En negrita: PV7D (52), VEC (72), GVT (47), MDV (164), ENOV (35, 112). Error gráfico en VDCC (92): *Godelho* en vez de *Godello*.

83. Grand noir de la Calmette. Variedad de uva tinta creada a partir de un cruce de *aramon* y *petit bouschet* realizado en 1855 por Bouschet. Se trata de una uva muy productiva y bien pigmentada, aunque sus vinos son vulgares. En redonda: TVG (404). En redonda y entre comillas: TVG (411).

84. Grau. Variedad de uva tinta gallega de escasa producción que está autorizada en la DO *Valdeorras*. En redonda: VSER (145) y con error gráfico: grao en vez de grau.

85. Grechetto. Variedad de uva blanca cultivada tradicionalmente en la región italiana de Umbría. Suele utilizarse como vino de mezcla con variedades de la zona como *trebbiano* y malvasía. Da vinos de mucho color y cuerpo. En redonda: VSER (222).

86. Greco. Variedad de uva blanca italiana cultivada en *Campania* y *Calabria* con la que se elaboran vinos amparados por diversas *DOC* como *Greco di Bianco* o *Greco di tufo*. Esta variedad de uva parece proceder de Grecia. En redonda: VSER (225).

87. Grenache. Término francés para designar la variedad «garnacha». En redonda: TENOL (759-760, 998), MDV (158), VDCC (95), VSER (268).

88. Grenache blanc. Colocación francesa equivalente a la variedad española «garnacha blanca». En redonda: TENOL (717).

89. Grignolino. Variedad de uva tinta de la región italiana de Piamonte con la que se elaboran vinos ligeros para beber cuando son jóvenes. En redonda: VDCC (95).

90. Grillo. Variedad de uva blanca cultivada en Sicilia que interviene en la elaboración del *marsala*. En redonda: VSER (228), TENOL (996), GVT (205).

91. Grolleau. Variedad menor de uva tinta típica de la región del Loira medio con la que se elaboran vinos ligeros. Mezclada con *cabernet franc* y *gamay* da lugar a un vino rosado amparado por la *AOC Anjou*. También conocida como *groslot*. En redonda: VSER (201).

92. Gros Bouschet. Variedad de uva tinta francesa. Se trata de un híbrido creado por los viveristas franceses Louis y Henri Bouschet. En redonda: TVG (404).

93. Gros Manseng. Variedad de uva blanca, aromática y un tanto ácida con la que se elabora el *jurançon*. En redonda: VSER (161, 212). Errores gráficos en VSER: Gross Manseng (161) y Grosse Manssen (161) donde alterna con la colocación correcta Gros manseng (212).

94. Grower's grape. Si nos atenemos a la cita de ENOV (119) es el nombre que recibe la variedad de uva «mazuela» o «mazuelo» en Estados Unidos. La colocación resulta bastante extraña; el autor cree que la facilidad de cultivo de esta variedad, así como su alta productividad han llevado a los viñadores americanos a llamarla *grower's grape*, es decir, «la uva del cultivador». En redonda y entre comillas: ENOV (119). No encontramos referencias a esta colocación por lo que podría tratarse de una creación neológica del propio autor.

95. Hanepoot. Nombre que recibe la variedad moscatel de Alejandría en Sudáfrica. Es la moscatel más común de la región vinícola sudafricana de El Cabo. En redonda: LIT (22), GVT (221). Error gráfico en LIT (22): *hanepot* en vez de *hanepoot*.

96. Harriague. Nombre francés que recibe la variedad tinta *Tannat* en Uruguay. También conocida como *harriaga*. En redonda: VSER (285).

97. Harslevelü. Variedad de uva blanca que se cultiva en Hungría y con la que se elabora, junto con la variedad *Furmint*, el famoso *Tokay*. En redonda: VSER (243), TENOL (135, 1023), TDSV (98). Error gráfico en TENOL: (135, 1023) *Harslevelu* en vez de *harslevelü*. En DEV (384) la entrada para este término es *hárslevelü*.

98. Hermitage. Nombre con el que se conoce a la variedad de uva tinta *syrah* en Australia. En redonda: VSER (271). No confundir con la *AOC Hermitage* (valle del Ródano) ni con el famoso vino *Grange Hermitage*.

99. Hignin noir. Colocación francesa para designar la variedad de uva tinta *syrah*. En redonda: TENOL (761-762).

100. Hondarrabi beltza. Variedad de uva tinta con la que se elabora el *txacolí*. En redonda: VSER (160, 161, 162), GVT (48, 53), PV7D (56). Vacilación gráfica.

101. Hondarrabi zuri. Variedad de uva blanca para elaborar el *txacolí*. En redonda: VSER (160, 161, 162), GVT (48, 53), PV7D (56), TENOL (719). Vacilación gráfica.

102. Hondarribi beltza. Variedad de uva tinta con la que se elabora el *txacolí*. Vacilación gráfica: *Hondarribi beltza*: TDSV (109), GVT (53), *Hondarrabi beltza*: VSER (160, 161, 162), GVT (48, 53), PV7D (56), *Ondarrubi Beltza*: TVG (38).

103. Hondarribi zuri. Variedad de uva tinta con la que se elabora el *txacolí*. Vacilación gráfica: *Hondarribi zuri*: TDSV (109), GVT (48) *Hondarrabi zuri*, *Ondarrubi zuri*: TVG (38).

104. Inzolia. Variedad de uva blanca cultivada principalmente en Sicilia, con sabor a nuez. Interviene en la elaboración del *marsala*. En redonda: GVT (205).

105. Isabella. Uva tinta híbrida (*labrusca x vinifera*) que se cultiva desde el siglo XIX. Produce vinos con sabor *foxé*, como ocurre normalmente con los híbridos. En redonda: TVG (388-389). Error gráfico en CBD (50-51) *Isabelle* en vez de *Isabella*.

106. Izkiriota Ttippia. Colocación vasca para la uva *Petit Manseng*, variedad blanca autorizada en las Denominaciones de Origen que elaboran el *txacolí*. En redonda: VSER (161).

107. Jacquère. Variedad de uva blanca cultivada en la Saboya francesa. En cursiva: VSER (212).

108. Jacquez. Término con el que se denomina un híbrido productor directo de uva tinta, aunque existe una variedad blanca, que se cultiva en Madeira. También encontramos la forma *jacquet*. En redonda: TENOL (1012).

109. Korinziari. Variedad de uva que se cultiva en el Peloponeso (Grecia). Suele mezclarse con la variedad *mavrodaphni* para elaborar vinos con el mismo nombre. En redonda: VSER (242).

110. Lado. Variedad de uva gallega que se cultiva en la DO *Ribeiro* produce vinos ligeros y frescos, ácidos y aromáticos. En redonda: VSER (134-135).

111. Len de l'elh. Variedad de uva blanca francesa típica de la zona de *Gaillac* que solía ser muy apreciada. Su nombre significa *Loin de l'oeil* (lejos de la vista), por lo que quizás fuera cultivada en alto. Error gráfico en VSER (211): Len de l'el en vez de Len de l'elh.

112. Lledoner. Término catalán para designar a la «garnacha peluda» en Cataluña y el Rosellón. En TENOL figura como sinónimo para la uva garnacha, sin especificar el tipo de variedad: *Garnatxa* o *Lladoner*. Error gráfico en TENOL (759-760) y MDV (156): Lladoner en vez de Lledoner.

113. Loureira. Variedad de uva blanca autorizada en DO *Rias Baixas* y *Ribeiro*. Dada su cercanía con Portugal esta variedad también se conoce en Galicia como *Loureiro*. Existe también una variedad de *Loureiro tinta*. En redonda: VSER (143-144), GVT (48). En redonda y negrita: GVT (48). En redonda y negrita: GVT (48).

114. Loureiro. Variedad de uva blanca que se cultiva en el norte de Portugal (para elaborar los vinos verdes). Los vinos presentan un fino aroma vegetal que justifica el nombre «laurel». En redonda: VSER (141, 143, 231), GVT (206), TENOL (166, 716). En negrita: TENOL (719), BDV (99).

115. Macabeu. Término catalán para designar una variedad de uva blanca que suele formar parte de la trilogía del cava (*Xarel·lo*, Macabeo y *Parellada*). Suele utilizarse el término español «macabeo», únicamente encontramos el catalán en PV7D en dos ocasiones, pues la autora generalmente emplea la forma española. En redonda: PV7D (57). En redonda y negrita: PV7D (51).

116. Malbec. Variedad de uva tinta francesa originaria de *Cahors* (Francia). Se cultiva ampliamente en Argentina. Produce vinos con gran potencia tánica. En redonda: MDV (159), ENOV (40), VDCC (95), VSER (96, 106, 131, 179-180, 184, 187, 201, 211, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 261, 271, 277, 283), TENOL (166, 182, 717), GVT (54, 186, 208, 210, 287). En redonda y negrita: PV7D (101, 102), BDV (99), VSER (43, 181). En TVG (1038) figura la forma *Malbeck* —otro de los nombres utilizados para esta variedad de vid.

117. Malvoise. Término francés para designar una variedad de uva malvasía con la que se elaboran vinos blancos aromáticos y con mucho cuerpo. En redonda: TENOL (998, 1023). Error gráfico en TENOL (1023): Molvoisie en vez de Malvoise.

118. Mansois. Término francés que designa una variedad de uva tinta que se cultiva en el sudoeste de Francia. También conocida como *Fer Servadou*, colocación que figura entre paréntesis tras el término Mansoi. En redonda: VSER (211) y con error gráfico: Mansoi en vez de Mansois.

119. Mantonegro. Variedad de uva tinta cultivada en Baleares y utilizada para elaborar vinos en la DO *Binissalem*, según cuyo reglamento los vinos amparados por la DO deben contener al menos el 50% de esta variedad. En redonda: VSER (146, 147), PV7D (57). En redonda y negrita como Manto Negro: PV7D (53) y BDV (99).

120. Maria Gomes. Variedad de uva blanca muy cultivada en Portugal, especialmente en las zonas de *Bairrada* y *Ribatejo*. También se utiliza para la elaboración de vinos espumosos. En redonda: GVT (206).

121. Marsanne. Término francés para designar una variedad de uva blanca muy productiva que se cultiva en Francia, pero también en Australia, Suiza o Argelia, entre otros lugares. Es una variedad muy común utilizada para elaborar los vinos blancos del norte del Ródano. Suele dar vinos con mucho cuerpo que incluso pueden resultar pesados. En DEV (479), Peñín apunta el origen español de esta uva llamada «Marsana». En redonda: ENOV (39), VSER (198, 199, 271, 274).

122. Masiá. Sinónimo de la variedad de uva blanca catalana *Parellada*. En redonda: GNCV (25) donde figura como: (parellada = masiá).

123. Mauzac. Variedad de uva blanca cultivada en la región mediterránea (Rossellón, Cataluña, *Languedoc*, *Gaillac*, entre otras). Produce vinos finos con poca acidez y también poca guarda. En redonda: VSER (207, 211).

124. Mavrodaphne. Variedad de uva tradicional de Grecia y, por extensión, del vino que se elabora con ella. En una de las citas encontramos la traducción en español: *Mavrodafne (laurel negro)* con errores gráficos. En redonda: Mavrodáfne (VSER: 242). En negrita y cursiva: *Mavrodafne*: VSER (242). En redonda: Marrodaphne: TENOL (996). (VINIFICACIÓN).

125. Melon. Nombre de la variedad de uva blanca del valle del *Saône*, también conocida como *muscadet* en otras regiones vinícolas. Error gráfico en TENOL (997): *melón* en vez de *melon*, además aparece asociada a la zona de *Arbois*: Melón de Arbois. Con la misma variedad encontramos la colocación *melon de Bourgogne*: (GDV: 606).

126. Merenzao. Variedad de uva tinta gallega que se cultiva en la DO *Valdeorras*. En redonda: VSER (143, 145).

127. Merlot. Variedad de uva tinta francesa. En la región del *Médoc* (Burdeos) se asocia a la *cabernet sauvignon* mientras que en zonas como *Pomerol* o *Saint-Émilion* brilla con luz propia y produce excelentes vinos, finos, elegantes, con taninos grasos. En Francia esta variedad se sitúa en el tercer puesto en cultivo. El tér-

mino se aplica tanto a la variedad de uva como al vino elaborado con ella. Aunque existe una variedad blanca, todas las citas del corpus se refieren a la variedad tinta. En redonda: TENOL (119, 128-129, 166, 172, 182, 717, 758), PV7D (32, 78, 85), MDV (47, 85, 89, 132, 143, 159), ENOV (38, 66, 120), VDCC (93, 95), VEC (84, 85, 178), COD (135), CDB (107), TVG (372), 981, 1038), VSER (5, 40, 43, 58, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 101, 103, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 120, 122, 123, 124, 127, 128, 129, 130, 131, 133, 135, 136, 137, 146, 147, 152, 154, 155, 156, 158, 159, 167, 179-180, 186, 187, 188, 189, 191, 192, 205, 209, 211, 222, 233, 234, 252, 253, 254, 255, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 264, 265, 266, 267, 271, 275, 276, 279, 280, 281, 282, 283, 285, 286, 289), GVT (42, 54, 90, 189, 191, 193, 204, 207, 208, 210, 211, 212), TDSV (31, 32, 34, 35, 63, 64, 81, 166, 175). En redonda y negrita: TENOL (760), PV7D (53), ENOV (36). **1. Merlot tinta.** Resulta totalmente innecesario el adjetivo español pues la variedad de uva *merlot* es tinta aunque pueda utilizarse para elaborar vinos rosados. Existe una variedad de *merlot* blanco que se produce en la Gironda y en la región de *Cognac*, pero la calidad de estos vinos queda muy lejos de los elaborados con la *merlot* tinta, la conocida como *merlot*. Además, todas las citas del corpus, un total de 177, se refieren exclusivamente a la variedad tinta.

128. *Merseguera. Variedad de uva blanca valenciana con la que se elaboran vinos frescos, jóvenes con aroma floral. En redonda: VEC (73), VSER (110, 132, 133, 135, 136, 137, 156), ENOV (113), CDB (114). En redonda y negrita: GVT (49), ENOV (37), TENOL (719). Error gráfico en VSER (140): Meseguera en vez de Merseguera.

129. Molinara. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en la región del Véneto. Interviene en la elaboración del vino de *Valpolicella*. En redonda: VSER (220-221).

130. Moll. Término catalán que designa una variedad de uva blanca que se cultiva principalmente en Baleares. En redonda: VSER (146).

131. *Monastrell. Variedad de uva tinta de origen valenciano aunque también cultivada en otras zonas de España. En redonda: VSER (8, 58, 63, 93, 108, 111, 114, 124, 125-126, 131, 133, 134, 137, 146, 153, 154, 155, 156, 157, 170, 186, 199, 205, 208, 209), VDCC (70); VEC (54, 79), GVT (191); ENOV (27, 33, 120), PV7D (57, 58), TDSV (31, 32, 138, 166, 172, 175-176), MDV (47, 110, 160), COD (90, 92-93, 98, 126), GNCV (79), TENOL (190, 751, 947, 1025), CBD (107). En redonda y negrita: VEC (54, 79), ENOV (35, 120), BDV (99), PV7D (54), TENOL (761). En cursiva: VDCC (90). En VSER (199, 208, 209) figura el nombre francés Mourvèdre seguido del catalán entre paréntesis. Error gráfico en ENOV (128), LIT (244): Monastrel en vez de Monastrell.

132. Mondeuse. Término francés para designar una variedad de uva tinta que se cultiva en las zonas de Saboya y Delfinado (Francia) aunque también en Italia, California y Argentina con el nombre de *Refosco*. En redonda: VSER (212).

133. Monica. Término italiano para designar una variedad de uva tinta que se cultiva en Cerdeña con la que se elaboran vinos ligeros para ser consumidos jóvenes. Se elaboran en dulce o en vinos de aguja amparados por *DOC Monica di Cagliari* y *Monica di Sardegna*. En redonda: TENOL (996).

134. Montepulciano. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en el centro del país con la que se elabora el vino tinto *montepulciano d'abruzzo*. En redonda: VSER (218, 225), GVT (205). Existe cierta confusión entre el vino y la uva en GVT (205). Error gráfico en VSER (218): Motepulciano en vez de Montepulciano.

135. Moscato. Variedad moscatel italiana de grano menudo con la que se elaboran diferentes tipos de vinos en diferentes *DOC* todas ellas con el nombre *moscato* al que le sigue el lugar de producción, así: *moscato di Cagliari*, *moscato de Sorso-Sennori*, *moscato di Sardegna* (Cerdeña), *moscato di Noto*, *moscato di Pantelleria*, *moscato di Pantelleria Passito* y *moscato di Siracusa* (Sicilia), *moscato di Trani* (Apulia) y *moscato d'Asti*. En redonda: VSER (227).

136. Moscato bianco. Colocación italiana para designar el moscatel de grano menudo. En redonda: GVT (208).

137. Mourisco. Variedad de uva tinta que se cultiva en el noroeste de Portugal. En redonda: VSER (230-231), TENOL (1010).

138. Mourvèdre. Término francés ampliamente utilizado en casi todo el mundo para la variedad *Monastrell* que se cultiva en la costa mediterránea, en Aragón y en una pequeña proporción en la Rioja Alta y Baja. En algunas de las citas figura el nombre catalán entre paréntesis detrás del término francés: VSER (199, 209). En redonda: MDV (160), VSER (199, 207, 209), TDSV (64), LIT (244). Error gráfico en GVT (204): Mourvedre en vez de Mourvèdre.

139. Müller-Thurgau. Variedad de uva blanca a partir del cruce de las variedades *Riesling* y *Sylvanner*. Se debe al profesor Hermann Müller que en 1882 la creó en el Instituto de Investigaciones Científicas de Geisenheim y le dio su nombre. Se trata de una uva de maduración temprana, teniendo en cuenta el clima alemán, antes de las lluvias del otoño. Sin embargo, el vino tiene poco carácter, especialmente si la cosecha es muy abundante, y un desagradable punto ácido. Se trata de una colocación que une patronímico y topónimo. Hay vacilación en cuanto al uso del guión o no, que solo figura en VSER (283, 284), TVG (194, 287) así como a la diéresis; por ejemplo, en VSER conviven Muller (230) y la forma correcta Müller (241). Uso frecuente de la reducción Müller en vez de Müller-Thurgau (VSER: 239, 241). Error gráfico en VDCC (95), VSER (236): Muller Thurgau (en redonda, sin guión y sin diéresis). En redonda, sin guión: TENOL (166, 716, 1023). En redonda, negrita y sin guión: TENOL (719). Solo encontramos la colocación correcta, es decir, con guión y diéresis en VSER (283, 284), TVG (194, 287).

140. Mune Mahatsa. Colocación vasca para designar la variedad de uva blanca francesa *Folle Blanche* que interviene en la elaboración del *txacolí*. En VSER (161) se incluye la colocación vasca seguida de la francesa entre paréntesis: Mune Mahatsa (Folle Blanche),

141. Muscadelle. Variedad de uva blanca que se cultiva en Francia, Australia y California. Produce buenos vinos dulces de postre. Fue definida por el ampelógrafo Pierre Truel en 1976. En redonda: ENOV (38), VSER (187, 211-212), GVT (204). Error gráfico en TENOL (1021): Muscadel en vez de Muscadelle.

142. Muscat. Término francés equivalente al español «moscatel». Es una importante y ramificada familia de variedades de vid con la que se elabora un vino con olor y sabor a la uva en varias AOC. Históricamente se elaboraba como vino de postre, aunque cada vez más se produce vino blanco seco. En redonda: TENOL (996, 997, 1023), PV7D (51, 115), VSER (206, 207), GVT (191, 211), TDSV (62), VDCC (94). En redonda y negrita: PV7D (25). En cursiva: VSER (205). Error de concordancia en VSER (206): moscateles (muscat).

143. Muscat blanc. Colocación francesa para designar la variedad de uva blanca «moscatel». En realidad, el adjetivo no es necesario pues la uva moscatel es una uva blanca, por tanto el segundo término de la colocación es redundante. En redonda: GVT (207).

144. Muscat Ottonel. Colocación que describe una variedad blanca a partir de las variedades de las también blancas *chasselas* y moscatel. El ingeniero y ampelógrafo francés Pierre Galet la denomina moscatel del *Loire*. Error gráfico en VSER (244): Muskat en vez de Muscat.

145. Muscat à petits grains. En español esta misma colocación se traduce como «moscatel de grano menudo» de la que pueden existir más de 200 variedades. GDV (641) lo asocia al moscatel de *Frontignan* o moscatel de Alsacia: variedad de uva blanca que da vinos aromáticos de gran calidad con sutiles perfumes de miel, azahar, rosa y frutas maduras. En redonda: VSER (204).

146. Muscat d'Alsace. Variedad blanca de moscatel. Los vinos alsacianos eran mencionados en el siglo XVI. Sus bayas son esféricas, de color ambarino y piel espesa. En Alsacia se cultivan dos tipos de *muscat*: el llamado *rosé d'Alsace* y el *muscat ottonel*. En cursiva y con error gráfico: VDCC (94): Muscat de Alsace. **1. Muscat de Alsacia.** En redonda: VDCC (94). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

147. Muskotaly. Término húngaro para designar la variedad moscatel (*Muscat Ottonel*) que interviene en la elaboración de un vino dulce elaborado con vendimias afectadas por la podredumbre noble en la región húngara de *Tokaji-Hegylia*. En TDSV (98) figura el término húngaro en cursiva seguido del español entre paréntesis: *muskotaly* (moscatel).

148. Nebbiolo. Variedad de uva italiana que se cultiva en la zona de Piamonte y Valle de Aosta con la que se elabora el *barolo*. En redonda: PV7D (77), MDV (160), VDCC (95), VSER (218, 220, 285), GVT (205). En redonda y negrita: TENOL (761), BDV (s.p.). En cursiva: TVG (991, 992).

149. Négrette. Variedad de uva tinta francesa que se cultiva en *Côtes-du-Frontonnais* y en California donde recibe el nombre de *pinot saint georges* con el que se elaboran un vino poco ácido, rico y perfumado. En redonda: VSER (211).

150. Negro Amaro. Variedad de uva tinta que se cultiva principalmente en *Puglia* (Italia). VSER (215) la recoge como un término: *negroamaro* cuando lo correcto es la colocación *negro amaro*.

151. Nerello Mascalese. Variedad de uva tinta con la que se elabora un vino en la *DOC Faro* de Sicilia. En VSER (227) encontramos la colocación *Nerello Mascarese*, en vez de *Nerello Mascalese*.

152. Nero d'Avola. Variedad de uva tinta italiana cultivada en Sicilia que mezclada con la variedad *nerello* da vinos intensos que adquieren su potencial con la crianza. En redonda: VSER (227).

153. Niederländer. Variedad de uva blanca alemana. Sinónimo de la también alemana variedad *riesling*. Error gráfico en TENOL (721): *Niederlander* en vez de *Niederländer*.

154. Nielluccio. Variedad de uva tinta que se cultiva en Córcega. Error gráfico en VSER (209, 210): *Niellucciu* o *Nielucci*.

155. Noirien. Término francés que designa el nombre que se da a las variedades de uva de la familia *pinot* y, habitualmente considerada sinónimo de la variedad *pinot noir*. En redonda y entre comillas: TVG (404).

156. Nuragus. Variedad de uva italiana que se cultiva en Cerdeña y con la que se elabora de forma mayoritaria el *Nuragus di Cagliari* amparado por su propia *DOCG*. En redonda: VSER (228). (VINIFICACIÓN).

157. Ondarribi Zuri Zerratia. Colocación vasca que designa la variedad de uva blanca francesa *Petit Courbu* con la que se elabora el *txacolí*. En redonda: VSER (161).

158. Ondarrubi beltza. Variedad de uva tinta para elaborar el *txacolí*. En cursiva: TVG (38). Vacilación gráfica entre *Hondarrabi*, *Hondarribi* y *Ondarribi*.

159. Ondarrubi zuri. Variedad de uva blanca para elaborar el *txacolí*. En cursiva: TVG (38). Vacilación gráfica entre *Hondarrabi*, *Hondarribi* y *Ondarribi*.

160. Pansa blanca. Colocación que designa la variedad catalana de uva blanca *xarel.lo* en la DO *Alella*. Vacilación gráfica: *pansa blanca*: GVT (53), PV7D (57, 74); *panzá blanca*: VSER (110, 111); *Pansá* o *Pensal blanco*: TENOL (722) y *pansal*: MDV (156).

161. Parellada. Variedad de uva blanca tradicional de Cataluña forma parte de la trilogía para la elaboración del cava junto con las variedades *Macabeo* y *Xarel.lo*. En redonda: CBD (54), TENOL (166, 717, 772, 947, 951, 989), ENOV (33, 96, 115), VDCC (70, 91), COD (89, 92-93, 98, 115, 116, 118, 123, 124, 125, 126, 128, 129), TDSV (88), VEC (122), VSER (52, 107-108, 113, 114, 116, 117, 118, 146, 147, 152, 170), ENOV (33, 96, 115, 128), TVG (194, 372), PV7D (51, 57, 74), GVT (52), GNCV (79), MDV (165, 174), CDB (54, 114). En redonda y negrita: PV7D (51), GNCV (25), VEC (54), GVT (49). Error gráfico en ENOV (33, 35, 115): Perellada en vez de Parellada.

162. Petit Bouschet. Variedad de uva tinta creada por el viverista francés Louis Bouschet de Bernard en 1824 a partir de un cruce de *aramon* con tintorera. En redonda: TVG (404).

163. Petit Courbu. Variedad de uva blanca tradicional de la Gascuña (Francia) con la que se elaboran vinos con una fresca acidez. Error gráfico en VSER: Petit Corbú (161) y Petit Corbou (212) en vez de Petit Courbu.

164. Petit Manseng. Variedad de uva blanca francesa cultivada principalmente en las zonas de *Jurançon* y *Languedoc* y, en menor medida, en California con la que se elaboran vinos dulces pasificados afectados por la podredumbre noble. En redonda: VSER (161, 212).

165. Petit Rhin. Colocación francesa para designar en Suiza a la uva blanca alemana *riesling*. En redonda: TENOL (721).

166. Petit Rouge. Colocación francesa para designar una variedad de uva tinta que se cultiva en la región italiana del Valle de Aosta para la elaboración de vinos tintos ligeros. En redonda: VSER (220).

167. Petit Verdot. Variedad de uva tinta bordelesa cultivada en la región del *Médoc* (Francia) y en pequeña proporción en Chile y California. Se trata de una variedad de maduración tardía muy resistente a las enfermedades fúngicas con la que se elaboran vinos tánicos, de color intenso. En redonda: TENOL (758, 760), PV7D (58), VSER (90, 103, 106, 118, 120, 122, 124, 126, 127, 128, 131, 133, 156, 187, 189, 265, 272, 276), GVT (56, 204), TVG (1023). En redonda y negrita: VSER (43), GVT (42, 56). En cursiva: VDCC (94), GVT (119).

168. Petite Arvine. Variedad de uva blanca cultivada en Suiza e Italia que produce vinos de gran riqueza alcohólica y cierta acidez frutal. Error de concordancia en TENOL (717) donde figura como petit arvine.

169. Petite Syrah. Nombre con el que se conoce a la variedad *syrah* en algunas regiones vinícolas estadounidenses y sudamericanas. También conocida como *petite sirah* (GDV: 715). En redonda: GVT (207), TENOL (762).

170. *Picapoll. Variedad de uva, generalmente blanca —aunque existen mutaciones rosadas y tintas— que se cultiva en la región francesa de *Languedoc* y en la

catalana de *Pla de Bages*. Como su nombre indica, los vinos elaborados con esta variedad presentan una picante acidez cítrica. En redonda: VSER (111, 116), PV7D (57).

171. Piedirosso. Variedad autóctona de uva tinta que se cultiva al sur de Italia en la región de la *Campania*. En redonda: VSER (225).

172. Pineau. Término francés para designar el nombre local con el que se denomina la variedad de uva *chenin blanc* en la región francesa del Loira. En redonda: GVT (47).

173. Pinot. Nombre genérico de la familia de esta variedad de uva francesa que incluye las variedades *pinot blanc*, *pinot franc*, *pinot gris*, *pinot meunier* y *pinot noir*. Normalmente el término *pinot* se utiliza como reducción de la variedad *pinot noir*. En negrita: VSER (114, 185, 193, 195, 196, 212, 214, 268, 275, 281, 283, 285), TENOL (182). En redonda y negrita: GNCV (25).

174. Pinot blanc. Variedad de uva blanca que se cultiva en Francia, Alemania, Australia, Italia, países del este de Europa, California y Chile. Es el resultado de una mutación de las variedades *pinot gris* y *pinot noir*. En redonda: ENOV (130), VSER (204, 220), TVG (287).

175. Pinot franc. Variedad de uva blanca a partir de la variedad tinta *pinot meunier*. En redonda: TVG (419).

176. Pinot gris. Variedad blanca de la familia de los *pinot*. Sus racimos son de un color gris rosáceo, con un fondo marrón, de ahí su antiguo nombre *pinot beurot* o *burot* (el color del hábito de los monjes). En redonda: ENOV (130), VSER (204, 221, 244, 283, 285), TENOL (1023), GVT (185, 204, 207), TDSV (62), TVG (287), LIT (63). En redonda y negrita: VSER (205).

177. Pinot meunier. Variedad de uva tinta de la familia *pinot*. El término *meunier* tras la variedad genérica *pinot* hace referencia al aspecto enharinado de las hojas blancuzcas de la vid, de ahí el nombre «molinerero». En redonda: TENOL (761, 950), MDV (176), ENOV (38, 129), VEC (122), VSER (214), GVT (56), TDSV (88), GNCV (79), LIT (253).

178. Pinot noir. Variedad tinta por excelencia y reina de la familia de los *pinot*. Se cultiva ampliamente en Europa, algunos países de América (Chile, Argentina, Uruguay y en el estado de California) y en Australia. Las primeras referencias con el nombre *pinot* aparecen en Borgoña en el siglo XIV. Es una variedad de cultivo difícil pero sus vinos, si provienen de viñedos de productividad baja, poseen una personalidad interesante aún siendo jóvenes y son aptos para una larga crianza. Parece haberse adaptado al clima frío, siguiendo curiosas mutaciones que la distinguen de la mayoría de variedades tintas que se adaptan a climas más soleados. Se ha aclimatado en muchos países y da unos vinos excelentes en zonas tan distantes

como el Valle de Sonoma, Sudáfrica, Chile, Australia o Cataluña. En redonda: COD (121), TENOL (166, 174, 717, 751, 758, 761, 796, 802, 947, 950, 989, 990), PV7D (31, 74, 85, 96, 108), MDV (19, 94, 174, 176, 197, 198), ENOV (38, 52, 120, 121, 129), VEC (122, 179), VSER (40, 41, 90, 106, 113, 114, 116, 133, 135, 136, 147, 170, 179-180, 192, 194, 196, 204, 205, 214, 220, 236, 238, 239, 240, 254-255, 258, 260, 262, 264, 265, 266, 267, 268, 271, 274, 275, 277, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287), GVT (90, 184, 193, 207, 208, 211, 212), LIT (213, 249), TDSV (29, 30, 31-32, 33, 34, 54, 62, 64, 88, 89, 90, 141, 153, 166, 175, 176, 182, 206, 226), GNCV (79, 146). En redonda y negrita: TENOL (761), PV7D (30, 53), MDV (161), VEC (85), VSER (18), GVT (56). En cursiva: VDCC (94). En cursiva y negrita: VSER (241, 269).

179. Pinotage. Nombre con el que se conoce a la variedad de uva tinta producto de un cruce entre *cinsault* y *pinot noir*. En Ciudad del Cabo donde se cultivaba ampliamente la variedad *cinsault*, era conocida como *Hermitage*, de ahí el nombre *Pinotage*, la contracción de *Pinot* y *Hermitage*. En redonda: VSER (277, 278, 289, 280, 281), GVT (211). En redonda y negrita: VSER (181, 281).

180. Planta fina. Variedad de uva blanca que se cultiva en Valencia. En redonda: VSER (136). Error en VSER (136): *Plantafina* en vez de *Planta Fina*.

181. Planta nova. Variedad de uva blanca cultivada en Valencia. En redonda: VSER (136). Error en VSER (136): *Plantanova* en vez de *planta nova*.

182. Pomme de pin. Se dice que la uva de la variedad *pinot* tiene forma de piña (*pomme du pin*). En redonda: GNCV (25).

183. Prensals. Reducción de la variedad de uva blanca *prensals blanc*, autóctona de Mallorca y cultivada en la DO *Benissalem*. En redonda: VSER (147, 148).

184. Prensals Blanc. Variedad de uva blanca autóctona de Mallorca que se cultiva en la DO *Binissalem*. En redonda: VSER (146, 147), PV7D (57). En VSER (147, 148) figura como Prensals y Prensals Blanca; o incluye la variedad moll que es sinónima de la *prensals blanc*: VSER (146).

185. Primitivo. Variedad de uva tinta que se cultiva en el sur de Italia. En Australia, Sudáfrica, California y Méjico recibe el nombre de *zinfandel*. En redonda: VSER (44, 218, 226, 264, 269). En VSER (226) figuran ambos términos aunque con error gráfico: Primitivo (Zifandel).

186. Procanico. Variedad de uva blanca cultivada en Italia que interviene en la elaboración del *brandy* de Italia. La entrada en GDV (752) remite a la variedad italiana *trebbiano* que también se utiliza para la elaboración del *brandy* italiano. Sin embargo, bajo dicha entrada no se hace referencia a la variedad *procanico*. En redonda: ENOV (127), VSER (223).

187. Prugnolo. Variedad de uva creada a partir de un clon especial de la variedad *sangiovese* con la que se elabora el *Vino Nobile de Montepulciano*. En redonda: VSER (223).

188. Ramisco. Variedad de uva tinta portuguesa muy apreciada en Colares (Portugal) con la que se elabora un vino tinto excelente, tánico y resistente a una buena crianza amparado por *DOC*. En redonda: VSER (233), GVT (206).

189. Riesling. Variedad blanca que produce excelentes vinos que se distinguen por sus aromas terpénicos (limón) y su expresión frutal. Aunque de nombre alemán, la variedad *riesling* se cultiva en diferentes zonas de Alemania, Francia, Suiza, Italia, Austria, Hungría y otros países de Europa central. En España destacan dos zonas especialmente: el Penedés superior y el Somontano de Huesca. En América se cultiva en California, Chile, Méjico y Argentina y también en Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica. En Alemania se la llama generalmente *riesling*, sin embargo, el ampelógrafo Moog considera que el nombre correcto es *wieser riesling*, es decir, *riesling* blanco, aunque es mundialmente conocida simplemente como *riesling*. Existe confusión ampelográfica con respecto a esta variedad que se identifica con variedades como *riesling* itálica, *grey riesling*, *cape*, *paarl*, *clare riesling*. Además hay que tener en cuenta los falsos *rieslings* que se elaboran en el este de Europa. Existen más de 40 mestizajes de *riesling*, entre otros la variedad *scheurebe* (*sylvaner x riesling*) y *kerner* (*trollinger x riesling*). Con esta variedad de *riesling* se elaboran vinos de baja graduación alcohólica y sabor frutal extraordinario. Resulta mejor si se fermenta y embotella temprano. En redonda: TENOL (128-129, 166, 182, 716, 717, 719, 1023), PV7D (50, 70, 71, 74), MDV (42, 46, 92, 95, 97, 147, 166), ENOV (38, 40, 115, 116, 130), VEC (82), VSER (42, 114, 147, 160, 161, 179-180, 184, 204, 235, 236, 238, 239, 240, 241, 244, 260, 262, 266, 267, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 279, 280, 283, 284, 286, 287, 320), GVT 850, 183, 189, 191, 193, 198, 204, 207, 208, 209, 210, 211, 212), LIT (247), TDSV (29-30, 34, 56, 62, 64, 97, 138, 140, 223). En redonda y negrita: TENOL (721), PV7D (33, 51), MDV (166), ENOV (36, 115), VSER (181, 204, 241), GVT (50), BDV (100). En cursiva: VDCC (94), GVT (175, 176). En cursiva y negrita: VSER (241, 287).

190. Rondinella. Variedad tinta italiana que se cultiva en la región del Véneto especialmente en la *DOC Valpolicella*. Con ella se elaboran vinos tan reputados como el *recioto* y el *amarone*. En redonda: VSER (220-221).

191. Rossese. Variedad de uva tinta que se cultiva en *Liguria* (Italia) con la que se elaboran vinos tintos ligeros y afrutados. En redonda: VSER (220).

192. Roussanne. Variedad de uva blanca cuyos granos adquieren un color rosado cuando están maduros. Su implantación comenzó en la Edad Media en el valle del Ródano (*Hermitage*). En redonda: ENOV (39), VSER (198, 274).

193. Roussette. Variedad de uva blanca con la que se elaboran vinos blancos ácidos, aromáticos y delicados en la región de Saboya. En redonda: VSER (212).

194. Ruby Cabernet. Colocación mixta con un término inglés y otro francés que describe una cepa tinta cruce de *cabernet sauvignon* y *carignan*. Creada

en 1949 en la Universidad de Davies (California) por H. P. Olmo. En redonda: TENOL (758). En cursiva: TVG (991-992).

195. Rüländer. Término alemán para designar la variedad de uva tinta *pinot gris*. Su nombre se debe a un comerciante llamado Johann Seeger Ruland, que la introdujo en el *Rheinpfalz*. En redonda: VSER (204),

196. Sagrantino. Variedad tinta italiana que se cultiva en la región de Umbria con la que se elabora un vino amparado por la *DOCG Montefalco Sagrantino*. En redonda: VSER (223).

197. Samsó. Término catalán para designar la variedad de uva «cariñena». En VSER encontramos: Samsó (Cariñena) y algo similar en PV7D (57): samsó (es como se llama en catalán la cariñena). En redonda: VSER (108, 111, 114, 117, 118), GVT (53), PV7D (57).

198. Sangiovese. Variedad tinta italiana muy cultivada en el centro de Italia. Con esta variedad se elaboran vinos como el *brunello di montalcino*, el *vino nobile de montepulciano* o el *chianti*. En redonda: VSER (209, 210, 218, 222, 223, 225, 255, 258, 265), GVT (204, 205). En redonda y negrita: TENOL (761), PV7D (55, 56), MDV (161), BDV (100).

199. Sauvignon. Término formado por dos vocablos de origen francés: *sauvage* = «salvaje» y *vignon* = «viña» que hacen referencia a las notas aromáticas y vegetales. Suele ir acompañado de a un adjetivo que define la variedad de uva de que se trata: *Sauvignon blanc*, *Sauvignon vert* o *sauvignonasse*, aunque también asociamos el término con *cabernet sauvignon*. En redonda: ENOV (38, 40), VEC (70), VSER (190, 200, 201, 220, 266, 271, 276, 279, 281, 284), TENOL (166, 182, 717).

200. Sauvignon blanc. Variedad de uva blanca bien conocida con la que se elaboran vinos frescos y con nervio. En redonda: TENOL (135, 717, 758, 1008, 10219), PV7D 833, 56, 70, 71, 72, 74, 85, 96, 113, 114), MDV (46, 166, 197), ENOV (115, 116), VEC (83), VSER (98, 99, 102-103, 106, 108, 111, 113, 114, 116, 117, 118, 120, 123, 124, 125, 127, 128, 132, 133, 135, 136, 150, 160, 161, 179-180, 186, 187, 201, 205, 211-212, 221, 255, 258, 259, 260, 261, 262, 265, 266, 267, 271, 272, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285), GVT (50, 182, 191, 204), TDSV (29, 30, 137, 181, 223, 228), CDB (115). En redonda y negrita: TENOL (717), PV7D (33, 51, 97), MDV (166), VSER (98, 181, 281), GVT (42), BDV (100). En cursiva: VDCC (94). Error gráfico en GVT (42, 182): sauvignón blanc en vez de sauvignon blanc. **1. Sauvignon blanco.** Colocación mixta, única en el corpus de textos, en TENOL (1008). Dado que en el resto de las citas de este mismo documento la colocación francesa es correcta, debe tratarse de un error tipográfico.

201. Savagnin. Variedad de uva blanca francesa característica de la región del *Jura*, de grano pequeño, con la que se elabora un vino licoroso (*vin jaune*) con ven-

dimias tardías. Existe también una variedad rosada (*savagnin rosé*) aunque las citas del corpus únicamente mencionan la variedad blanca. En redonda: VSER (213), TENOL (107, 132, 997, 1008).

202. Sciacarello. Término italiano para designar una variedad tinta cultivada en la isla francesa de Córcega con la que se elabora un vino con poco pigmento y aromas especiados y frutales. En redonda: VSER (209, 210).

203. Sémillon. Variedad blanca francesa ampliamente cultivada en todo el mundo. Es la uva blanca con la que se elabora el Burdeos blanco dulce. Produce excelentes vinos cuando las uvas están afectadas por la podredumbre noble dando lugar a grandes vinos licorosos. En redonda: TENOL (182, 1021), VSER (187, 190, 252, 253, 255, 265, 271, 273, 274, 276, 279, 283), TDSV (31, 35, 136). En cursiva: GVT (176). En negrita: TENOL (721), VEC (83), MDV (167), BDV (100). Errores gráficos: semillon: TENOL (135), GVT (176, 185), MDV (167), VEC (83); semi-llión: ENOV (40); semi-llón: VDCC (95), GVT (204). **1. Sémillon botrytizados.** Referido a los vinos elaborados con uvas de la variedad *Sémillon* afectadas por la *Botrytis cinerea*. En redonda: VSER (276).

204. Sémillon blanc. Variedad de uva blanca francesa. El adjetivo añadido no es necesario dado que se trata de una variedad blanca. Equivalente a *sémillon*. Resulta innecesario el adjetivo *blanc* para un conocedor del vino, de hecho sólo una de las citas del contexto recoge esta colocación. En redonda: VSER (136).

205. Sérane. Término francés para designar la variedad tinta *syrah*. En redonda: TENOL (761-762)

206. Sercial. Término portugués para designar una variedad de uva blanca que se cultiva en la isla de Madeira con la que se elaboran vinos ligeros, secos y pálidos. En redonda: VSER 8234), TENOL (1012, 1013).

207. Sérine. Término francés para designar la variedad tinta *syrah*. En redonda: TENOL (761-762)

208. Shiraz. Término con el que se conoce en Sudáfrica y Australia a la variedad tinta *syrah*. En redonda: TENOL (761-762), VSER (41, 269, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 279), TDSV (224). En redonda y negrita: PV7D (40, 53), VSER (181), GVT (56). En algunas citas figuran ambas formas: Syrah o Shiraz: GVT (56), VSER (41); Shiraz (Syrah): VSER (269).

209. Sousón. Variedad de uva tinta gallega cultivada en la DO *Rias Baixas*. También se cultiva en Portugal con el nombre de *sousão*. En DEV la entrada es Souson en vez de Sousón. En VSER (144) también figura el término Souson en redonda.

210. Spanna. Nombre local que recibe la variedad tinta *nebbiolo* en la región italiana de Piamonte. En redonda: TENOL (761).

211. Spätburgunder. Término alemán para la variedad tinta *pinot noir*. Encontramos el término alemán y la colocación francesa en VSER: en redonda: Pinot Noir (Spätburgunder) (236), Spatburgünder (Pinot Noir) (238), Spatburgunder (Pinot Noir) (239). En cursiva y negrita: *Spätburgunder (Pinot Noir)*: VSER (241). Errores gráficos: *Spatburgünder* o *Spatburgunder* en vez de *Spätburgunder*.

212. Steen. Nombre que recibe la variedad *chenin blanc* en algunas zonas vitivinícolas de Sudáfrica. En redonda: VSER (267).

213. Subirat. Reducción de la colocación *Subirat Parent*, variedad de uva blanca de la familia de las malvasías que se cultiva en Cataluña y Valencia. En redonda: VDCC (71), VSER (170), ENOV (33), MDV (156), TENOL (947).

214. Subirat parent. Variedad de uva blanca de la familia de las malvasías que se cultiva en Cataluña y Valencia. En redonda: VSER (108), MDV (174), ENOV (36). En redonda y negrita: GVT (50).

215. Sumoll. Variedad de uva tinta que se cultiva en Cataluña para la elaboración de vinos locales. En redonda: VSER (108), TVG (372).

216. Sylvaner. Variedad de uva blanca que se cultiva ampliamente en Alsacia, Alemania, Austria, Italia, Hungría y otros países de Europa con nombres diferentes. En redonda: TENOL (166, 182, 716, 719, 1023), VSER (204, 236, 239, 240), GVT (204). En cursiva: VSER (205, 241). En cursiva y negrita: VSER (241). Aunque la forma mayoritaria que encontramos es sylvaner, también existe la alternativa silvaner: VSER (236, 239, 240).

217. Syrah. También conocida como *Sirah* o *Shiraz*. Variedad tinta que se cultiva en Francia, Australia, Sudáfrica, España, Argentina, Chile y otros muchos países. Según algunos historiadores, navegantes foceros trajeron la planta a Marsella desde Oriente Medio, de ahí que el nombre se asocie con *Shiraz* (Irán). En redonda: TENOL (166, 182, 717, 796, 997), PV7D (40, 75, 115), MDV (42, 47, 86, 143, 157, 161-162), ENOV (39, 121), VDCC (94, 95), VSER (41, 58, 82, 90, 91, 94, 106, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 133, 135, 136, 146, 147, 151, 152, 154, 155, 156, 167, 179-180, 186, 198, 199, 205, 206, 207, 208, 209, 211, 223, 233, 252, 254, 255, 258, 259, 260, 261, 268, 271, 277, 278, 279, 280, 283, 295, 296), GVT (50, 56, 194, 204), TDSV (64, 81, 137), BDV (100), LIT (202). En redonda y entre comillas: ENOV (24). En negrita: TENOL (8761), PV7D (53), VEC (85), VSER (181, 281) GVT (42). Encontramos: Syrah o Shiraz. GVT (56), Shiraz (Syrah): VSER (269). Error gráfico: VSER (94): Sirah en vez de Syrah.

218. Tannat. Variedad de uva tinta del suroeste de Francia que también se cultiva ampliamente en Uruguay. En redonda: VDCC (95), VSER (184, 211, 254, 277, 285, 286), GVT (193). En redonda y negrita: VSER (44, 188, 210-211).

219. Teinturier du Cher. Variedad tinta únicamente cultivada en algunas parcelas de la región vinícola de *Languedoc* (Francia) y también en Portugal. En redonda: TVG (404). En redonda y entre comillas: TVG (411).

220. Tinta Amarela. Variedad de uva tinta portuguesa cuyo sarmiento es de color amarillento, de ahí el nombre *amarela* = «amarilla». En redonda: VSER (230-231), TENOL (1010).

221. Tinta Barroca. Variedad de uva tinta portuguesa que participa en la elaboración del vino de oporto. En redonda: VSER (230, 231, 232), TENOL (1010), TDSV (102).

222. Tinta Cão. Variedad tinta cultivada en Portugal con la que se elaboran vinos de gran calidad. En redonda y con errores gráficos en todas las citas del corpus: Tinta Cao: VSER (231-232); Tinta cao: TENOL (1010) y tinto-cao: TDSV (102).

223. Tinta Francisca. Variedad de uva tinta portuguesa; una de las más cultivadas en la región de *Douro* para elaborar los vinos de oporto. En redonda: TDSV (102).

224. Tinta Negra Mole. Variedad de uva tinta cultivada en Madeira (Portugal). En España se conoce como «negramoll». En redonda: TENOL (1012), LIT (260).

225. Tinta Roriz. Nombre que recibe en Portugal la variedad de uva tinta «tempranillo». En redonda: VSER (230, 231, 232), TENOL (762, 1010), GYV (206), TDSV (102), MDV (162). En redonda y negrita: GVT (58).

226. *Torrontés. Variedad de uva blanca autóctona de Galicia, aunque también se cultiva en otras regiones españolas y en países como Argentina, Chile, Perú y Portugal. En redonda: VSER (132, 139, 141, 144, 150, 152, 163, 164, 252, 253, 254), GVT (208). En negrita: VSER (281), ENOV (37). En cursiva: TVG (964).

227. Tortosí. Variedad de uva blanca cultivada en la DO Valencia. En redonda: VSER (136).

228. Touriga francesa. Variedad de uva tinta cultivada en Portugal que se utiliza para la elaboración del vino de oporto. En redonda: VSER (230, 231, 232), TENOL (1010).

229. Touriga nacional. Variedad de uva tinta portuguesa que se cultiva en la región de *Douro* para elaborar los vinos de Oporto aunque también se cultiva en la región de *Dão*. En redonda: VSER (229, 230, 231, 232, 279), TENOL (1010), GVT (206), TDSV (35, 102).

230. Traminer. Término italiano para designar una uva blanca procedente de *Termeno*, en la región de *Alto Adigio*. Parece ser el origen de la variedad de uva *Gewürztraminer*. En redonda: MDV (164), TENOL (182).

231. Trebbiano. Variedad de uva blanca cultivada principalmente en Italia y Francia (con el nombre de *ugni blanc*) y en zonas de Portugal, California, Bulgaria, Grecia o Australia, entre otros. En redonda: MDV (161), ENOV (127), VDCC (96), VSER (218, 222, 225), GVT (205), TVG (292), CDB (54). En VSER (218) figura el término italiano seguido de la colocación francesa entre paréntesis: Trebbiano (Ugni Blanc). Error gráfico en TVG (929): Trebiano en vez de Trebbiano.

232. Treixadura. Variedad de uva blanca cultivada en Galicia y también Portugal para elaborar los *vinhos verdes*. En redonda: VSER (139, 140, 141, 143, 144, 145), VDCC (92), TVG (206), PV7D (56). En negrita: VEC (76), BDV (100), ENOV (37, 721). En VSER (231) figura el término gallego seguido de otro de sus nombres aunque debería ser Trajadura: Treixadura (Trajadura). Todas las citas del corpus hacen referencia a los vinos gallegos.

233. Trepat. Variedad de uva tinta autóctona de Cataluña con la que se elaboran vinos rosados locales en la DO *Conca de Barberà*. En redonda: PV7D (57, 74, 96), VEC (122), VSER (113, 114), MDV (174), TENOL (947). En negrita: PV7D (54, 77, 79).

234. Trincadeira. Variedad de uva tinta portuguesa. Es la variedad principal de la zona del *Alentejo* con la que se elaboran vinos aromáticos, secos y potentes. En redonda: VSER (233, 234), GVT (206).

235. Trollinger. Variedad de uva tinta muy extendida en Alemania y otros países centroeuropeos para la elaboración de vinos de mesa. En redonda: VSER (241).

236. Ugni blanc. Variedad de uva blanca cultivada en Francia y en Italia con el nombre de *Trebbiano* con la que se elaboran vinos ácidos y ligeros. En VSER (218) figura el término italiano seguido de la colocación francesa entre paréntesis: Trebbiano (Ugni Blanc). En redonda: ENOV (96, 137, 138, 140), VSER (218, 285), TENOL (182), CDB (54).

237. Ull de Llebre. Colocación catalana con la que se designa la variedad de uva «tempranillo». En redonda: VDCC (91), GVT (57), MDV (162), VSER (108, 113, 114, 117), GNCV (25), ENOV (29, 34), TENOL (766), TVG (49). En redonda y negrita: GVT (58), ENOV (35). En GVT (57) y MDV (162) figura la colocación catalana seguida de la traducción española entre paréntesis: Ull de Llebre (ojo de liebre) mientras que en ENOV (121) la colocación catalana, entre comillas, sigue a la española Ojo de Liebre o «Ull de Llebre»; en GNCV (25) la encontramos como sinónimo de la variedad tempranillo: **tempranillo**= ull de llebre, VSER (108). **1. Ull de Liebre.** Colocación mixta que figura en TGV (49), VDCC (91). Podría tratarse de un error tipográfico.

238. Uva di Troia. Variedad de uva tinta cultivada en las regiones italianas de *Campania* y *Apulia*. En redonda: VSER (226).

239. Verdeca. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva principalmente en las regiones de *Apulia* y *Campania* con la que se elaboran vinos frescos y ligeros para ser consumidos en su juventud. En redonda: VSER (226).

240. Verdelho. Variedad de uva blanca cultivada principalmente en la isla portuguesa de Madeira. En redonda: VSER (234, 272, 276), TENOL (1012, 1013), LIT (260). Error gráfico en LIT (260): Verdéelo en vez de Verdelho.

241. Verdello. Nombre con el que se denomina a la variedad de uva blanca portuguesa *verdelho* en la zona de Canarias y también en algunas regiones de Italia. En redonda: VSER (163, 164, 167), TENOL (721).

242. Verdicchio. Variedad de uva blanca italiana cultivada principalmente en Las Marcas y Umbría. Produce vinos ligeros y bastante ácidos por lo que se utiliza frecuentemente para la elaboración de vinos espumosos. El término también se utiliza para designar el vino. En redonda: VDCC (96), VSER (218, 224), GVT (205). Error gráfico en GVT (205): verdiccio en vez de verdicchio.

243. Verdil. Variedad de uva blanca cultivada en la región de Valencia que se utiliza normalmente para ensamblaje con otras variedades. En redonda: VSER (136).

244. Vermentino. Variedad de uva blanca cultivada en Italia, Francia (Córcega y Languedoc-Rosellón) y Portugal. En redonda: VSER (209, 210, 220). En VSER (209-210) figura el término español entre paréntesis: Vermentino (Malvasía).

245. Viognier. Variedad blanca francesa cultivada principalmente en la región de *Côtes-du-Rhône* con la que se elaboran vinos aromáticos. En redonda: MDV (92), CDB (115), VSER (45, 118, 132, 198, 258, 271, 274, 275, 285), TENOL (717, 722), GVT (50), BDV (100), PV7D (115). En redonda y negrita: GVT (50). En cursiva: VDCC (94), VSER (274).

246. Xarel.lo. Variedad blanca cultivada en Cataluña y Aragón. Está emparentada con la *sciaccarello tinta* de Córcega. Produce vinos frescos y sencillos, de buena acidez, aunque se suele utilizar en ensamblaje con otras variedades más aromáticas. En redonda: ENOV (33, 96, 128), COD (89, 98, 116, 118, 123, 125, 128, 129), VDCC (70), TDSV (88, 175), MDV (156, 165, 174), PV7D (51, 57, 70, 64, 75, 102), VEC (74-75, 122), VSER (107, 108, 111, 114, 117, 170), TVG (194), TENOL (947, 951, 989). En redonda y negrita: PV7D (51), VEC (76), GVT (52), BDV (100), TENOL (722). Error gráfico en VDCC (91), CDB (114): Xarello en vez de Xarel.lo. Vacilación gráfica en ENOV (33, 35, 96, 116, 128): Xarel.lo o Xarel-lo.

247. Xynomavro. Variedad de uva tinta que se cultiva en Grecia con la que se elabora un vino un tanto amargo cuando es joven que mejora cuando envejece. En

cursiva y negrita: VSER (243). Error gráfico en VSER (243): Xinomavro en vez de Xynomavro.

248. Zibibbo. Nombre con el que se conoce en Italia al Moscatel de Alejandría. En redonda: VSER (227).

249. Zinfandel. Nombre de la variedad de uva tinta italiana *Primitivo* que se conoce con este nombre en California, Sudáfrica o Australia. En redonda: VSER (218, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 277), TENOL (751, 762), GVT (175, 196), TDSV (35). En redonda: BDV (100), VSER (44, 181). Error gráfico en todas las citas de VSER (44, 181, 218, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 277) donde figura en redonda, negrita o cursiva: Zifandel en vez de Zinfandel.

7.3.2. Nombres propios: antropónimos

Antropónimo. *m* (Ling) Nombre propio de persona.
DEA (1999: 358)

7.3.2.1. Introducción

Los nombres propios de persona no suelen traducirse, ni hispanizarse. En general, suelen sufrir pocas modificaciones puesto que si generan derivados resulta mucho más fácil identificarlos con el nombre propio extranjero, ya que se trata de que se reconozca dicho nombre propio. Casi todos los antropónimos que encontramos en el dominio vitivinícola son nombres de químicos, enólogos, productores o ampelógrafos que a través de sus prácticas profesionales han dado lugar a nuevas formas de entender la vitivinicultura. Curiosamente, el nombre propio suele ir acompañado, bien del producto, bien del proceso que se describe, por ejemplo: Gros Bouschet o grados Brix.

Sin embargo, en algunos casos, cuando el nombre propio es lo suficientemente conocido, al menos entre los expertos, éste puede ser utilizado sin necesidad de otro término, así Moët, Veuve Clicquot o Charvat, pues por si solo sirve para designar el producto, la variedad de uva o el proceso. Constatamos que el uso del nombre propio de persona se encuentra con cierta frecuencia en nuestro corpus de textos.

El valor de los nombres propios, antropónimos, como términos especializados es conocido para el experto, sin embargo, en muchos casos carecen de significado para el no experto en ámbitos que tienen que ver con la vitivinicultura tales como la enología, la vinificación o la vitivinicultura en general; así nombres como Balling o Oeschle remiten a escalas que determinan la cantidad de azúcar de un mosto. Fuera de ese uso especializado, seguramente, estos nombres propios carecen totalmente de sentido para un lego en la materia. Además, aparecen acompañados por símbolos o por nombres comunes y las colocaciones en las que figuran son, ciertamente, especializadas.

Encontramos varios ejemplos de colocaciones con nombres comunes que contienen entre sus elementos un nombre propio en los lenguajes de especialidad, se trata de casos de metonimia a los que el dominio vitivinícola no es ajeno. No resulta extraño encontrar procedimientos de vinificación, híbridos o variedades de uva o productos utilizados en el servicio del vino que deben su nombre a elaboradores, inventores o científicos, pero si bien en otros ámbitos de especialidad, por ejemplo en medicina, los epónimos forman parte de colocaciones como síndrome de *Touraine* o enfermedad de *Crohn* —con la estructura nombre común + preposición + nombre propio— en honor a sus descubridores, en el ámbito vitivinícola dichas colocaciones suelen reducirse en muchos casos a la estructura nombre común + nombre propio aunque, obviamente, se asume que el antropónimo corresponde a su inventor, así *flash-pasteurización* (según el químico francés Louis Pasteur); poda *Guyot* (según el médico y agrónomo francés Guyot) o método *Charmat* (según el enólogo francés Jean Eugène Charmat), por citar sólo algunos ejemplos.

A partir de estos epónimos, aunque también de los topónimos, pueden formarse nuevos términos derivados siguiendo los procedimientos léxicos propios de la lengua, por ejemplo utilizando los sufijos -ión, -izar, (unas veces como si fueran verbos, otras adjetivos, o sustantivos) o formas como «champán», «champanizar» o «champanización» y algo similar ocurre con «chaptalizar», «chaptalizado» o «chaptalización», procedentes de nombres propios que por su condición de nombres comunes o adjetivos se escriben en minúscula como se haría con los nombres comunes en español. Ya hemos visto que una de las formas de aceptación del extranjerismo es la posibilidad de generar derivados, por tanto, podría decirse que algunos extranjerismos vitivinícolas son ampliamente aceptados si consideramos la derivación como síntoma de neologismo y, quizás también, de neologismo necesario que pretende un estatus de voz nueva, pero no un elemento extraño.

En este apartado, vamos a ver como los antropónimos sirven para designar procedimientos de vinificación —escalas de medición de azúcar (Babo, Balling, Oechsle, procesos de elaboración de vinos (método charmat) o adición de azúcar (chaptalización), labores de viticultura (poda Guyot, portainjertos Coudere), tipos de uva (Müller, Bouschet, Durif), nombres comerciales de bodegas con los que se identifican sus productos (Moët, Lafite, Codorníu) o utensilios para el servicio del vino tales como sacacorchos (Puigpull) o copas (Riedel, Pompadour)¹³. Es decir, que los antropónimos sí tienen sentido dentro del dominio de especialidad vitivinícola, como veremos a continuación.

¹³ Encontraremos ejemplos de nombres propios utilizados como comunes en otros apartados de este trabajo.

Sin embargo, conviene ser prudentes para evitar equivocaciones ya que, como comprobaremos, un nombre propio puede hacer referencia a varias unidades terminológicas por lo que debe eliminarse la ambigüedad pues, en bastantes ocasiones, un mismo antropónimo forma parte de diferentes colocaciones, así grados *Beaumé* o mustímetro de *Beaumé*, además de acompañar a símbolos o abreviaturas: ° Baumé, ° Bé, entre otras, pero también de diferentes subdominios vitivinícolas, como *Latour* que hace referencia a una prestigiosa bodega de Burdeos y también se aplica al nombre del vino que se elabora en dicha bodega (*château*).

7.3.2.2. Antropónimos y diccionarios de la lengua general

Ninguno de los antropónimos relacionados con el dominio vitivinícola que veremos a continuación figura en los diccionarios de la lengua general como cabría esperar, puesto que ya hemos mencionado en otros apartados que la presencia del nombre propio en los diccionarios de la lengua general no tiene cabida. Deberíamos recurrir a un diccionario enciclopédico y quizás tampoco encontraríamos todos los términos aquí recogidos. La única referencia a un antropónimo la encontramos en DRAE, pero a través de un derivado: *chaptalizar* que atribuye al químico francés Antoine Chaptal, por tanto tampoco se trata de una entrada para un nombre propio sino para un procedimiento que se lleva a cabo durante el proceso de vinificación y que tampoco cuenta con marca de especialidad.

7.3.2.3. Antropónimos y diccionarios especializados

En total, de los 30 términos y colocaciones que implican antropónimos, 26 figuran en GDV mientras que en DEV encontramos 7. También hay referencias aunque no entradas para 3 términos en DEV.

Nombres propios. Antropónimos			
DEV	?	GDV	?
7	3	26	X

Tabla 7.6. Antropónimos y diccionarios especializados.

A diferencia de lo que ocurre con los diccionarios de la lengua general, los diccionarios de especialidad sí que recogen los antropónimos, si bien no en todos los casos tienen una entrada, sí que la tiene el producto, el procedimiento o la variedad de uva que se atribuye a un nombre de persona, únicamente quedan excluidos de ambos diccionarios *Puigpull* (compuesto a partir del patronímico Puig) y *Spiegelau* (marca comercial).

En algunos casos, el antropónimo se asocia a un título que hace reconocible tanto a la persona como a un producto, como sucede con Dom Pérignon, Madame Pompadour o Veuve Clicquot, pero también los nombres Riedel, Puigpull o Spiegelau no resultan desconocidos para expertos o sumilleres pues forman parte de sus herramientas de trabajo; en otros casos, se trata de un procedimiento que tiene que ver con la vinificación: grados Balling, Beaumé o Brix y también figuran variedades de uva con el nombre de su creador: Durif o atribuidos a personajes como el caso de la variedad *Breton*, aunque otros casos similares se han incluido en el subapartado de ampelografía. También figuran productos elaborados cuyo nombre comercial responde total o parcialmente al antropónimo de su creador: *Amer Picon* o *Dubonnet*. Recogemos con reservas *Schillerwein*, vino alemán al que se relaciona con el poeta Schiller. Dado que esta relación figura en las citas del contexto, se incluye como si se tratara del «vino de Schiller»; sin embargo, no podemos olvidar que *schiller* significa «brillante», por tanto muy bien podría atribuirse esa característica al vino.

Nombres propios. Antropónimos				
F	A	Cat	Ing	Total
19	8	2	1	30

Tabla 7.7. Lenguas de los antropónimos del dominio vitivinícola.

Los antropónimos del dominio vitivinícola corresponden a las siguientes lenguas: francés (19), alemán (8), catalán (2) e inglés (1). Hemos incluido uno de los términos —Roederer— como francés pues se trata de una empresa familiar de origen francés ubicada en la región de *Champagne* que pasó de su fundador Dubois a manos de N. H. Schreider y su sobrino Roederer, de ahí que este término figure entre los términos franceses. Respecto a *Puigpull*, aunque el resultado de la mezcla es un antropónimo catalán y un elemento inglés, puesto que se trata de un patronímico que da su nombre a un producto, consideramos que debe incluirse dentro de la lengua del colocativo catalán Puig.

7.3.2.4. Antropónimos del dominio vitivinícola

Como hacemos habitualmente, al final de cada entrada figura el subdominio o subdominio con los que se asocia cada uno de los términos o colocaciones.

1. Amer Picon. Aperitivo francés elaborado con vino y alcohol de vino, quini-na —que le da ese sabor amargo (*amer*), piel de naranja y hierbas. Debe parte de su nombre a su inventor, Gaetan Picon. En redonda y minúscula: TDSV (117, 120). (VINIFICACIÓN).

2. Babo, August Wilhelm von. Ingeniero alemán (1827-1894) y primer director de la Escuela de Viticultura de Klosterneuburg en Niederösterreich que diseñó un sistema de medición del azúcar del mosto, utilizando el pesamostos llamado *Klosterneuburg Mostwaage*. De ahí: grados Babo o ° Babo. En redonda: TVG (1184). (VINIFICACIÓN).

3. Baco, François (1865-1947), viverista francés al que se deben híbridos como la baco blanco (1898) a partir de un cruce entre *folle blanch* y *noah*, conocida también como *Baco22A* o *22A Baco* y *Baco noir* a partir de *folle blanche* y una *Vitis riparia*). Aunque no hay citas en el corpus de texto que hagan referencia expresa al creador de estos híbridos, nos parece relevante incluir su nombre puesto que de él proceden dichas variedades, y creemos que en una futura base de datos, debería figurar. (AMPELOGRAFÍA).

4. Balling, Karl (1805-1868), químico alemán creador de una escala hidrométrica para medir el azúcar del mosto que debe su nombre a su creador, de ahí, grados Balling o mustímetro de Balling: TENOL (225). (VINIFICACIÓN).

5. Baumé, Antoine (1828-1894), químico francés creador de una escala para medir la densidad o el azúcar del mosto con su mismo nombre, de ahí grados Baumé: VEC (130), TENOL (211, 225, 278, 1014, 1097), VJER (125, 139), TVG (187), como °Baumé: TENOL (97, 98.); el símbolo seguido del nombre y la abreviatura entre paréntesis: TENOL (224). En TENOL (227) también encontramos una reducción de la colocación: Baumé a la que le faltaría el término *grados*: Error gráfico: *Beaumé*: TENOL (98), TVG (1184, 1187; vacilación en la abreviatura *Bé* o *Be* que figura con y sin tilde. En negrita: GVT (215). Ver apartado Siglas-abreviaturas. (VINIFICACIÓN).

6. Bollinger, Lily. Mme Bollinger, conocida familiarmente como Tante Lilly, fue una de las damas del *Champagne* que heredó de su marido la bodega en plena ocupación alemana y dio a conocer el *champagne* en Estados Unidos. Da nombre a una importante bodega de *Champagne* propiedad de la familia Bollinger desde el siglo XV. Posee, además, tres viñedos de *pinot noir*, que milagrosamente se salvaron de la filoxera, catalogados como *vieilles vignes*. En redonda, precedida del nombre: Lily Bollinger: PV7D (65, 77). En negrita y cursiva (solo apellido): VSER (214). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

7. Bouschet. Apellido de los viveristas franceses Louis y Henri, padre e hijo, que dieron su nombre a varios cruces de variedades viníferas. En su finca de la Calmette, cerca de Montpellier, experimentaron con diferentes plantas para conseguir armonizar el grado alcohólico, el pigmento y el gusto de la vid. Así, en 1824, Louis Bouschet cruzó la *aramon* con una tintorera, creando la *petit bouschet*. Más tarde, Henri Bouschet creó la *alicante bouschet*, la cariñena *bouschet* y la *grand noir de la calmette*. En las citas del corpus se hace referencia tanto a los viveristas como a las variedades de uva creadas por ellos en las que una de las partes de la colocación

es habitualmente el antropónimo, aunque en el caso de la *grand noir de la Calmette*, es el topónimo el que interviene en la colocación: TVG (404). (AMPELOGRAFÍA).

8. Breton. Nombre que recibe la variedad *cabernet franc* en el valle del Loira. En este caso, su nombre sería un homenaje al abad Breton, intendente de Richelieu, que se considera el propagador de la cepa en el siglo XVII. También podría proceder de los bretones que eran los mejores compradores del *cabernet franc* y terminaron por dar este nombre al vino y a la variedad de uva. En redonda: VSER (202). (AMPELOGRAFÍA).

9. Brix, Adolf. (1798-1870). Científico austriaco creador de una escala hidrométrica que se utiliza para medir el volumen de azúcar que contiene el zumo de la uva a la que dio su nombre. Encontramos grados Brix: TENOL (211), TVG (1184, 1188); el antropónimo precedido por la abreviatura °Brix: TENOL (96, 98, 461); la abreviatura junto a la forma desarrollada y el antropónimo: °grados Brix: TVG (933). A veces se hace referencia al mustímetro de Brix: TENOL (225) como observamos también en los casos de Beaumé, Oechsle o Balling. Por último, en TENOL (227) se habla de escala para medir la riqueza en azúcares de un mosto en Brix, omitiendo grados. Ver apartado Siglas-abreviaturas. (VINIFICACIÓN).

10. Chaptal, Jean Antoine. Químico francés (1756-1832) que dio su nombre al procedimiento que consiste en añadir azúcar a los mostos para aumentar el grado alcohólico. El antropónimo ha demostrado ser un término muy proclive a la derivación, tanto en la lengua de origen —*chaptalisation* o *chaptaliser*— como de la lengua receptora —«chaptalización», «chaptalizado», «chaptalizar»— lo que podría indicar que el término ha tenido buena acogida en dicha lengua al dar lugar a derivados. Además, la última edición del DRAE recoge el término «chaptalización» como procedente del antropónimo Chaptal, lo que avala que se trata de un extranjerismo hispanizado que cuenta con el refrendo de la Academia de la Lengua. VEC (96, 97), TENOL (458). (VINIFICACIÓN).

11. Charmat, Eugène. Enólogo francés que en 1910 ideó un procedimiento, conocido con el nombre de su creador, para la elaboración del vino espumoso en grandes cantidades. En cursiva: VEC (126). (VINIFICACIÓN).

12. Codornú, Jaume. La histórica bodega de *Sant Sadurní d'Anoia* (*Penedès*) debe su nombre a su fundador Jaume Codornú, según un documento fechado en el año 1551 y, posteriormente, ha sido dirigida durante generaciones por la familia Codornú. Fue la primera en elaborar el vino espumoso (cava) en España y, seguramente, es la bodega de espumosos más grande del mundo. El nombre se aplica tanto a la bodega como al cava que en ella se elabora. En redonda: COD (17, 20, 22, 23, 43, 45, 66, 73, 89, 97, 98, 103, 121, 129), VSER (170, 265), MDV (173). En negrita: COD (11, 34, 37, 40, 43, 49, 55, 59, 66, 69, 73, 74, 79, 97, 98, 103, 104, 105, 106, 115, 116, 118, 123, 125, 126, 133, 134, 135, 139). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

13. Couderc, Georges. Ampelógrafo francés (1850-1928), creador de 11 portainjertos además de híbridos productores directos. Los portainjertos se identifican por el número que el investigador les asigna y, en este caso, su apellido, así: 161-49 Couderc: TVG (372). (AMPELOGRAFÍA).

14. Dubonnet. Aperitivo elaborado originariamente con vinos del Rosellón y mistelas dulces a las que se añaden cortezas amargas y quinina. Debe su nombre a su creador, el comerciante francés Joseph Dubonnet que en 1846 comenzó la producción de este *vermut*. En redonda: TDSV (117, 120). (VINIFICACIÓN).

15. Durif. Variedad de uva tinta mezcla de *peloursin* y *syrah* debida al botánico francés François Durif en la década de 1860. Denominada planta *du Rif* por el ampelógrafo francés Victor Pulliat en 1868. Se cultivó en el suroeste de Francia y se aclimató a California, Israel y Australia. Aunque se la conoce como *petite syrah*, la vulgar calidad de sus vinos nada tiene que ver con la *syrah*. En cursiva: VSER (274). (AMPELOGRAFÍA).

16. Guyot, Pierre. Médico y agrónomo francés (1807-1872) que propagó un sistema de poda de vara y pulgar también conocida como poda *guyot*. En redonda: GNCV (41), TENOL (225), VEC (63), TVG (316, 318, 323, 324, 328, 639, 641, 653, 657, 843). (VITICULTURA).

17. Moët Reducción de la colocación francesa *Moët & Chandon*, prestigiosa marca elaboradora del famoso *champagne* conocido como *Moët Chandon* o simplemente *Moët*. Desde su fundación en 1743 hasta 1962 esta bodega fue la mayor empresa familiar de la región. Hay constancia de que Jean y Nicolas Moët vivían en Reims en el siglo XV y así fue pasando de generación en generación. En 1832, Jean-Remy Moët, debido a su precario estado de salud, dejó la empresa familiar en manos de su hijo Victor y de su yerno Pierre-Gabriel Chandon, pasando así la bodega a denominarse *Moët & Chandon*. La cita del corpus hace referencia al vino. En redonda: LIT (284). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

18. Mouton. Reducción de la colocación *Château Mouton Rothschild*, *premier cru classé* del Alto *Médoc* (Burdeos). También figura como *Mouton Rothschild*. En este caso, el antropónimo se añade a la propiedad, el *Clos de Mouton*, propiedad del Barón de Hector de Branne; las tierras pasaron a ser propiedad del banquero Thuret en 1830 quien vendió el pago al barón Nathaniel Rothschild en 1853. En redonda: VSER (189). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

19. Müller, Hermann (1850-1927). Botánico y enólogo suizo del cantón de Thurgau (Torgovia), creador de la variedad blanca *Müller-Thurgau* (cruce de *riesling* y *sylvaner*). A veces la variedad de uva figura como *Müller*, por tanto, hay reducción de la colocación. Las citas de GVT recogen la colocación Müller-Thurgau (patronímico + topónimo) para referirse a su creador; de ahí que hayamos incluido entradas separadas para Müller y Müller-Thurgau: GVT (405, 408, 409). (AMPELOGRAFÍA).

20. Oechsle, Ferdinand (1774-1852), mecánico alemán que inventó a principios del siglo XIX una escala que determina la gravedad específica del mosto a la que da su nombre. En redonda: TENOL (225). En cursiva: TENOL (211, 225), TVG (1184). También se encuentra la abreviatura °O (TENOL: 225). Error gráfico en TVG (1187): Oechslé en vez de Oechsle. Como en el caso de otras escalas, encontramos colocaciones con un nombre común —grado, graduación, mustímetro— y el antropónimo. Ver apartado Siglas-abreviaturas. (VINIFICACIÓN).

21. Penfolds, Christopher R. Médico inglés (1811-1870) que se estableció en la región de *Adelaida Hills* (Australia) en 1844 creando la bodega que lleva su nombre y en la que se elabora el vino australiano más famoso: *Grange Hermitage*. En redonda: VSER (271), TDSV (162), MDV (83). En negrita y cursiva: VSER (271). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

22. Pérignon, Dom Pierre. Monje benedictino (1638-1715) de la Abadía francesa de Hautvillers al que se atribuye la elaboración del vino espumoso de *champagne* fermentado en botella. Encontramos diferentes denominaciones: Dom Pérignon: COD (22), MDV (168), Dom Pierre Pérignon: VEC (119), Pierre Pérignon: GVT (26). Son frecuentes los errores gráficos: Dom Perignon: TENOL (950, 1282), CDB (118), BDV (119), ENOV (14), VDCC (119), LIT (64, 213), PV7D (63), Pierre Perignon: VSER (170). Normalmente el champán se conoce como *Dom Pérignon*. (VINIFICACIÓN).

23. Pompadour, Madame de (1721-1764). A ella se debe el tipo de copa de *champagne* que lleva su nombre. Según la leyenda, la copa se diseñó tomando como modelo el pecho de la amante del rey Luis XV. En redonda: PV7D (94), MDV (74). En redonda y negrita: PV7D (94). **1. Copa Pompadour.** En redonda: PV7D (94). (SERVICIO).

24. Puigpull. Este término compuesto describe un tipo de sacacorchos de extracción vertical con comodidad, rápido y preciso, creado por la familia Puig. Es el resultado de más de 140 años de experiencia de esa familia que desde 1869 se dedica a la viticultura y la hostelería. Se elabora de forma artesanal con materiales de la máxima calidad y el óptimo funcionamiento del sacacorchos está garantizado. No en vano, se exporta a más de 20 países. La unidad léxica es una combinación que incluye el término inglés *pull* que significa «tirar» + el apellido familiar. En redonda: VSER (310). En redonda y negrita: GVT (127). (SERVICIO).

25. Riedel. Firma comercial austriaca que fabrica copas de cristal para el servicio y la degustación del vino. Su origen se remonta al siglo XVII cuando la familia Riedel estaba establecida en Bohemia y Silesia. En la fábrica se siguen elaborando algunos vidrios con técnicas de hace 2.000 años. Sus copas son un referente entre expertos y aficionados al vino. En redonda: VDCC (149), GVT (146). **1. Copa Riedel.** En redonda: VDCC (149). (SERVICIO).

26. Roederer. Famosa firma francesa elaboradora de *champagne* que es también propietaria de *Roederer Estate* en California donde se elabora un elegante *brut* además de su famoso *Ermitage* de producción limitada. La empresa fue fundada en 1776 por un comerciante francés llamado Dubois y, posteriormente, pasó a manos de N. H. Scheider y su sobrino Louis Roederer. Desde 1819 pertenece a la misma familia, es, por tanto una bodega familiar. A partir de 1833 el joven Louis Roederer impulsó la bodega dando renombre a la firma. En redonda: PV7D (108). En negrita y cursiva: VSER (214). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

27. Schillerwein. Vino alemán elaborado en Württemberg (Alemania) con variedades blancas y tintas. Parece ser que existe alguna relación entre el nombre del vino y el del poeta alemán Schiller (1759-1805) que nació en esa región según se insinúa en LIT (261). En redonda: LIT (261). Sin embargo, el nombre de este vino se debe más bien a la combinación del término alemán *schiller* que significa «brillo» y *wein* = «vino» (Johnson: 2000: 113). Robinson (2006: 615) lo describe como un vino de color rosa resultado de mezclar vino blanco y tinto que se elabora en la región de Württemberg. Tanto en GDV (841) como en la cita del corpus se hace referencia también al escritor alemán, de ahí que se incluya en este apartado de antropónimos aunque con ciertas reservas. (VINIFICACIÓN).

28. Seyval. Término francés para designar un híbrido de uva blanca creado en Francia por Bertille Seyve y Victor Villiard. También conocida como *seyve villard 5276*. Se trata de un híbrido de *5656 seibel x 4986 seybel*, lo que podría explicar el error gráfico en VSER (286): *Seybal* en vez de *Seyval*. (AMPELOGRAFÍA).

29. Spiegelau. Firma alemana con una amplia trayectoria en la elaboración de productos de cristal, entre ellas copas de vino con nombre propio que se diseñan y fabrican para disfrutar y potenciar los aromas del vino. En redonda: GVT (146). (SERVICIO).

30. Veuve Clicquot Ponsardin. Barbe Nicole Ponsardin (1777-1866) tuvo que hacerse cargo de esta bodega a los 27 años tras fallecer su marido François Clicquot. Es uno de los personajes femeninos que ha marcado la historia del *champagne*. Nombre de una prestigiosa firma de la región francesa de *Champagne* fundada en 1772 y, por extensión del *champagne* que se elabora en ella con el nombre de *Veuve Clicquot*. Curiosamente, tanto la bodega como el *champagne* se conocen por el título y el apellido tanto en francés como en colocaciones mixtas (español-francés). En cursiva y negrita: VSER (214); como Madame Clicquot: GVT (133-134). **1. Viuda de Clicquot.** PV7D (865), VEC (129), GVT (133-134). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

7.3.3. Nombres propios: topónimos

Topónimo. *m.* Nombre propio de lugar.
DEA (1999: 4349)

7.3.3.1. Introducción

Según DRAE la toponimia se define como: «1. *f.* Estudio del origen y significación de los nombres propios de lugar. 2. *f.* Conjunto de los nombres propios de lugar de un país o de una región»; y un topónimo es «un nombre propio de lugar».

Por tanto, la toponimia es la disciplina que estudia los nombres de lugar y estos serán su objeto de estudio. Para Trapero (1994: 50): «Un topónimo es un nombre propio que no «significa»¹⁴ sino que «identifica» un lugar». Algunos autores como García Sánchez (2004: 26, 2010: 150-151) distinguen entre «toponimia mayor» y «toponimia menor». La primera recoge los nombres de los núcleos de población mientras que la denominada toponimia menor se ocupa de los lugares no poblados. Aunque generalmente los autores coinciden en clasificar la toponimia en mayor y menor (Lázaro Carreter: 2008, Álvarez-Balbuena: 2012), quizás las denominaciones topónimos poblacionales y no poblacionales podrían ser más adecuados (García Sánchez: 2010: 153). Por su parte, Lázaro Carreter (2008: 390) presenta una división de la toponimia similar, sin embargo amplía el espectro, así en toponimia mayor incluye además de las poblaciones, los ríos, montes o valles, mientras que en la toponimia menor figuran lugares más pequeños tales como arroyos, hondonadas, riscos o solanas. Aunque Álvarez-Balbuena (2012: 182-183) básicamente coincide con la denominación de toponimia mayor de Lázaro Carreter (2008: 390), también incluye en ella los nombres de comarcas, subcomarcas y términos municipales, poblaciones de distinto tamaño, los cauces fluviales, otros accidentes del terreno —cordilleras, picos o sierras— así como otros elementos que el autor considera relevantes por su extensión.

Por su parte, Trapero (1994: 50) distingue entre dos tipos de topónimos: los topónimos específicos que él denomina «primarios», es decir, términos que solo funcionan como topónimos —Burdeos, *Champagne*¹⁵— y los topónimos genéricos o «secundarios», es decir, topónimos que anteriormente eran nombres comunes y que han pasado a la toponimia para nombrar accidentes geográficos concretos —*Les Marches*.

Como veremos más adelante, en nuestro corpus de textos, la utilización de nombres comunes —valle, río o monte— o elementos de tipo arquitectónico

14 Entre comillas en el original.

15 Los ejemplos están extraídos de nuestro corpus de textos.

—torre o castillo— junto a otros nombres propios es una de las formas más frecuentes de toponimia en casi todas las lenguas analizadas. Así pues, la mayoría de los topónimos hacen alusión a la descripción del paisaje en la que se incluyen los accidentes geográficos. Según Morala (1986: 55), los nombres geográficos hacen referencia a características orográficas, cultivos, terrenos, etc. que suelen dar nombre a los lugares a los que caracteriza a lo largo de un periodo de tiempo lo suficientemente prolongado como para que la denominación se fije con valor identificativo entre los hablantes. Los hidrónimos (nombres de ríos, mares o arroyos) también están presentes en varias colocaciones del corpus, especialmente en francés.

Los topónimos recogidos en el corpus de textos corresponden a regiones de los distintos países que coinciden, generalmente, con las correspondientes denominaciones de origen o a clasificaciones de las zonas vitivinícolas establecidas por cada uno de los países. Estas regiones son, tanto nombres propios simples, es decir, independientes que constan de un solo término, como en buena medida, colocaciones de diverso tipo. Aunque podría pensarse que son simples nombres que figuran en un mapa, lo que les confiere un carácter especial es su presencia en documentos especializados escritos por profesionales y destinados, a un público interesado cuando no a expertos en la materia. Como ya hemos apuntado en otros apartados, lo que hace que una palabra se convierta en término es su empleo en un contexto de especialidad, por tanto consideramos que todos los topónimos que aquí figuran son términos con connotaciones que van más allá de la simple forma gráfica de los mismos —nombres de regiones vinícolas y vinos producidos en esas regiones. Además, debido a la metonimia, algunos topónimos se han convertido en epónimos al ser utilizados para referirse a los vinos que se producen en una determinada zona: un *cognac*, un *champagne* o un *chablis*. Martínez de Sousa (2003: 109-110) considera un barbarismo el empleo de un topónimo con su grafía original cuando existe un exónimo español, por ejemplo, *Bordeaux* (Burdeos). De la misma opinión es Rodríguez Díez (2003: 46); por su parte, Torre (1994: 101) argumenta que los topónimos deberían traducirse siempre que tengan una forma consagrada en la lengua receptora. Si bien es cierto que algunos de los términos extranjeros sí tienen una traducción en nuestra lengua, por ejemplo, Piamonte, Lacio o Alsacia, los autores pocas veces recurren a la traducción prefiriendo la forma original de LO al topónimo adaptado en algunos casos.

Por lo que respecta a las lenguas co-oficiales en España y cuyos términos figuran en nuestro corpus de textos —catalán, euskera y gallego— nos parecen pertinentes las reflexiones sobre toponimia y bilingüismo que se dan en algunas zonas de España cuando conviven dos lenguas oficiales. Así, Mujika¹⁶ (2010: 85) habla de

16 Su estudio se basa únicamente en el bilingüismo español/ euskera, pero podría aplicarse a Galicia y Cataluña también.

un bilingüismo en el plano geográfico y toponímico superpuesto en el que conviven ambas lenguas y los topónimos también tienen esa doble forma. Además, apunta a otro tipo de bilingüismo paralelo cuando se yuxtaponen ambas lenguas en un territorio —en el caso del País Vasco cuando se habla español en una zona y euskera en otra zona geográfica— y lo mismo ocurre con la toponimia. Este mismo fenómeno podría servir para explicar la vacilación de las grafías en catalán donde conviven, por ejemplo, formas como Penedés (español) y *Penedès* (catalán) en los documentos de autores catalanes que escriben en español, aunque resulta curioso que estos mismos autores bilingües son los que presentan una mayor vacilación, por el contrario algunos autores castellano-parlantes utilizan únicamente la forma catalana o española, pero no ambas a la vez. Si nos atenemos a lo expuesto por Martínez de Sousa (2003), este uso del extranjerismo, así considerado puesto que son textos publicados en español, debería eliminarse al existir una forma hispanizada. Seguramente son razones políticas más que lingüísticas las que priman en algunos casos. Aunque, si tenemos en cuenta lo expuesto más arriba, podría llegar a pensarse que los topónimos catalanes, gallegos o vascos son formas exónimas para los que existen formas españolas y, por tanto, se prefiere el equivalente español como en los mencionados casos de Borgoña o Burdeos.

Podría argumentarse que la mayoría de los topónimos del corpus de textos son simplemente nombres propios que no aportan nada al dominio vitivinícola, pensamos que deben estar incluidos pues representan, no sólo un lugar geográfico, sino un concepto que va más allá del simple nombre ya que sirven para designar regiones vinícolas, pero también se hace un uso metonímico de dichos nombres al aplicarse a los vinos producidos en dichas regiones e incluso a las variedades de uva. Algunos topónimos nos remiten a entidades que no sólo se asocian con un lugar en el mapa, sino con una forma de cultivo, elaboración o comercialización del vino, así encontramos colocaciones como *appellation d'origine*, *appellation d'origine contrôlée* o *denominazione di origine controllata* que se combinan con nombres propios y comunes y que significan mucho más que un nombre. Por tanto, sí que tienen el valor, no sólo de colocar geográficamente un nombre en el mapa, sino de aportar una información valiosa en este dominio de especialidad, pues detrás de un nombre propio hay una marca, un vino, un tipo de tierra, una forma de cultivo, en definitiva una serie de actuaciones que singularizan el lugar y que lo hacen único, de ahí que los consideremos nombres propios representativos.

Por lo que respecta a la traducción de los topónimos, según Torre (1994: 101), los nombres de ciudades, provincias o puntos geográficos deben traducirse si tienen su correlato en la lengua receptora, en nuestro caso en español. Si bien es cierto que algunos de los términos extranjeros sí tienen una traducción en nuestra lengua, por ejemplo, Saboya o Ródano, los autores recurren unas veces a la traducción, mientras que en otras ocasiones prefieren la forma original de LO al topónimo adaptado. En algunos casos, incluso un mismo autor utiliza tanto el extranjerismo como la

forma hispanizada. Resulta chocante el caso de Burdeos, puesto que se trata de una zona vitícola francesa tan importante, sin duda una de las más prestigiosas de Francia y, seguramente del mundo por la calidad y cantidad de su producción, que cuenta con numerosas AOC, *grands crus*, y, sin embargo, sólo figure cinco veces en el corpus de textos con su forma original francesa. Cuando se hace referencia a toda la región se utiliza el exónimo, mientras que en los casos en los que se mencionan zonas específicas dentro de la macro-región *Bordeaux* encontramos la forma francesa, por ejemplo, *Bordeaux Clairet* o *Bordeaux Supérieur* y algo similar ocurre con otra gran región, Borgoña, para la cual el corpus de texto presenta una clara preferencia por el término hispanizado; de hecho, sólo encontramos una cita con el término francés *Bourgogne* aunque, como en el caso de *Bordeaux*, también se utiliza en colocaciones como *Bourgogne Aligoté* o *Bourgogne Passetoutgrain*.

El empleo del español en el dominio vitivinícola, por lo que se refiere a los topónimos relativos a las grandes regiones vinícolas, es manifiesto hasta el punto de que incluso los diccionarios especializados no disponen de entradas para términos como *Alsace*¹⁷ o *Savoie*¹⁸, por citar sólo un par de ejemplos, mientras que para zonas más pequeñas de esas mismas regiones, sí que hay entradas separadas o subentradas con información en las que se utilizan los términos extranjeros.

Con carácter general, los nombres propios de lugares aquí recogidos suelen figurar en colocaciones de distinto tipo dependiendo del idioma, por ejemplo, en inglés es frecuente el patrón Nombre propio + Nombre común: *Napa Valley* o *Clare Valley*. En francés, por el contrario se producen combinaciones mucho más variadas pues incluyen preposiciones y, a veces, varios nombres y adjetivos forman parte de una misma colocación: *Château la Mission-Haut-Brion*, *Saint-Georges-Saint-Émilion*. En algunos casos constatamos la existencia de cierta vacilación gráfica, por ejemplo en el uso de guiones para unir nombres propios como *Emilia-Romagna*. También son frecuentes las colocaciones que incluyen preposiciones — *Chateauneuf-du-Pape*, *Conca de Barberá*. En bastantes colocaciones se incluye un nombre común para designar una región vinícola — *Alexander Valley*, o para calificar un vino — *Crémant du Loire*, *marc de Champagne* —, o un adjetivo y un sustantivo — *Bas-Armagnac* —. Es decir, que el número de posibles combinaciones en este apartado es mucho más variada que en otros¹⁹. Tampoco es extraño encontrar colocaciones con nombres comunes que dan lugar a regiones

17 En DEV no figura entrada para *Alsace* ni la forma francesa figura bajo la entrada Francia (330) y en GDV (46-49) la entrada es para Alsacia, no *Alsace*.

18 En GDV (840) la entrada *Savoie* remite a Saboya mientras que en DEV (335) hay información bajo la entrada Francia y sólo una vez utiliza el término francés entre paréntesis precedido del español: Saboya (*Savoie*).

19 Ver apartado 6.2.2.

vinícolas como *Bois Ordinaires*, *Bois à Terroir* o *Bois Communs* y, por tanto, deben considerarse nombres propios.

Hay un buen número de colocaciones que incluyen entre sus elementos el adjetivo *San*, *Sant*, *Santa* o *Saint*, especialmente en las colocaciones procedentes del inglés o del francés. En francés, el patrón varía colocándose el adjetivo entre los dos nombres dando lugar a una colocación de elementos unidos por guiones, así: *Lus-sac-Saint-Émilion* o *Montagne-Saint-Émilion*. En estos casos, el accidente geográfico precede al adjetivo y va seguido de nombre propio. Por otra parte, en inglés encontramos ejemplos como *Santa Clara Valley* o *Santa Cruz Mountains* que demuestran la influencia de los colonizadores españoles en California.

Los términos que aquí figuran pertenecen al subdominio de la viticultura pues se trata de regiones vitivinícolas regidas por los organismos competentes que regulan el proceso de cultivo de la vid y la elaboración del vino, sin embargo, como ocurre en otros muchos casos, comparten subdominio con la vinificación y la ampelografía lo que se hará constar al final de las entradas si así procede.²⁰

7.3.3.2. Topónimos del dominio vitivinícola y diccionarios de la lengua general

Únicamente 2 de los 255 términos y colocaciones que figuran como topónimos a continuación están recogidos en los diccionarios de la lengua: *Champagne* y *Cognac*,²¹ pero hacen referencia al vino que se elabora en la región vinícola y no al propio topónimo, por tanto, nuevamente nos encontramos con la metonimia que hace que producto y origen del producto (topónimo) aparezcan en pie de igualdad.

7.3.3.3. Topónimos y diccionarios especializados

De 255 términos y colocaciones recogidos en este apartado, 233 figuran en GDV y hay información para 22 bajo otras entradas mientras que en DEV encontramos entradas para 54 términos y colocaciones y para otros 88 también figura información en otras entradas. Curiosamente, el número de términos y colocaciones para los que encontramos información en DEV supera con mucho al número de entradas directas.

²⁰ Dado que todos los términos y colocaciones recogidas en este apartado pertenecen al subdominio de la Viticultura, aunque también pertenecen a otros, sólo figurarán los subdominios diferentes cuando sea pertinente.

²¹ Ver apartado 5.1.1.1.

Nombres propios. Topónimos			
DEV	?	GDV	?
54	88	233	22

Tabla 7.8. Topónimos y diccionarios de especialidad.

Encontramos muchos nombres propios que se sirven de un único término para dar nombre a una región vinícola. Como veremos más adelante, estos mismos términos se utilizan para designar también vinos o variedades de uvas y pueden funcionar aisladamente o en combinaciones diferentes que también serán tenidas en consideración. La mayoría de los términos que siguen deberían incluir siglas tales como *AOC* (francés), *DOC*, *DOCG* (italiano), entre otras, para determinar exactamente que se trata de regiones vinícolas. Sin embargo, constatamos que en pocas ocasiones aparecen dichas siglas, lo que podría indicar, en opinión de los autores de los documentos que componen nuestro corpus de textos, que esas siglas no son necesarias pues el lector debería saber que estos nombres propios no son meros nombres geográficos, como es el caso de Burdeos, que no es únicamente una ciudad francesa, sino una reputada región con numerosas *AOC*.

En este apartado también incluimos los nombres de algunas bodegas, famosas por la calidad de sus vinos que figuran en nuestro corpus de textos. Muchas de ellas son conocidas por el nombre familiar aunque algunas, pese a seguir conservándolo, pertenecen a grupos comerciales o han pasado a otras manos. Sin embargo, el antropónimo por sí solo es suficiente para reconocer un caldo de calidad generalmente excepcional, de ahí que la colocación formada por el topónimo común²² y el antropónimo correspondiente al nombre de su propietario, ha quedado reducido a este último, siendo a pesar de ello totalmente identificable —*Lafite*, *Pétrus*, etc.— Además, en casi todos los casos, el antropónimo sirve para designar no sólo la propiedad o el propietario, sino que también designa al vino elaborado en dicha propiedad. En estos casos, generalmente se utiliza la forma reducida para referirse al vino, mientras que si se habla de la bodega suele utilizarse la colocación.

Muchas de estas bodegas, especialmente las francesas, suelen ir precedidas de un topónimo, a veces se escriben con guión y en otros casos incluyen una preposición aunque también encontramos la reducción de la colocación y así lo haremos constar. Sin embargo, como ya hemos apuntado en otras ocasiones, la polisemia se manifiesta en muchos términos y colocaciones del corpus, fundiéndose los nombres de las propiedades (el viñedo o la bodega), las denominaciones de origen y el vino elaborado en las mismas.

22 En francés, generalmente *château*.

En varias ocasiones se observa un fenómeno de reducción de las colocaciones que no es exclusivo de los topónimos, sino que también está presente entre los antropónimos, las variedades de uva, los vinos o los organismos que regulan las prácticas vitivinícolas, como se verá más adelante. En este apartado la reducción es más frecuente en los términos ingleses que en cualquier otra lengua.

Una vez más se producen numerosos casos de homonimia o polisemia tanto en las colocaciones completas como en las reducciones de las mismas.²³

Los topónimos del dominio vitivinícola recogidos ascienden a 255 términos y colocaciones que proceden del francés (127), inglés (52), italiano (32), catalán (12), alemán (9), otros ²⁴(8), portugués (5), gallego (4), euskera (3) y griego (3).

Nombres propios. Topónimos										
F	Ing	I	Cat	A	Otro	Gal	P	Esk	G	Total
127	52	32	12	9	8	5	4	3	3	255

Tabla 7.9. Lenguas de los topónimos del dominio vitivinícola.

7.3.3.4. Topónimos del dominio vitivinícola

1. Abruzzo. Región vinícola de Italia Central en la que se cultivan principalmente las variedades *Montepulciano* para elaborar vinos tintos y *Trebbiano* para los vinos blancos. En redonda: GVT (205).

2. Adelaide. Reducción de la colocación inglesa *Adelaide Hills*, región vinícola de Australia Meridional. En redonda: VSER (271), TENOL (83).

3. Adelaide Hills. Región vinícola de Australia en la que elaboran vinos blancos, tintos y espumosos. En negrita y cursiva: VSER (272). Acortamiento de la colocación: Adelaide en VSER (271) y TENOL (83).

4. Ahr. Pequeña región vinícola alemana famosa por sus vinos tintos ligeros y, a veces, algo dulces. En redonda: VSER (238).

5. Ajaccio. Región vinícola de Córcega amparada por AOC en la que se elaboran vinos tintos y rosados. Aunque el topónimo es italiano, Córcega pertenece a

²³ Si el corpus de textos recoge tanto la forma completa como la reducida, se mencionarán las unidades léxicas y las fraseológicas por separado.

²⁴ *Te Mata*, bodega de Hawke's Bay (Nueva Zelanda). Se trata del nombre maorí de las colinas de Havelock North. También nombres de neozelandeses y sudafricanos (estos principalmente de origen neerlandés): *Coonawarra*, *Klein Karoo*, *Paarl*, *Stellebosch*, *Tulbagh*, *Waikato*, *Wairarapa*.

Francia, de ahí que pudiera resultar ambiguo asignarlo a una lengua u otra²⁵. En negrita y cursiva: VSER (210).

6. Albana di Romagna. *DOCG* italiana que elabora buenos vinos dulces con uvas pasificadas de la variedad *albana*. En redonda: TENOL (996), TDSV (94). (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

7. Alella. Pequeña DO de Cataluña situada cerca de Barcelona en la que se elaboran principalmente vinos blancos. En redonda: GVT (47, 52), VSER (110), BDV (84), PV7D (57, 74, 75), MDV (174), TENOL (72), TVG (46). En redonda y negrita: ENOV (29), ENOV (29).

8. Alentejo. Región vinícola de Portugal que produce interesantes vinos tintos. En redonda: GVT (58), VSER (228-229, 230, 233, 235), MDV (196). En cursiva: GVT (206).

9. Alexander Valley. AVA incluida en la zona vinícola *Sonoma County* (California). Se trata de una zona cálida en la que se cultivan principalmente las variedades *merlot* y *cabernet sauvignon*. En VSER (266) se apunta que en esta región se elaboran vinos blancos de vendimia tardía y botritizados. En cursiva y negrita: VSER (266).

10. Algarve. Zona vinícola portuguesa en la que se elaboran principalmente vinos tintos. En redonda: VSER (228-229).

11. Alsace. Región vitivinícola francesa situada junto a la frontera con Alemania, entre los Vosgos y el Rin. A diferencia del resto de Francia, sólo cuenta con dos denominaciones, una llamada *Alsace* y la otra *Alsace Grand Cru*. En ellas se cultiva la *muscat* (moscatel de grano menudo) que recibe diferentes nombres. En redonda: TENOL (422).

12. Alsace Grand Cru. Mención especial para los vinos de esta *AOC*; vinos vendimiados en los mejores pagos previamente delimitados donde se cultivan variedades autorizadas que sólo pueden ser las más nobles: *riesling*, *gewürztraminer*, *pinot noir* y *muscat d'alsace*. En TENOL (422) encontramos Alsace grand cru en vez de Alsacia Grand Cru. Debe tratarse de un error gráfico, a menos que sea una colocación mixta que incluya un término español, lo que resultaría bastante extraño.

13. Anjou. Región vinícola francesa de la zona del Loira que elabora vinos amparados por *AOC* con el nombre genérico de *Anjou*, bajo la cual existen otras importantes *AOC*. En redonda: VSER (201), GVT (47), TENOL (717, 992).

14. Anjou-Coteaux-de-la-Loire. Una de las *AOC* de la región vinícola de *Anjou* donde se elaboran grandes vinos blancos secos y semisecos. Error gráfico en

25 En la Hoja Excel figura como italiano.

TENOL (422) donde figura en cursiva: *Anjou-Coteaux de la Loire* en vez de *Anjou-Coteaux-de-la-Loire*.

15. Antinori. Célebre bodega italiana ubicada en la Toscana; una de las primeras junto con *Tenuta San Guido* en enfrentarse a la férrea normativa vinícola de la región que comenzó la revolución de los vinos conocidos como «supertoscánicos». En redonda: VSER (217). En cursiva: VSER (223). (VINIFICACIÓN).

16. Arabako Txacolina. Colocación para designar una de las tres DO del País Vasco, en este caso en la provincia de Álava, que ampara el vino conocido como *txacolí* (chacolí) creada en 2002. En redonda: VSER (160), PV7D (56). En redonda y negrita: BDV (s.p.). En PV7D (56) figura la colocación en euskera seguida del equivalente en español. En TDSV (109) encontramos la colocación mixta (euskera + español) seguida del equivalente en euskera: txacolí de Álava (Arabako txacolina). **1. Txacolí de Álava.** TDSV (109). (VINIFICACIÓN).

17. Arbois. Región vinícola del *Jura* en la que se elaboran todo tipo de vinos, pero especialmente los generosos (amarillos: *jaunes* o de paja: *de paille*). Existe también una variedad francesa de uva blanca con el mismo nombre, pero no tiene ninguna relación con el vino que se elabora en *Arbois*. En redonda: TENOL (997).

18. Armagnac. AOC situada en el sudoeste de Francia en la que se elabora el licor de vino del mismo nombre. La región cuenta con tres zonas de producción: *Bas-Armagnac*, *Ténazère* y *Haut-Armagnac*. En redonda: ENOV (139, 140, 141, 142, 143, 185, 186). (VINIFICACIÓN).

19. Asti. Región vinícola italiana del Piamonte en la que se elaboran el famoso *Asti Spumante* y el *Moscato d'Asti*. En redonda: MDV (165), ENOV (114), TENOL (721), VSER (216, 220). (VINIFICACIÓN).

20. Auckland. Ciudad neozelandesa más importante situada en *North Island*. Es también la región vinícola más antigua. Dados sus veranos y otoños cálidos, las uvas tintas *cabernet* maduran bien. También se cultivan variedades blancas (*chardonnay* o *müller-thurgau*, entre otras). En negrita y cursiva: VSER (283).

21. Australia. País con un gran potencial vinícola. Todas las variedades de uva se han adaptado perfectamente al clima y a la orografía del país en el que se elaboran excelentes vinos blancos y tintos. La viña se concentra en cinco zonas: Australia Meridional, Nueva Gales del Sur, Victoria, Australia Occidental y Tasmania. En redonda: VSER (181, 271, 272, 273), PV7D (40, 53), MDV (161-162), GVT (56).

22. Baden. Región vinícola alemana en la que se cultiva principalmente la variedad tinta *pinot noir* con la que elaboran interesantes vinos tintos y rosados. En redonda: ENOV (40), VSER (240). Error gráfico en ENOV (40) donde figura *Badem* en vez de *Baden*.

23. Bairrada. Zona vinícola portuguesa amparada desde 1979 por *DOC* cuya especialidad más interesante son los tintos intensos y frutales. Se cultiva casi con exclusividad la variedad tinta *Baga*, de piel gruesa con sabor a taninos. En redonda y negrita: GVT (206). En redonda: GVT (206), VSER (228-229, 230), MDV (196).

24. Bandol. *AOC* en la región francesa de la Provenza en la que se elaboran principalmente vinos rosados y tintos. En negrita y cursiva: VSER (209).

25. Barbera d'Asti. *DOC* italiana que ampara unos vinos tintos de la región de Piamonte elaborados con la variedad *barbera*. En este caso el primer término de la colocación hace referencia a la variedad de uva mientras que el segundo es el topónimo. (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

26. Barossa. Reducción de la colocación inglesa *Barossa Valley*: VSER (271); TENOL (83). En VSER (271) encontramos la colocación y la reducción de la misma.

27. Barossa Valley. Región vinícola australiana en la que están asentadas las mejores bodegas del país. Uno de los vinos más cotizados es el *Grange Hermitage* de la bodega *Penfolds*. En las tres citas del corpus encontramos la colocación en negrita y cursiva: VSER (271); la reducción: Barossa: VSER (271). **1. Valle de Barossa.** En TENOL (83) figura esta colocación mixta en vez de la colocación inglesa *Barossa Valley* o de la reducción de la misma (*Barossa*).

28. Barsac. Región vinícola de Burdeos que produce excelentes vinos licorosos amparados por *AOC*. Los vinos de la *AOC Barsac* se pueden beneficiar de la *AOC Sauternes* aunque hay sutiles diferencias entre ambos, pues los *Barsac* son más licorosos. En redonda: ENOV (38), VSER (186, 190), TENOL (997), TDSV (224), GVT 8203). En cursiva: VSER (191). En redonda y entre comillas: TENOL (1023). En TENOL (135) encontramos la colocación Sauternes-Barsac. (VINIFICACIÓN).

29. Bas-Armagnac. Una de las tres áreas en las que se divide la región de *Armagnac* donde se elaboran vinos destilados que dan lugar al *armagnac* más fino y apreciado. También conocida como *Armagnac Noir* por los bosques sombríos de la zona. En redonda: ENOV (139, 141). **1. Armagnac negro.** En redonda: ENOV (141).

30. Beaune. Capital del vino de Borgoña y sede del *Comité Interprofessionnel Des Vins de Bourgogne*. Es también una *AOC* que no cuenta con *grands crus*, pero sí que se elaboran vinos de gran calidad. En redonda: VSER (195, 196).

31. Bendigo. Región vinícola australiana situada en *Central Victoria*. En la zona se elaboran excelentes vinos tintos con las variedades *shiraz* y *cabernet sauvignon*. En negrita y cursiva: VSER (274).

32. Binissalem. DO de la zona vinícola de Baleares. Conviven las variedades tradicionales como tempranillo, *callet*, *prensal blanc* o *parellada* con otras foráneas como *cabernet sauvignon*, *riesling* o *chardonnay* además de la uva local conocida

como *mantonegro* o *manto negro*. En negrita: VSER (146), ENOV (29). En PV7D (57) figura en redonda como Binissalem-Mallorca.

33. Bizkaiko Txacolina. Colocación euskera que designa la Denominación de Origen, creada en 1994, que ampara al chacolí elaborado en la provincia de Vizcaya. En redonda: VSER (181). En redonda y negrita: BDV (s.p.). En PV7D (56) figura la colocación en euskera seguida del equivalente en español. Por el contrario, en TDSV (109) encontramos la colocación mixta (euskera + español) seguida del equivalente en euskera: txacolí de Vizcaya (Bizkaiako txacolina). Error gráfico en DEV (102) donde la entrada es Bizkaiako Txacolina en vez de Bizkaiko Txacolina.
1. Txacolí de Vizcaya. En redonda: TDSV (109). (VINIFICACIÓN).

34. Bois à Terroir. Es una de las seis zonas de la *AOC Charente* en la que se elabora aguardiente. Colocación equivalente a *Bois Communs* y *Bois Ordinaires*. En redonda: ENOV (136).

35. Bois Communs. Una de las zonas de la comarca de *Charente* que comprende 1.600 hectáreas de viñedos en la costa y las islas de Olerón y Ré. También conocida como *Bois Ordinaires* y *Bois à Terroir*. En redonda: ENOV (136).

36. Bois Ordinaires. Equivalente a *Bois Communs* y *Bois à Terroir*. Error gráfico en ENOV (136): Bois Ordinaires en vez de Bois Ordinaires.

37. Bolgheri. Denominación de Origen de Toscana (Italia) que ampara vinos ligeros y secos. A finales del siglo XX se produjo en esta zona la mayor revolución moderna del vino italiano: el nacimiento del extraordinario *Sassicaia*, que hoy tiene su propia *DOC*. En redonda: GVT (204). (VINIFICACIÓN).

38. Bons Bois. Una de las zonas de la *Charente* (Francia) donde se cultivan viñedos de la variedad *ugni blanc* con los que se elabora el *cognac*. En redonda: ENOV (136); en negrita: ENOV (136).

39. Bordeaux. Región vinícola francesa, quizás una de las más prestigiosas del mundo. Cuenta con numerosas *AOC*, pero su renombre se debe a sus grandes *crus*. La macro demarcación *Bordeaux* incluye otras seis genéricas. Es muy frecuente encontrar la forma española Burdeos mientras que el término francés *Bordeaux* se utiliza cuando se trata de esas seis *AOC*. En VDCC (93, 94) se emplea indistintamente *Bordeaux* y Burdeos. El término se utiliza tanto para la región vinícola como para el vino que en ella se elabora. En redonda: VDCC (93, 94), VSER (187), GVT (203). (VINIFICACIÓN).

40. Bordeaux Clairet. *AOC* que ampara unos vinos entre tintos y rosados de la región de Burdeos. En redonda: VSER (187). (VINIFICACIÓN).

41. Bordeaux Moelleux. *AOC* que ampara unos vinos semi-dulces con aromas florales y frutales dentro de la *AOC* genérica *Bordeaux*. En redonda: VSER (187). (VINIFICACIÓN).

42. Bordeaux rosé. Colocación francesa con la que se designa una de las seis grandes AOC amparadas bajo la AOC *Bordeaux*. En redonda: VSER (187). (VINIFICACIÓN).

43. Bordeaux Sec. AOC de la región de Burdeos en la que se elaboran vinos blancos secos. En redonda: VSER (187). (VINIFICACIÓN).

44. Bordeaux Supérieur. AOC a la que se acoge una selección de calidad de vinos tintos tánicos, más complejos y con más posibilidades de guarda que los de la AOC *Crémant de Bordeaux*. En redonda: VSER (187), GVT (203). (VINIFICACIÓN).

45. Borderies. Una de las seis zonas de la región francesa de *Charente* en la que se producen vinos para la elaboración del *cognac*. En redonda: ENOV (136) y también en redonda y negrita: ENOV (136).

46. Bourgogne. Importante región vinícola francesa cuyos vinos están amparados por numerosas AOC. Suele utilizarse el término español adaptado Borgoña más que el francés. De hecho, la entrada *Bourgogne* de los dos diccionarios remite a Borgoña. En redonda: VSER (193). (VINIFICACIÓN).

47. Bourgogne Aligoté. AOC de Borgoña que ampara unos vinos blancos elaborados con la variedad *aligoté*, típica uva de esa región francesa. En redonda: VSER (193). (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

48. Bourgogne Passetoutgrain. AOC que, como su nombre indica, se destina a los vinos tintos y rosados elaborados con «cualquier grano» (*pinot noir* y *gamay noir*) en la región de Borgoña. En redonda: VSER (193). Error gráfico en VSER (193): Bourgogne Passtoutgrains en vez de Bourgogne Passetoutgrain o Passe-toutgrain. Debido al error gráfico puede inducir a confusión pues podría traducirse como Borgoña «no todos los granos». (VINIFICACIÓN).

49. Breede River Valley. Esta región sudafricana abarca tres distritos (W.O.): *Worcester*, *Robertson* y *Swellendam* en los que se elaboran tanto vinos blancos como tintos, vinos generosos, *brandies* y vinos de postre. En negrita y cursiva: VSER (280). **1. Región de Breede River Valley.** En negrita y cursiva: VSER (280).

50. Bugey Cerdon. AOC de las regiones vinícolas de *Jura* y Saboya, cerca de la frontera con Suiza que ampara un vino tinto espumoso sin el color intenso de los tintos, es más bien rosado. Se trata de un Vino Delimitado de Calidad Superior (VDQS). En VSER (212) figura la reducción *VDQS Bugey*. En cursiva: VSER (212). (VINIFICACIÓN).

51. Burgenland. Región vitícola austriaca próxima a Hungría que está dividida en cuatro zonas *Neusiedlersee* y *Neusiedlersee-Hügeland* donde se producen vinos blancos y *Mitterburgerland* y *Südburgenland* que se dedican a los vinos tintos. En redonda: VSER (73, 224).

52. Byrrh. Empresa francesa del Rosellón que elabora un aperitivo o vermut con el mismo nombre a base de mistelas de aguardiente de vino al que se le añade quinina y especias. En redonda: TDSV (117, 119, 120). (VINIFICACIÓN).

53. Cadillac. AOC de la región vinícola de Burdeos especializada en vinos blancos licorosos que pueden ser una alternativa al *Sauternes*. En cursiva: VSER (191).

54. Cahors. Región vinícola del suroeste de Francia amparada por AOC. Produce vinos tintos de color profundo, amplios en boca, tánicos que envejecen bien entre 10 y 15 años. En redonda: VSER (184, 210).

55. Calabria. Región italiana de cultura vitivinícola que se remonta a la época de los fenicios en la que se elaboran tintos interesantes amparados por DOC como el blanco dulce *Greco di Bianco*. En redonda: TENOL (996).

56. California. La región vinícola más importante de Estados Unidos. Los colonizadores españoles difundieron el cultivo de la vid en estas tierras en el siglo XVIII. Está dividida en cinco zonas climáticas. Las comarcas más conocidas son las de *Napa* y *Sonoma*. Son famosos sus vinos blancos de *chardonnay* y tintos de *pinot noir* aunque se cultivan otras muchas variedades de uva. En redonda: VSER (263, 264, 265, 266), TDSV (35, 206), BDV (100), MDV (82-83), COD (121), LIT (21-22), TENOL (761), TVG (979, 980, 981), PV7D (99). En negrita: GVT (175).

57. Cape. Nombre inglés para designar la región vitivinícola sudafricana en torno a Ciudad del Cabo. En VSER (279) encontramos el término inglés y la traducción española entre paréntesis: Cape (Cabo). **1. Región del Cabo:** VSER (278).

58. Castel del Monte. Colocación italiana para una DOC de la región vinícola de *Puglia* en la que se elaboran interesantes vinos tintos. En cursiva: VSER (226).

59. Central Valley. Una de las cinco zonas climáticas principales de California que incluye otras tantas comarcas vinícolas. En redonda: VSER (266). En cursiva: VSER (264).

60. Cérons. Región vinícola francesa de Burdeos en la que se elaboran principalmente vinos blancos licorosos amparados por AOC. En redonda: TENOL (997). En cursiva: VSER (191). En redonda y entre comillas: TENOL (1023).

61. Chambertin. Región vinícola francesa de Borgoña en la que se elaboran vinos tintos de calidad amparados por AOC. En redonda: VSER (184), LIT (63). (VINIFICACIÓN).

62. *Champagne. Región francesa en la que se elabora un vino espumoso blanco o rosado con el mismo nombre según el método tradicional. En redonda: COD (22, 33, 93), TENOL (949, 950, 1281, 1282), CDB (114, 118), VEC (119), PV7D (51, 54, 61, 79), VSER (35, 36, 41, 62, 184, 185, 193, 213, 214, 267, 283),

MDV (81, 168, 177, 195), ENOV (14, 36, 38, 75, 112, 121, 129) VDCC (37, 93, 94, 119), GVT (203), LIT (64), TDSV (31, 41, 63, 88, 90). **1. La Champagne francesa** para referirse a esa región vitícola que se encuentra únicamente en Francia (COD: 93). **2. La región francesa de Champagne** (CDB: 114). (VINIFICACIÓN).

63. Charente. Nombre francés para designar dos regiones vinícolas —*Charente* y *Charente Maritime*— que se extienden a orillas del Atlántico, al norte de la *Gironde*, atravesada por el río *Charente*. En dichas regiones se elaboran famosos destilados (*cognac*). La localidad de *Cognac* está situada en el centro del viñedo de *Charente*. En TDSV (240) figura como *Charentes*.

64. Chassange-Montrachet. Municipio y región vinícola francesa de Borgoña en la que se elaboran vinos blancos y tintos amparados por *AOC*. En negrita y cursiva: VSER (196). (VINIFICACIÓN).

65. Château Ausone. Propiedad situada al sur de *Saint-Émilion* (Burdeos) en la que se elaboran elegantes vinos tintos. En cursiva y negrita: VSER (191). (VINIFICACIÓN).

66. Château-Chalon. *AOC* del *Jura* (Francia) en la que se elabora un famoso vino amarillo (*vin jaune*). Error gráfico en TENOL (997): Château Chalón lo que daría lugar a una colocación mixta (francés + español). (VINIFICACIÓN).

67. Château Cheval Blanc. *Premier grand cru classé* de *Saint-Émilion* (Burdeos) donde se elaboran unos de los mejores vinos tintos de Burdeos. En cursiva y negrita: VSER (191). (VINIFICACIÓN).

68. Château d'Yquem. Propiedad en la que se elabora uno de los mejores vinos blancos dulces de la *AOC Sauternes*. Error gráfico en VSER (186) y VEC (83): Chateau D'Yquem en vez de Château d'Yquem, también Château D'Yquem (VSER: 190). En redonda: MDV (84), VSER (186), VEC (83). En negrita: LIT (100), VSER (190). (VINIFICACIÓN).

69. Château-Grillet. Pequeña propiedad de la zona vinícola de *Côtes du Rhône* (Francia) en la que se elaboran famosos vinos blancos amparados por *AOC*. En redonda: TENOL (722), TDSV (42); en este último figura como Chateau Grillet, sin guión. (VINIFICACIÓN).

70. Château Lafite. Propiedad de *Pauillac* (Burdeos) en la que se elabora un vino tinto excepcional. En redonda: MDV (83), TDSV (81). Error gráfico en BDV (138): Chateau Lafite. Reducción de la colocación en VSER (189): Lafite. (VINIFICACIÓN).

71. Château Latour. *Premier gran cru classé* de la zona del *Médoc* francés en el que se elaboran vinos tintos de gran calidad. Error gráfico en BDV (138): Chateau Latour en vez de Château Latour. (VINIFICACIÓN).

72. Château L'Angélus. Propiedad vinícola de la familia Boüard Laforest (*premier grand cru classé*) de *Saint-Émilion* en la que se elabora un vino tinto excepcional. En redonda y negrita: PV7D (108) figura como Chateau Angelus. En cursiva y negrita: VSER (191): *Château Angelus*, por tanto, error gráfico en ambas citas. (VINIFICACIÓN).

73. Château La Mission-Haut-Brion. *Cru classé* de *Graves* (Francia), amparado por la *AOC Pèssac-Léognan* en el que se cultivan variedades tintas como *merlot*, *cabernet sauvignon* y *cabernet franc*. Error gráfico en LIT (63): *château la misión-haut-brion* en vez de *Château La Mission-Haut-Brion*. (VINIFICACIÓN).

74. Château Margaux. Propiedad clasificada como *premier cru classé* de *Médoc* (Burdeos) en la *AOC* del mismo nombre en la que se elabora un vino tinto que es un símbolo de Francia. En redonda y negrita: VSER (188). (VINIFICACIÓN).

75. Château Montus. Bodega de *Madiran* (Francia) en la que se elabora el *madiran* con las variedades *tannat*, principalmente, pero también *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. En cursiva y negrita: VSER (210-211). (VINIFICACIÓN).

76. Château Mouton Rothschild. Situado en el Alto *Médoc* (Burdeos), en la *AOC Pauillac*, este *grand cru classé* elabora un vino lleno de virtudes ya desde su juventud que estará en todo su esplendor tras 10 o 15 años de crianza. En redonda: CBD (141). También encontramos formas reducidas como Mouton (VSER: 189) o Mouton Rothschild (PV7D: 87). (VINIFICACIÓN).

77. Château Palmer. Situado dentro de la *AOC Margaux*. Se trata de un *troisième cru classé* del *Médoc* (Burdeos) en el que se cultivan las variedades tintas *merlot*, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. En redonda, negrita y con error gráfico: VSER (188) Chateau Palmer en vez de *Château Palmer*. (VINIFICACIÓN).

78. Château Pétrus. Pago de la zona de *Pomerol* (Burdeos) en el que se elabora uno de los vinos tintos más cotizados del mundo. El nombre del vino es una reducción del nombre del pago en el que se cultiva y elabora el vino. En redonda: TDSV (81), GVT (54). En cursiva y negrita: (VSER (192). Formas reducidas en redonda: BDV (138). En redonda y negrita: PV7D (109). En cursiva: LIT (125). Errores gráficos en GVT (54): Chateau Petrus mientras que en PV7D (109), LIT (125), BDV (138) encontramos la reducción de la colocación, que figura únicamente como Petrus, por tanto con error gráfico. (VINIFICACIÓN).

79. Chinon. *AOC* de la región vinícola del Loira (Francia) en la que se elaboran principalmente vinos tintos. En redonda: LIT (63). En negrita: VSER (202).

80. Clare Valley. Región vinícola australiana en la que se producen excelentes vinos con la variedad *riesling*. En redonda: VSER (271). En cursiva y negrita: VSER (272). **1. Valle de Clare.** En VSER (271) en vez de la colocación inglesa

Clare Valley. El mismo autor utiliza tanto la forma extranjera como la adaptada en el mismo documento.

81. Clos de Vougeot. *Grand cru de la Côte de Nuits* en la región de Borgoña que produce uno de los vinos tintos más apreciados del mundo. El célebre viñedo amurallado de 50 ha tiene más de 70 propietarios que elaboran su propio vino, a veces con técnicas muy diferentes. Error gráfico en VSER (194): *Clos de Veugeot*; reducción en TDSV (64, 239): *Clos Vougeot*. (VINIFICACIÓN).

82. *Cognac. AOC en la que se elabora el destilado de vino del mismo nombre. La región consta de seis zonas. En redonda: ENOV (135, 138). (VINIFICACIÓN).

83. Colli Bolognesi. Colocación italiana que designa una DOC de *Emilia Romagna*, en la provincia de Bolonia, en la que se elaboran vinos tintos y ligeros con la variedad *barbera* y amparados por la *DOC*. En la región también se elaboran vinos blancos secos, algunos son espumosos o de aguja. En redonda: VSER (220). (VINIFICACIÓN).

84. Conca de Barberà. Región vinícola situada al oeste de la provincia de Tarragona cuya producción de vinos blancos se utiliza para la elaboración de cava. Esta DO cuenta con algunos de los mejores viñedos catalanes. En redonda: PV7D (57, 74, 79). Error gráfico en GVT (35, 48, 49, 57), MDV (174), TVG (46, 47): *Barberá* en vez de *Barberà*; también con error gráfico en negrita: BDV (s.p.).

85. Condrieu. AOC francesa situada en la orilla derecha del Ródano, junto a la *Côte-Rôtie*. En esta AOC sólo se cultiva la variedad blanca *viognier*. En redonda: VSER (45), TENOL (722).

86. Constantia. Región vinícola sudafricana de clima mediterráneo por lo que las viñas no requieren irrigación. Simon Van der Steel colonizó estas tierras fundando una colonia con el nombre de *Constantia*. Sus vinos se hicieron famosos en las Cortes europeas. Se cultivan principalmente variedades blancas como *chardonnay* y *riesling* y tintas, *shiraz* y *cabernet sauvignon*. En redonda: MDV (197). En cursiva y negrita: VSER (279) con error gráfico: *Costantia* en vez de *Constantia*. **1. Distrito de Costantia.** En cursiva y negrita y con error gráfico: VSER (279).

87. Coonawarra. Región vinícola australiana en la que se elaboran excelentes vinos con la variedad *cabernet sauvignon*. En redonda: VSER (271). En negrita: VSER (272).

88. Cornas. Pequeña AOC situada en la orilla derecha del Ródano en la que se elabora un vino tinto que necesita tres o cuatro años de maduración. En redonda: TENOL (761-762). En cursiva: VSER (199).

89. Corton-Charlemagne. *Grand cru* de Borgoña amparado por AOC en el que se elabora uno de los mejores vinos blancos de la zona con la variedad *chardon-*

may. La leyenda dice que el propio Carlomagno plantó cepas blancas para no mancharse la barba con los vinos tintos de la zona. Error gráfico en GVT (46): Corton Charlemagne en vez de Corton-Charlemagne. (VINIFICACIÓN).

90. Costers de Segre. Región catalana situada en la provincia de Lérida y amparada por DO desde 1986. La firma Codorníu acapara buena parte de la producción de la zona para la elaboración del cava. En redonda: GVT (46, 47, 49, 52, 53, 54, 57, 195), VSER (114), PV7D (57), MDV (47, 161). En redonda y negrita: BDV (s.p.).

91. Côte de Beaune. Importante región vinícola francesa de la zona de Borgoña que forma parte de la famosa *Côte d'Or*. En redonda: VSER (194).

92. Côte de Nuits. Zona vinícola de la *Côte d'Or*, en la Borgoña francesa, con capital en Dijon en la que se elaboran renombrados vinos blancos y tintos. En redonda: VSER (194).

93. Côte-de-Nuits-Villages. AOC genérica de *Côte de Nuits* que ampara la producción de vinos blancos y tintos de determinados municipios de la región. Sustituye a la antigua mención *Vins Fins de Côte-de-Nuits*. Error gráfico en VSER (194): *Côte de Nuit Villages* en vez de *Côte-de-Nuits-Villages*.

94. Côte d'Or. Una de las zonas de producción más famosas de vinos de Borgoña. La región está dividida en dos zonas: *Côte de Nuits* y *Côte de Beaune*. En redonda: VSER (196). En negrita: VSER (194). Error gráfico en ENOV (38): Côte D'Or en vez de Côte d'Or.

95. Côte Rôtie. Es el viñedo francés más antiguo de las *Côtes-du-Rhone* amparado por AOC en la que se elaboran elegantes vinos de color granate oscuro y aromas de frambuesa y especias, estructurados, tánicos y aptos para la guarda. En redonda: VSER (184, 198), TENOL (722, 761-762), GVT (50). En VDCC (94) figura erróneamente como DOC en vez de AOC: DOC Côte Rôtie.

96. Coteaux-de-Saumur. AOC del Loira (Francia) que elabora vinos blancos con la variedad *chenin blanc*. Error gráfico en TENOL (424): *Coteaux de Saumur* en vez de *Coteaux-de-Saumur*.

97. Coteaux-du-Languedoc. Una de las AOC de la zona vinícola de *Languedoc*. En negrita y cursiva con error gráfico: VSER (206): *Coteaux de Languedoc en vez de Coteaux-du-Languedoc*.

98. Coteaux-du-Layon. AOC situada en la orilla norte del Loira. Produce vinos licorosos incluyendo el *sauternes* o los vendimias nobles de Alsacia. En redonda: TENOL (135, 717), TDSV (96). En negrita: LIT (100). En negrita y cursiva: VSER (203-204). Error gráfico en LIT, VSER y TENOL: *Coteaux de Layon* en vez de *Coteaux-de-Layon*.

99. Côtes de Provence. AOC francesa situada al norte de Marsella en la que se elaboran los rosados provenzales de la región ampliamente consumidos a pesar de ser vinos sencillos. En redonda: VSER (209).

100. Côtes-du-Rhône. Viñedos del valle del Ródano que comprenden ambas vertientes del río: la meridional y la septentrional en las que se sitúan renombradas AOC. Se elaboran vinos blancos con las variedades *marsanne*, *roussane* y *viognier* mientras que para vinos tintos se utiliza la variedad *syrah*. En redonda y con error gráfico: VSER (197, 199): *Côtes du Rhone* en vez de *Côtes-du-Rhône*.

101. Côtes-du-Rhône-Villages. AOC de la región vinícola de la vertiente meridional del valle del Ródano. Error gráfico en VSER: *Côtes du Rhône Village* (197) o *Villages* (199) en vez de *Côtes-du-Rhône-Villages*.

102. Côtes du Roussillon. AOC francesa de Borgoña en la que se producen principalmente vinos tintos. Los mejores vinos se elaboran con maceración carbónica, especialmente los de la variedad cariñena. Aunque la región figura en el corpus con el término español Rosellón, la AOC está en francés aunque con errores gráficos en VSER (207): *Côtes de Rousillon* en vez de *Côtes du Roussillon* y ENOV (39): *Côtes de Rousillon*.

103. Côtes-du-Roussillon-Villages. AOC delimitada de la región francesa del Rosellón al norte del río *Têt* en la que se elaboran tintos secos y vinos dulces naturales. Como en la colocación anterior, aunque la región figura en el corpus con el término español Rosellón, la AOC está en francés con errores gráficos en VSER (207): *Côtes de Roussillon Village* en vez de *Côtes-du-Roussillon-Villages*.

104. Crépy. AOC de la región vinícola de Saboya en la que se elaboran vinos blancos con la variedad *chasselas*. En cursiva: VSER (212).

105. Dão. Región vinícola portuguesa en la que se elaboran algunos de los mejores vinos de Portugal. En las citas del corpus se utiliza tanto para la zona como para los vinos de la región. Error gráfico: VSER (228-229, 230, 232): *Dao* en vez de *Dão*.

106. Douro. Región vinícola portuguesa con categoría de *Região Demarcada* situada a unos 100 km de la desembocadura del Duero que llega prácticamente hasta la frontera con España. El 40% de la producción de la zona se dedica al vino de Oporto, el resto a la elaboración de vinos tintos y blancos. El término se utiliza tanto para la región vinícola como para los vinos elaborados en la zona, aunque no para los oportos. En redonda: TENOL (762), VSER (228-229, 230), GVT (205), TDSV (35, 102, 106). En VSER (230) figura el término español seguido del portugués entre paréntesis: *Duero (Douro)*.

107. Échézeaux. AOC francesa de *Côte-de-Nuits* en Borgoña. En las 40 ha de la zona que comprende 11 viñedos diferentes se producen vinos desiguales. Uno de

ellos calificado como un *grand cru* en que se elabora un vino con la variedad *pinot noir* que necesita entre siete y ocho años para abrirse y mostrar su cuerpo y su fina estructura. Error gráfico en VSER (194): *Échezeaux* en vez de *Échézeaux*. En cursiva y negrita: VSER (194).

108. Eden Valley. Región vinícola de Australia Meridional en la que se elaboran vinos blancos con la variedad *riesling*, florales y frutales que pueden envejecer bien. En redonda: VSER (271). En negrita y cursiva: VSER (272). **1. Valle de Eden.** La colocación mixta responde a la traducción literal al español de la colocación inglesa. En redonda: VSER (271).

109. Emilia-Romagna. Región vitivinícola italiana cuyos vinos están amparados por una *DOC* del mismo nombre. Bajo este nombre genérico figuran otras muchas *DOC*. En redonda: GVT (204). Errores gráficos: TENOL (761): Emilia Romaña; PV7D (18): Emilia-Romaña.

110. Empordà. Zona vinícola situada al norte de Cataluña en la provincia de Gerona. Como ocurre con otros términos catalanes, los autores parecen vacilar a la hora de escribir los términos, de ahí que sólo mencionemos el término cuando la grafía responde a la forma catalana. Errores gráficos en algunas citas. En VSER (111) hay un intento de utilizar la grafía original en la colocación: *Garnatxa de l'Empordà* y en COD (48): Alt Empordà. En ambos con error gráfico. Se utiliza con bastante frecuencia el término español «Ampurdán». En redonda: PV7D (57). En negrita: PV7D (22, 23).

111. Entre-deux-mers. Región vinícola de Burdeos, situada entre dos mares (Garona y Dordoña) en la que se elaboran vinos blancos amparados por *AOC*. Error gráfico en GVT (203): *Entre Deux-mers* en vez de *Entre-deux-mers*.

112. Étoile (L'Étoile). Zona vinícola francesa del *Jura* en la que se elaboran vinos blancos florales. En redonda: TENOL (997).

113. Falerno del Massico. Nombre de varias *DOC* de la *Campania* italiana en las que se elabora un vino dorado seco y semiseco que no responde a las expectativas del mítico *Falernum*. También se elaboran vinos tintos. En cursiva: VSER (225). (VINIFICACIÓN).

114. Faro. *DOC* de Sicilia que ampara un vino tinto producido en la zona de *Mesina*. En negrita y cursiva: VSER (227). (VINIFICACIÓN).

115. Faugères. *AOC* de *Languedoc* en la que se producen vinos tintos con buen pigmento, ricos y aroma a fruta del bosque madura. En redonda: VSER (207).

116. Fins Bois. Zona vinícola francesa de *Charente* cuyos vinos se destilan para elaborar *cognac*. En redonda: ENOV (136); en negrita: ENOV (135).

117. Fitou. AOC francesa de la región de *Languedoc* que ampara vinos tintos que obtuvieron su AOC en 1948, siendo así la denominación más antigua y clásica de la región de *Languedoc-Roussillon*. En cursiva y negrita: VSER (207).

118. Friul-Venecia-Julia. Región vinícola del norte de Italia en la que se elaboran tradicionalmente vinos tintos aunque también blancos. En redonda: GVT (204).

119. Geelong. Región vinícola de Victoria (Australia) en la que se elaboran excelentes vinos con la variedad *pinot noir*. En cursiva y negrita: VSER (274).

120. Getariako Txacolina. Denominación de Origen vasca que ampara al chacolí elaborado en esa zona. En redonda: VSER (162), TDSV (109). En redonda y negrita: BDV (s.p.). En PV7D (56) figura la colocación en euskera seguida del equivalente en español. **1. Chacolí de Guetaria.** En redonda: GVT (49), PV7D (56). **2. Txacoli de Getaria.** En redonda: TDSV (109). (VINIFICACIÓN).

121. Gippsland. Región vinícola australiana que comprende las regiones de *West Gippsland* y *East Gippsland*. Se trata de una región llana, de clima frío y seco. En negrita y cursiva: VSER (274).

122. Gisborne. Situada en *North Island* (Nueva Zelanda) se la conoce como la capital del *chardonnay* por la calidad de sus vinos blancos. En negrita y cursiva: VSER (283).

123. Goulburn Valley. Zona vinícola australiana situada en la región de *Central Victoria*. Cultiva principalmente las variedades *marsanne* y *shiraz*. En negrita y cursiva: VSER (274).

124. Grampians. Zona vinícola australiana situada en *Western Victoria* dedicada especialmente a la elaboración de vinos tintos. En cursiva y negrita: VSER (275).

125. Grande Champagne. Región francesa en la que se cultivan los mejores viñedos para destilar el *cognac*. En redonda: ENOV (135, 136). En negrita: ENOV (135). La colocación podría prestarse a confusión al asociar el segundo término a la bebida del mismo nombre, sin embargo en el caso de *Grande Champagne* no se trata de un vino espumoso sino de un destilado.

126. Grands-Échéveaux. Prestigiosa zona vinícola de la región de Borgoña en la que se elabora un tinto aterciopelado, profundo con buqué vegetal y de especias. Error gráfico en VSER (194): *Grand Échezeaux* y TDSV (64): Grands-Échézeaux.

127. Graves. Región vinícola francesa de Burdeos cuyos vinos tintos y blancos secos y licorosos están amparados por AOC. En redonda: ENOV (38), VSER (184, 186, 187, 199), MDV (166), GVT (203), VDCC (93), VEC (84).

128. Haut Armagnac. La región productora de *Armagnac* más pequeña en la que se elaboran destilados de calidad aunque no tan renombrados como los de *Bas Armagnac*. En TENOL (139, 141) figura como Haut-Armagnac. **1. Armagnac blanco.** Esta colocación designa a la zona del *Haut Armagnac* también conocido como *Armagnac Blanc* por los suelos calcáreos de la zona. En redonda: ENOV (139).

129. Haut-Médoc. Zona del *Médoc* (Burdeos) amparada por su propia AOC. En la comarca se concentran algunas de las denominaciones más prestigiosas de Francia. Error léxico en TENOL (38) donde figura como *Alto Medoc*, lo que daría lugar a una colocación mixta con error gráfico incluido *Medoc* en vez de *Médoc*.

130. Hawke's Bay. Una de las regiones más áridas y cálidas de Nueva Zelanda que se ha convertido en una de las zonas productoras de vino más importantes del país, en especial de vinos tintos (*cabernet sauvignon*, *merlot* y *syrah*), aunque también se elaboran algunos vinos blancos excelentes con la variedad *chardonnay*. Error gráfico en VSER (282), TENOL (83): *Hawkes Bay* en vez de *Hawke's Bay*.

131. Hermitage. Término francés que designa una AOC del valle del Ródano que produce unos excelentes vinos (*Hermitage* tinto). No confundir con la variedad de uva *syrah* que en Sudáfrica se denomina *hermitage*. En redonda: TENOL (761-762), GVT (56).

132. Hunter. Reducción de la colocación inglesa *Hunter Valley*. Región vitivinícola australiana de Nueva Gales del Sur. En redonda: VSER (271, 276).

133. Hunter Valley. Importante región vinícola del Valle de Nueva Gales del Sur (Australia) en la que se cultiva con éxito la variedad blanca *sémillon* y también se elaboran buenos vinos con la variedad *shiraz*. En cursiva y negrita: VSER (273).

134. Jura. Región vinícola francesa que produce vinos amparados por diversas AOC. Los vinos más famosos son los vinos *jaunes* o los vinos de *paille* que se elaboran con uvas pasificadas. El término hace referencia tanto a la región como al vino que en ella se produce. En redonda: TENOL (132, 532, 999, 1007), GVT (196), TDSV (77, 104, 107, 243), MDV (195). (VINIFICACIÓN).

135. Klein Karoo. Región vinícola sudafricana de *Coastal Region* en la que se elaboran principalmente vinos blancos con la variedad *chenin* y vinos generosos. En cursiva y negrita: VSER (280). **1. Región de Klein Karoo.** En negrita y cursiva: VSER (280).

136. Langhorne Creek. Región vinícola del sur de Australia en la que se elaboran excelentes vinos tintos con las variedades *shiraz* y *cabernet sauvignon*. En negrita y cursiva: VSER (272).

137. Languedoc. Importante región vinícola francesa con varias AOC e incluso VDQS, es decir, «Vinos delimitados de Calidad Superior» donde se elaboran vinos

tintos, blancos, espumosos y vinos dulces. Conocida también por la elaboración de vinos de mesa de calidad. En redonda: VSER (184, 205-206, 208), TENOL (758). En MDV (195) encontramos Languedoc-Roussillon. A veces aparece junto a la región del Rosellón como en el caso del diccionario de referencia (DEV) cuya entrada da lugar a la combinación mixta Languedoc-Rosellón. **1. Languedoc-Rosellón.** En redonda: (VSER: 186), VSER (179, 186)

138. Les Baux de Provence. Zona de la región de Provenza que conserva algunos viñedos amparados por *AOC* en la que se elaboran excelentes vinos rosados. En cursiva: VSER (209).

139. Liguria. Región vinícola situada en la costa noreste de Italia en la que se elaboran vinos blancos y tintos amparados por diversas *DOC*. En cursiva: VSER (220).

140. Limoux. Ciudad francesa, próxima a Carcasona, donde se elabora el vino espumoso conocido como *Blanquette de Limoux*. El término también se utiliza para designar la *AOC Limoux* que identifica a los vinos blancos de base con los que se elaboran vinos espumosos y la variedad de uva. En redonda: VSER (211).

141. Locorotondo. *DOC* italiana que ampara a un vino blanco elaborado en la región de Apulia. Es un vino fresco y ligero para consumir joven. En cursiva: VSER (226).

142. Loupiac. *AOC* de Burdeos en la que se elaboran vinos blancos licorosos. En cursiva: VSER (191). En redonda: TENOL (997). En redonda y entre comillas: TENOL (1023).

143. Lussac-Saint-Émilion. *AOC* de la región de Burdeos que posee algunas viñas viejas de *merlot* con las que se elaboran algunos tintos excepcionales. Reducción de la colocación en VSER (191): *AOC Lussac*. En la cita del corpus sólo figura la reducción.

144. Mâcon. Región vinícola de Francia en la que se elaboran vinos tintos y rosados de *gamay* y blancos de *chardonnay* amparados por *AOC*. La región también se conoce como *Macônnais* tal y como figura en TENOL (758). Error gráfico en VSER (196): Maçon en vez de Mâcon. En redonda en ambos documentos.

145. Mâcon Supérieur. Zona de la *AOC Mâcon* en la que se elaboran vinos blancos o tintos. Error gráfico en VSER (196) *Maçon Supérieur* en vez de *Mâcon Supérieur*. En redonda: VSER (196).

146. Mâcon-Villages. *AOC* de Borgoña, de igual categoría que la denominación *Mâcon Supérieur*, pero que sólo se aplica a los vinos blancos. Los viñedos de esta zona están delimitados geográficamente y agrupa únicamente a algunos de los mejores municipios. En cursiva y con error gráfico en VSER (196): *Maçon Villages* en vez de *Mâcon-Villages*.

147. Madiran. AOC situada al sudoeste de Francia en la que se elaboran principalmente vinos tintos fuertes, tánicos y austeros con la variedad *tannat*. En redonda: VSER (184, 210, 211, 285), VDCC (95).

148. Malborough. Nombre de la zona vinícola más extensa y también más renombrada de *South Island* (Nueva Zelanda) en la que se cultiva la variedad *sauvignon blanc*. En redonda: VSER (282, 285).

149. Marche. Región vinícola italiana en la que se elaboran vinos blancos, tintos y espumosos amparados por diferentes *DOC*. Error gráfico en PV7D (75): Le Marche y en GVT (205): Marches en vez de Marche.

150. Margaret River. Región vinícola de Australia Occidental que comenzó el cultivo de la viña en 1960. Produce vinos blancos herbáceos con las variedades *cabernet blanc* y *sémillon* y va afianzándose en la producción de tintos de *cabernet sauvignon*. En redonda: VSER (271, 276).

151. Margaux. Región vinícola francesa de *Haut-Médoc* en la que se elaboran excelentes vinos tintos amparados por AOC. En esta zona se encuentra *Château Margaux, premier cru classé* del *Médoc*. En redonda: GVT (203). (VINIFICACIÓN).

152. Maury. Región vinícola francesa del Rosellón donde se elabora un vino dulce natural amparado por AOC. El término se utiliza tanto para la AOC como para el vino elaborado en ella. En redonda: VSER (69), GVT (194). En negrita y cursiva: VSER (208). (VINIFICACIÓN).

153. McLaren Vale. Región vinícola de Australia del Sur donde se elaboran vinos de *shiraz* y *garnacha*. En VSER hay errores gráficos en los dos términos de esta colocación: McClaren Valley (271) o McLaren Valley (272) en vez de *McLaren Vale*. En redonda: VSER (271). En negrita y cursiva: VSER (272).

154. Médoc. Región vinícola francesa en la que se producen algunos de los mejores vinos tintos de Burdeos amparados por AOC. En esta región se encuentran los *crus* más famosos de Burdeos en los que se elaboran excelentes vinos con el mismo nombre, entre otros: *Château Latour*, *Château Lafite*, *Château Margaux* o *Château Haut-Brion*. En redonda: VSER (187), GVT (203), VDCC (93), MDV (157), TDSV (78). En redonda pero con error gráfico: Medoc en vez de Médoc: VEC (84, 85), BDV (98), ENOV (35). **1. Alto Medoc.** Debería haberse utilizado la forma francesa además del guión que no figura en ENOV (38). Además el término francés figura con una grafía incorrecta: *Medoc* en vez de *Médoc*.

155. Moët & Chandon. Famosa bodega francesa situada en la región de *Champagne*, fundada en 1743 y la mayor empresa familiar de la región hasta 1962. Tan conocida la bodega como el *champagne* que elabora con el mismo nombre que la reducción de la colocación hace perfectamente reconocible a este vino. Sin duda

alguna, se identifica el nombre con el *champagne* francés de calidad, hasta el punto de utilizarse solo la reducción de la colocación: Moët: LIT (284). En redonda: PV7D (63), VSER (214). Error gráfico en VSER (214): *Moët-Chandon* en vez de *Moët & Chandon*. (VINIFICACIÓN).

156. Molise. Región vinícola italiana situada en Italia Central en la que se elaboran vinos blancos, tintos y rosados amparados por *DOC*. En redonda: GVT (205).

157. Monbazillac. AOC situada en el sudoeste de Francia en la que, en años excepcionales, se elaboran vinos licorosos con vendimias enriquecidas por la podredumbre noble. En redonda: VSER (211-212), TENOL (721). En negrita y cursiva: VSER (211-212). Error gráfico en VSER (210): *Monbacillac* en vez de *Monbazillac*.

158. Montagne-Saint-Émilion. AOC situada al norte de la región vinícola de *Saint-Émilion* (Burdeos). Es uno de los satélites de *Saint-Émilion* que cultiva variedades tintas: *merlot*, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. Reducción de la colocación que figura en VSER (191) como AOC Montagne.

159. Montana Marlborough Winery. Nombre de una bodega situada en *Auckland* (Nueva Zelanda) con viñedos en *Marlborough*, *Gisborne* y *Hawke* que elabora casi la mitad de todos los vinos que se producen en Nueva Zelanda. La bodega está especializada en la producción de vinos blancos de *chardonnay* y *sauvignon blanc* aunque también elabora vinos tintos en colaboración con la firma francesa *Cordier*. También encontramos *Montana*, reducción de la colocación inglesa *Montana Marlborough Winery* (VSER: 283). En redonda: VSER (284). (VINIFICACIÓN).

160. Montefalco. Región vinícola italiana de Umbría en la que se cultivan las variedades *sangiovese* y *sagrantino* con las que se elaboran excelentes vinos tintos. En redonda: VSER (223).

161. Mornington Peninsula. Región vinícola australiana cercana a Melbourne. Su clima fresco es favorable al cultivo de la *chardonnay* y la *pinot noir* con las que se elaboran vinos ligeros y elegantes. En redonda: VSER (275). En negrita y cursiva e hispanizada: VSER (275). **1. Península de Mornington:** VSER (275).

162. Monterrei. DO de Galicia situada en la provincia de Orense, la última en incorporarse al marco legal de las DO en 1995. Se cultivan variedades blancas con las que se elaboran vinos con notas frutales y vegetales y tintos jóvenes también frutales. En redonda: VSER (139), BDV (s.p.), PV7D (56), TENOL (717). En negrita: BDV (s.p.). Error gráfico: VSER (140), TENOL (717) y PV7D (56): *Monterrey* en vez de *Monterrei*.

163. Mudjee. Región vinícola australiana situada en Nueva Gales del Sur. Las buenas prácticas de los viticultores de la zona respetuosos con el medio ambiente han dado lugar al *Certified Mudjee* que distingue a algunos vinos como garantía de

su procedencia de los viñedos locales. Se cultivan uvas tintas y blancas principalmente de las variedades *shiraz*, *cabernet sauvignon*, *chardonnay* y *sémillon*. En redonda: VSER (273). En negrita y cursiva: VSER (273).

164. Nahe. Región vinícola alemana de Palatinado en la que se cultivan principalmente variedades blancas. En redonda: ENOV (40), VSER (235).

165. Naoussa. Región vinícola griega de Macedonia en la que se elabora un vino tinto con la variedad *xynomavro*. En redonda: VSER (242). En negrita y cursiva: VSER (243).

166. Napa. Reducción de *Napa Valley* o Valle de *Napa*, región vinícola californiana que cuenta con varias AVA; una de ellas es *Napa Valley*. En redonda: VSER (264, 265, 266), ENOV (40), TDSV (206).

167. Napa Valley. El término *Napa* hace referencia al condado de California, una de las regiones vinícolas más conocidas de Estados Unidos. En negrita: PV7D (31, 32), COD (121). En redonda: PV7D (51, 53), MDV (82-83), COD (139), GVT (207). **1. Valle de Napa:** En redonda: COD (121), VSER (265).

168. Nemea. Región griega del Peloponeso en el que se elaboran vinos tintos con la variedad *aghiorghitiko* que admiten una larga crianza. En redonda: VSER (242). En negrita y cursiva: VSER (242).

169. Nelson. Zona vinícola de la Isla del Sur en Nueva Zelanda en la que se cultivan principalmente variedades blancas tales como *chardonnay*, *riesling* o *sauvignon blanc*. En negrita y cursiva: VSER (284).

170. Olifants River. Región vinícola sudafricana que se extiende de norte a sur a lo largo del valle de *Olifants* en la que se elaboran vinos con una buena relación calidad-precio. En negrita y cursiva: VSER (280). **1. Región de Olifants River.** En negrita y cursiva: VSER (280).

171. Orvieto. Término italiano que designa las *DOC Orvieto* y *DOC Orvieto Classico* que amparan vinos blancos elaborados en la región de Umbría, algunos de ellos enriquecidos por la podredumbre noble. En redonda: GVT (205), VSER (233). En negrita y cursiva: VSER (233).

172. Otago. Reducción de la colocación *Central Otago*, prestigiosa región vinícola de *South Island* (Nueva Zelanda). En las citas del corpus solo figura la reducción. En redonda: VSER (282).

173. Overberg. Región meridional sudafricana elaboradora especialmente de vinos blancos con las variedades *chardonnay* y *sauvignon blanc*. En negrita y cursiva: VSER (281). **1. Distrito de Overberg.** En negrita y cursiva: VSER (281).

174. Paarl. Región vinícola sudafricana en la que se concentra el 20% de la producción de vino del país. Se elaboran vinos blancos y tintos y los mejores espu-

mosos del país. En negrita y cursiva: VSER (279). En redonda: MDV (197). **1. Distrito de Paarl.** En negrita y cursiva: VSER (279).

175. Pacherenc du Vic-Bilh. AOC del suroeste de Francia que ampara un vino blanco de la zona de *Vic-Bilh*, nombre que hace referencia a la forma de conducción en porte alto (*pachet-en-renc*). Error gráfico en TENOL (422): *Pacherenc du Vis Bilh* en vez de *Pacherenc du Vic-Bilh*.

176. Patrimonio. Término italiano para designar una *DOC* de Córcega (Francia) en la que se elaboran vinos tintos y blancos. El moscatel de grano menudo cuenta con *DOC* propia: *Muscat-du-Cap-Corse*. En cursiva y negrita: VSER (210).

177. Pauillac. Prestigiosa AOC francesa de la región vinícola de Burdeos en la que se sitúan 18 *crus classés* además de 3 *premiers crus classés* (*Lafite, Latour y Mouton Rothschild*). Los vinos tintos elaborados en la zona con la variedad *cabernet sauvignon* son elegantes, bien estructurados y poseen una excelente capacidad de guarda. En redonda: VSER (184), GVT (203). Error gráfico en VSER (189): *Pouillac* en vez de *Pauillac*.

178. Penedès. Denominación de Origen catalana con epicentro en *Vilafranca del Penedès* asociada a la elaboración del cava. En redonda: ENOV (96, 98, 116, 128), PV7D (51, 53, 57, 65, 71, 74, 79, 102), BDV (84, 85), MDV (89, 173, 174, 177), COD (17, 20). En redonda y negrita: BDV (s.p.). Clara preferencia por el empleo de la forma española frente a la grafía catalana: «Penedés» en vez de *Penedès*.

179. Petit Chablis. AOC de Borgoña que ampara un vino blanco elaborado con la variedad *chardonnay* y que recibe también el nombre de *petit chablis*. En redonda: VSER (193). (VINIFICACIÓN).

180. Petite Champagne. Una de las seis zonas vitícolas francesas bajo la AOC *Cognac* donde se elaboran los aguardientes más finos que requieren un largo envejecimiento. En redonda: ENOV (135, 136). En negrita: ENOV (135).

181. Piemonte. Región vinícola situada al norte de Italia que produce excelentes vinos amparados por diversas *DOC* y *DOCG*. En redonda: GVT (205). Clara preferencia por el exónimo «Piamonte».

182. Pla de Bages. Región vinícola catalana en la provincia de Barcelona que cuenta con DO desde 1995. Elabora vinos blancos principalmente con la variedad autóctona *picapoll*, además de apostar por variedades foráneas. En redonda: PV7D (57), VSER (116).

183. Pla i Llevant. Zona vinícola de Mallorca en la que se elaboran tintos ligeros, de baja graduación alcohólica y fáciles de beber, además de algunos blancos y rosados amparados por DO. En redonda: PV7D (57), VSER (116).

184. Pomerol. Una de las AOC de Burdeos en la que se elaboran renombrados vinos tintos como el *Château Pétrus*. En redonda: ENOV (38), TENOL (760), VEC (85), VSER (181, 192), GVT (203), PV7D (109), MDV (159), TDSV (64, 81). En negrita y cursiva: VSER (192).

185. Pouilly-Fuissé. AOC de la región vinícola de Borgoña que ampara un vino con el mismo nombre que se considera el mejor vino blanco de todo el *Mâconnais*. En redonda: PV7D (72), GVT (46), VSER (196). Reducción (Pouilly) en TENOL (721).

186. Pouilly-Fumé. AOC de la región del Loira y, como en muchos otros casos, vino que se elabora en la zona. Además éste es el nombre de la variedad de uva *blanc fumé* con la que se conoce a la variedad *sauvignon blanc* en esta región. En negrita y sin guión: PV7D (71, 72). Reducción en TENOL (721). Error gráfico en VSER (202): *Pouilly Fumé* en vez de *Pouilly-Fumé*.

187. Pouilly-sur-Loire. Pequeña zona vinícola francesa del Loira en el que se elaboran vinos blancos amparados por AOC. Error gráfico en VSER (202): *Pouilly-sur-Loire* en vez de *Pouilly-sur-Loire*.

188. Priorat. Término catalán para designar una DO situada en Tarragona que elabora excelentes vinos tintos. El término se utiliza tanto para referirse a la DO como al vino de la zona. En redonda: GVT (53, 89), PV7D (31, 57, 65, 71, 77), BDV (s.p.). En redonda y negrita: PV7D (17, 18), BDV (s.p.). Preferencia por el término español «Priorato» frente al catalán *Priorat*. (VINIFICACIÓN).

189. Puisseguin-Saint-Émilion. Región vinícola francesa y uno de los seis satélites de *Saint-Émilion* (Burdeos) en la que se elaboran excelentes vinos tintos amparados por AOC. En redonda: VSER (191) figura la reducción Puisseguin en vez de *Puisseguin-Saint-Émilion*.

190. Puligny-Montrachet. Región vinícola francesa de *Côte-d'Or* (Borgoña) en la que se elaboran excelentes vinos blancos y tintos amparados por AOC: Los *premiers crus* llevan el nombre de *Puligny-Montrachet*. En cursiva y negrita: VSER (196).

191. Quarts de Chaume. Región vinícola francesa de *Anjou* en la que se elaboran vinos blancos con la variedad *chenin blanc* afectadas por la podredumbre noble, de largo envejecimiento que están amparados por AOC. En redonda y negrita: LIT (100) también figura con guiones: Quarts-de-Chaume.

192. Queensland. Zona vinícola del noreste de Australia. En sus viñedos se cultivan las variedades *shiraz*, *chardonnay*, *sémillon blanc* y *cabernet sauvignon* en cotas altas, entre 800 y 900 metros. En negrita y cursiva: VSER (275).

193. Raimat. Bodega de la firma *Codorníu* situada en la DO *Costers del Segre* (Lérida) en la que los vinos más representativos se elaboran con las variedades *chardonnay* y *cabernet sauvignon*. En redonda: VSER (114). (VINIFICACIÓN).

194. Rheingau. Zona vinícola alemana en la que se encuentran los pagos que producen los mejores *riesling*. En redonda: VSER (236, 239, 241), ENOV (40). Error gráfico en VSER (237): *Rehingau* en vez de *Rheingau*.

195. Rheinhessen. Región vinícola alemana con una producción de variedades blancas en torno al 75%. En ella se elabora el *Liebfraumilch*, vino ampliamente consumido aunque de dudosa calidad. En cursiva: ENOV (40), VSER (240). En VSER (240) figura el término alemán seguido de una colocación mixta: *Rheinhessen* (Hesse Renano). Error gráfico en VSER (240): *Reinhessen* en vez de *Rheinhessen*.

196. Rheinpfalz. Región vinícola alemana con una considerable producción de vinos de mesa aunque también se elaboran vinos de calidad. En VSER (240) y ENOV (40) encontramos la reducción del término alemán entre paréntesis que sigue a la traducción española: Palatinado (Pfalz). Reducción del término *Rheinpfalz*, zona vinícola de Alemania. En VSER (240), ENOV (40) figura seguida de la forma española: Pfalz (Palatinado).

197. Rias Baixas. DO gallega en la que se elaboran vinos blancos aromáticos con la variedad *albariño*. En redonda: VSER (98, 140), VEC (71, 201), MDV (46, 144), GVT (45, 48), BDV (s.p.), ENOV (717, 719, 721, 838). En redonda y negrita: ENOV (25).

198. Ribeira Sacra. Zona vinícola de la provincia de Orense (Galicia) en la que se elaboran vinos blancos perfumados y tintos jóvenes interesantes. En redonda: GVT (45), BDV (s.p.), PV7D (56), TENOL (760). **1. Ribera Sacra.** En redonda: VSER (102), VEC (79).

199. Riverina. Región vinícola australiana de Nueva Gales del Sur. Predominan los vinos blancos elaborados con *chardonnay*, *trebbiano* y *sémillon*. Los vinos tintos de *syrah* constituyen un 30% de su producción. En negrita y cursiva: VSER (274).

200. Riverland. Región vinícola del sur de Australia. Es una zona muy fértil en la que se produce un tercio de la cosecha australiana, la mayoría de ella dedicada al granel. En negrita y cursiva: VSER (272).

201. Rivesaltes. Viñedo histórico de la región francesa del Rosellón en el que se elaboran algunos de los mejores vinos dulces naturales de Europa amparados por AOC del mismo nombre. En redonda: VSER (69). En cursiva y negrita: VSER (207). (VINIFICACIÓN).

202. Robertson. Región vinícola sudafricana en la que se elaboran excelentes vinos con las variedades *shiraz* y *chardonnay* además de espumosos y vinos generosos. En redonda: MDV (197).

203. Romanée-Conti. *Grand cru* situado en la Borgoña en el que se elaboran vinos tintos de excelente calidad. La colocación designa tanto el pago como el vino que en él se elabora. En redonda: MDV (83, 84), TDSV (64). En redonda y negrita: VSER (195). En cursiva: LIT (125). (VINIFICACIÓN).

204. Roussette de Savoie. AOC en la que se elabora un vino blanco fino y aromático con la variedad *roussette* amparado por dicha AOC en la región francesa de Saboya. En cursiva: VSER (212). (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

205. Russian Valley. Colocación inglesa que designa una AVA de la región vinícola de *Sonoma* (California) especializada en el cultivo de variedades tintas como *cabernet sauvignon* y *merlot*. En VSER (266, 269): *Russian River Valley* o *Russian River* (296) en vez de *Russian Valley*.

206. Rust. Pequeña localidad vinícola austriaca en la que se elaboran vinos blancos secos, tintos y vinos dulces naturales con uvas afectadas por la podredumbre noble. Error léxico en VSER (244): *Ruster* en vez de *Rust*.

207. Saint-Chinian. Zona vinícola francesa de *Languedoc* amparada por AOC en la que se elaboran vinos tintos y rosados principalmente con la variedad cariñena. Error gráfico en VSER (207): *Saint Chinan* en vez de *Saint-Chinian*.

208. Saint-Émilion. Región vitivinícola de Burdeos amparada por una prestigiosa AOC donde se elaboran unos excelentes vinos tintos. Únicamente en VEC (85) y MDV (159) figura la colocación correcta. Errores gráficos en ENOV (38): *Saint-Emilon*. TENOL (760), GVT (203): *Saint-Emilion*. VSER (187): *Saint Émilion*. Empleo de la abreviatura *St*: con error gráfico: *St Emilion*: VSER (184); *St. Émilion*: VSER (191, 201-202). (VINIFICACIÓN).

209. Saint-Émilion grand cru. AOC francesa de la región de Burdeos que agrupa a los mejores vinos de *Saint-Émilion* clasificados como *premiers grands crus classés* o *grands crus classés*. En redonda, con error gráfico y léxico en VSER (191): *St. Émilion Gran Cru* en vez de *Saint-Émilion Grand Cru*. (VINIFICACIÓN).

210. Saint-Estèphe. Región vinícola francesa situada en el *Haut-Médoc* en la que se elaboran grandes vinos tintos amparados por AOC. Error gráfico en GVT (203): *Saint-Estephe* en vez de *Saint-Estèphe*.

211. Saint-Georges-Saint-Émilion. Una de las cuatro AOC que rodean a la localidad de *Saint-Émilion* (Francia) en la que se elaboran principalmente vinos con las variedades *merlot* y *cabernet sauvignon*. Reducción de la colocación y error gráfico en VSER (191): *St George* en vez de *Saint-Georges-Saint-Émilion*.

212. Saint-Joseph. Zona vinícola de *Cotes-du-Rhône* que ampara vinos tintos elaborados con la variedad *syrah* y blancos de las variedades locales *marsanne* y *roussane*. En TENOL (761-762) figura como St. Joseph.

213. Saint-Julien. AOC de Burdeos situada en el *Haut-Médoc* que cuenta con once *crus classés*. En redonda: GVT (203).

214. Sainte-Croix-du-Mont. AOC de la orilla derecha del Ródano (Burdeos). El microclima de la zona, apropiado para la podredumbre noble que imprime carácter a sus vinos. Error gráfico en TENOL (997, 1023): Ste. Croix du Mont (sin guiones) además de la abreviatura Ste. También error gráfico en VSER (191): *Sainte Croix du Mont* (en cursiva, sin guiones).

215. Salice Salentino. Colocación italiana para designar una región vinícola de Apulia cuyos vinos están amparados por *DOC*. La colocación hace referencia tanto al vino (*Salice Sagraantino Rosso*, *Salice Sagraantino Rosato*, *Salice Sagraantino Aleatico Dolce*) como a la *DOC*. En cursiva: VSER (226). (VINIFICACIÓN).

216. Sancerre. Zona vinícola francesa del Loira amparada por AOC en la que se elaboran vinos blancos frescos y jóvenes con la variedad *sauvignon blanc* y vinos rosados y tintos ligeros con la variedad *pinot noir*. En redonda: VSER (200), TENOL (721).

217. Sant Sadurní d'Anoia. Localidad catalana de la comarca del *Penedès* conocida por sus vinos espumosos amparados por la DO Cava. En redonda: COD (11, 21, 23, 33, 37, 45, 48, 55, 66, 98), VSER (170), BDV (s.p.), PV7D (57), MDV (174). Reducción de la colocación en COD (23): Sant Sadurní.

218. Santa Clara Valley. Región vinícola situada en la costa central de California amparada por AVA. En cursiva: VSER (267).

219. Santa Cruz Mountains. Zona vinícola californiana situada en la costa central y amparada por AVA. En cursiva: VSER (267).

220. Santorini. DO de la isla griega del mismo nombre que elabora vinos blancos con la variedad *assyrtico* con la que también se elabora el *vin santo* con uvas secadas al sol. En redonda: TENOL (996-997).

221. Saumur. Región vinícola francesa de *Anjou* en la que se elaboran vinos blancos, tintos y espumosos amparados por AOC desde 1957. En redonda: VSER (201), GVT (47), TENOL (717, 992). Error gráfico en VSER (201): *Sammur* en vez de *Samur*.

222. Saumur-Champigny. Pequeño viñedo francés de la región de *Anjou* en la que se elaboran vinos tintos con la variedad *cabernet franc* —que en la zona recibe el nombre local de *bretton*— amparados por una AOC especial. En cursiva y negrita: VSER (201).

223. Savigny-les-Beaunes. AOC de la región vinícola francesa de *Côte de Beaune* en la que se elaboran vinos tintos de *pinot noir* y algunos blancos con la variedad *chardonnay*. En cursiva y con error gráfico: VSER (195): *Sauvigny-les-Beaunes* en vez de *Savigny-les-Baune*.

224. Sicilia. Isla italiana en la que la vid se cultiva desde hace siglos. Uno de sus vinos es el *marsala* conocido en todo el mundo. Cuenta con importantes *DOC*. En redonda: VSER (179, 227). En negrita: VSER (227).

225. Seyssel. Zona vinícola francesa de Saboya en la que se elaboran vinos con la variedad *roussette*; también existe un *seysssel mousseux* (espumoso). En cursiva: VSER (212).

226. Soave. Zona vinícola italiana del Véneto en la que se elaboran vinos blancos ligeros, secos y florales amparados por *DOC*. También se aplica al vino elaborado en la zona. En redonda: GVT (205). (VINIFICACIÓN).

227. Sonoma. Puede tratarse de la reducción de la colocación inglesa *Sonoma County*, región vinícola californiana situada en la que se elaboran excelentes vinos, o de *Sonoma Valley*, una de las *AVA* de *Sonoma Country*. En redonda: GVT (207), VSER (264, 265, 266, 269), TDSV (81), LIT (21-22).

228. Sonoma Valley. Una de las *AVA* de la región vinícola californiana de *Sonoma County* en la que se cultivan variedades tintas (*zinfandel*, *cabernet sauvignon* y *merlot*) y blancas (*sauvignon blanc*). En negrita y cursiva: VSER (266). Al igual que en el caso de *Napa Valley*, son más frecuentes las citas en las que figura la reducción de la colocación: *Sonoma*. Sin embargo, puede producirse ambigüedad pues *Sonoma Valley* es sólo una de las regiones vinícolas en las que se divide *Sonoma County*.

229. Stellenbosch. Distrito vinícola sudafricano situado en *Coastal Region* en la que se concentran el mayor número de bodegas elaboradoras de vino de gama alta. En negrita y cursiva: VSER (279). **1. Distrito de Stellenbosch.** En negrita y cursiva: VSER (279).

230. Swan District. Zona vinícola de Australia donde se elaboran vinos blancos y tintos. En cursiva y negrita con error léxico: VSER (276): *Swan Valley* en vez de *Swan District*.

231. Swartland. Distrito vinícola sudafricano situado en *Coastal Region* en el que se elaboran principalmente vinos generosos y potentes vinos tintos. En negrita y cursiva: VSER (280). **1. Distrito de Swartland.** En negrita y cursiva: VSER (280).

232. Tasmania. Isla de Australia en la que se cultiva la viña en clima frío. Prestigiosas marcas de *champagne* están instaladas en la zona en la que las variedades *chardonnay* y *pinot noir* proporcionan unos excelentes vino de base para la elaboración de espumosos. En negrita y cursiva: VSER (275).

233. Taurasi. Región vinícola italiana de la *Campania* en la que se elaboran excelentes vinos tintos amparados por *DOCG*. En redonda: VSER (226); en cursiva: VSER (225).

234. Te Mata. Famosa bodega de *Hawke's Bay*, la segunda zona vinícola de Nueva Zelanda. La primera viña fue plantada por Bernard Chambers en 1892. Catorce años más tarde, *Te Mata* se convirtió en la viña más grande de Nueva Zelanda. Las familias Buck y Borris compraron la bodega en la década de los 1970 y fue ampliada y modernizada. Hoy en día *Te Mata Estate* comprende 240 hectáreas, 150 de las cuales están plantadas con viñas y elabora 480.000 cajas tanto de vinos tintos como blancos. En negrita y cursiva: VSER (283). (VINIFICACIÓN).

235. Ténarèze. Una de las cuatro denominaciones en que se divide la zona elaboradora de *armagnac*. En redonda: ENOV (141).

236. Terra Alta. DO catalana situada en la provincia de Tarragona, con Gandesa y Batea como localidades principales, en la que se elaboran vinos blancos, tintos, rosados y rancios. En redonda: GVT (47, 48, 53), VSER (118), PV7D (57), En negrita: BDV (s.p.), ENOV (29, 128).

237. Torgiano. Región vinícola italiana de Umbria en la que se elaboran vinos con el mismo nombre amparados por diferentes *DOC* e incluso un *Torgiano Rosso Reserva* amparado por *DOCG*. En redonda: VSER (223). (VINIFICACIÓN).

238. Toscana. Región vinícola italiana en la que se producen renombrados vinos blancos, tintos y rosados, entre ellos el famoso *chianti* y los conocidos como *supertuscans* amparados por *DOC* y *DOCG*. En redonda: MDV (161), VSER (209, 220, 223), GVT (204, 205), BDV (100), PV7D (55, 56), TDSV (201), TENOL (761). En negrita: ENOV (39).

239. Touraine. Región vinícola francesa del valle del Loira en la que se elaboran vinos amparados por *AOC*. En redonda: VSER (201, 202), TENOL (759, 992).

240. Trentino-Alto Adigio. Colocación italiana que designa una región vinícola situada entre las zonas de Lombardía y Véneto que cuenta con varias *DOC*. En las dos regiones vinícolas vecinas del *Trentino* (una al sur del valle del *Adigio*) y la del valle del (Alto) *Adigio* producen vinos varietales con la variedad negra *schiaava* y también unos buenos vinos de *chardonnay* fermentados en barrica (Robinson: 2006: 216). En redonda: GVT (204), TENOL (422). Error gráfico en TENOL (422): Alto ADILE y Trentino.

241. Tulbagh. Distrito vinícola sudafricano situado en *Coastal Region* en la que dado su microclima y su relieve se cultivan y elaboran una gran variedad de vinos. En negrita y cursiva: VSER (280). **1. Distrito de Tulbagh.** En negrita y cursiva: VSER (280).

242. Valais. Zona vinícola suiza en la que se cultivan muchas variedades locales. En redonda y entre comillas: TENOL (1023).

243. Valdeorras. Región vinícola gallega situada en la provincia de Orense en la que se elaboran vinos blancos y tintos amparados por DO. En redonda: VSER (102, 144), VDCC (92), VEC (72, 79), GVT (47, 53), BDV (84, s.p.), PV7D (52, 56), ENOV (28), TENOL (760). Error gráfico en algunas de las citas de VSER (143), GVT (184), ENOV (112) y TENOL (717): *Valedoras* en vez de *Valdeorras*.

244. Valle d'Aosta. Región vinícola italiana que produce vinos amparados por DOC. Error gráfico y léxico en GVT (204): Valle de Aosta A.O.C. Por una parte, el empleo de la preposición *de* en vez de la forma contraída *d'*; por otra, la denominación AOC sólo es aplicable a los vinos franceses por lo que en ese caso debería ser DOC; además ésta suele preceder a la región vinícola, por lo que debería ser DOC Valle d'Aosta.

245. Vaud. Región vinícola suiza que cuenta con una tradición de cultivo de la uva que data de la época romana. En redonda y entre comillas: TENOL (1023).

246. Vernaccia di Oristano. DOC de la región vinícola italiana de *Oristano* (Cerdeña) que ampara un vino blanco elaborado con la variedad *vernaccia* que se somete a una crianza especial bajo velo de flor. En redonda: TENOL (996). (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

247. Villa Maria. Bodega neozelandesa de la Isla del Sur fundada en 1961 por George Fistonich. Elabora excelentes vinos tintos con las variedades *merlot* y *cabernet sauvignon* además de blancos y vinos dulces afectados por la podredumbre noble. En redonda y con error gráfico: VSER (283): *Villa María* en vez de *Villa Maria*. (VINIFICACIÓN).

248. Vin de Savoie. Denominación de la zona vinícola francesa de Saboya que ampara vinos blancos, rosados y tintos; una de ellas es *Vin de Savoie*. La colocación se utiliza tanto para la AOC como para el vino blanco que se elabora en ella. En redonda y cursiva: VSER (212). (VINIFICACIÓN).

249. Vouvray. Región vinícola francesa de la *Touraine* en la que se elaboran grandes vinos blancos y espumosos amparados por las AOC *Vouvray* y *Vouvray Mousseux*. En redonda: VSER (264), GVT (47), TENOL (717, 992).

250. Waikato. Región neozelandesa situada en *North Island*. Se trata de una amplia extensión de viñedo en una zona muy húmeda en la que la mayoría del mosto se utiliza para la elaboración de zumo de uva. En negrita y cursiva: VSER (283).

251. Wairarapa. Región vinícola neozelandesa situada al sur de *North Island* con escaso viñedo, pero muy conocido por sus excelentes vinos de *pinot noir* aunque también se elaboran vinos blancos. En cursiva y negrita: VSER (283).

252. Willamette Valley. Valle vinícola de Oregón cuyos viñedos están amparados por AVA. Predomina la variedad *pinot noir* aunque también se cultivan otras variedades tintas y blancas. En cursiva y negrita y con error gráfico en VSER (268): *Villamate Valley* en vez de *Willamette Valley*.

253. Württemberg. Región vinícola alemana situada en *Land de Baden-Württemberg*. Los vinos típicos de la zona son el *Schillerwein*, un vino rosado con mezcla de variedades blancas y tintas y el *Weissherbst*, un vino elaborado con variedades tintas de poco pigmento. En redonda: LIT (261), ENOV (40). Errores gráficos en VSER (241): *Wurtemberg* en vez de *Württemberg*; en MDV (196): *Wurtemberg*.

254. Yarra. Reducción de la colocación *Yarra Valley*. Región vinícola australiana. En redonda: VSER (275).

255. Yarra Valley. Famosa zona vinícola australiana. Es la cuna de alguno de los mejores *pinot noir* del mundo. En redonda: VSER (275). En redonda y negrita: VSER (275).

7.3.4. Vinos con nombre propio

Vino. Líquido alcohólico obtenido por la fermentación del zumo del fruto de la planta *Vitis vinífera*, las uvas, frescas, o ligeramente pasificadas, que, generalmente, presenta una graduación mínima natural adquirida del 9% vol.

LÓPEZ ARROYO *et al.* (2009: 496)

7.3.4.1. Introducción

Bajo este título hemos recogido unidades terminológicas y colocaciones pertenecientes al subdominio de la vinificación que se refieren a tipos de vino de todo el mundo. Los llamamos «vinos con nombre propio» porque con su sola mención el aficionado o lego en este lenguaje de especialidad, pero también el interesado en este campo, y por supuesto, el experto en la materia, identifican el producto con el país o el tipo de vino, de ahí que merezcan un apartado especial. La mayoría de estos vinos no sólo son caldos bien conocidos sino que, casi todos ellos, cuentan con Denominaciones de Origen propias, lo que avala su prestigio.

El nombre propio como marca comercial tiene connotaciones de prestigio en muchos casos, por tanto resulta paradójico que el nombre propio se caracterice simplemente por su «escaso valor» ya que carece de significación. Sin embargo, en nuestro corpus, el nombre propio designa una imagen de marca, de exclusividad. No podemos olvidar que el vino es un producto comercial, y la industria vinícola es una fuente de ingresos muy importante en algunas economías; obvia-

mente, no tiene sentido elaborar vino si no va a ser vendido, sin embargo, a nivel particular al consumidor le muevan otros intereses, quizás lo adquiera para disfrutarlo o para presumir. Aunque se trate de productos elaborados en serie, el hecho de asignarles un nombre propio los singulariza y los hace especiales, únicos, con personalidad propia. Además, algunas marcas son auténticos objetos de deseo. Pensemos en subastas de determinados vinos y añadas por los que se han pagado cantidades increíbles de dinero, por ejemplo, una partida de 144 botellas de *Romanée-Conti* con añadas que iban de 1992 a 2010 fueron subastadas y adquiridas por 1,6 millones de dólares²⁶.

Como viene siendo habitual en el dominio vitivinícola la polisemia está nuevamente presente en este apartado y los subdominios son totalmente permeables en muchos casos y podrían figurar, por tanto, repetidos en varios apartados. Así veremos que algunos términos sirven para designar a la vez, variedades de uva (ampelografía), vino como producto elaborado (vinificación), región vinícola (viticultura) en la que se elabora un vino con una variedad de uva, tendríamos así una triple remisión de un mismo término a tres subdominios.

7.3.4.2. Vinos con nombre propio y diccionarios de la lengua general

Los diccionarios de la lengua general recogen unos pocos términos que hacen referencia a estos «vinos con nombre propio», tan conocidos que casi han perdido su condición de nombres propios.²⁷ Casi todos los términos se escriben en minúscula, aunque toman su nombre del topónimo correspondiente a la región o a la propiedad vinícola en la que se producen y elaboran. De nuevo nos encontramos con la metonimia y a la vez con la homonimia, pues un mismo nombre va a servir para designar tanto una zona geográfica como un producto, y como ocurre con *albariño*, *godello* o *espadeiro* los diccionarios de la lengua general asocian la variedad de uva con el vino elaborado con ella.

Los diccionarios de la lengua general utilizados como referencia recogen 12 términos²⁸: *albariño*, *armagnac* (*armañac*), *beaujolais*, *champagne* (*champán*, *champagne*), *chianti*, *cognac* (*coñá*, *coñac*), *espadeiro*, *godello*, *madeira*, *marsala*, *ribeiro* y *sherry*. DEA recoge los doce términos aunque sin marca de especialidad. Por su parte, en DPD sólo figuran tres: *armagnac* (*armañac*), *champagne* (*champán*) y *cognac* (*coñá* y *coñac*). DRAE incluye cuatro: *albariño*, *armagnac* (*arma-*

26 [http://www.tinsa.es/blog/subastas/romanee-conti-superlot-de-hk-vino-mas-caro/] (consulta: 20-10-2015).

27 En algunos casos proceden de la región en la que se cultivan o elaboran o de la variedad de uva o de ambas.

28 Puede verse con más detalle en el apartado 5.1.1.1.

ñac), *cognac* y *ribeiro*. En cuanto a *champagne*, DRAE recoge las formas adaptadas *champán* y *champaña* así como *jerez*, equivalente a *sherry* con el que se designa en muchas partes del mundo al vino de Jerez.²⁹

Vinos con nombre propio		
DEA	DRAE	DPD
12	4	3

Tabla 7.10. Vinos con nombre propio y diccionarios de la lengua general.

7.3.4.3. Vinos con nombre propio y diccionarios especializados

De los 97 términos y colocaciones recogidos bajo este apartado de «Vinos con nombre propio», los diccionarios especializados documentan 70 términos y colocaciones y encontramos información bajo otras entradas para 15 en GDV. Por su parte, en DEV son 23 los términos y colocaciones con entrada mientras que hay información en otras entradas para otros 29.

Vinos con nombre propio			
DEV	?	GDV	?
23	29	70	15

Tabla 7.11. Vinos con nombre propio y diccionarios especializados.

Los 97 términos y colocaciones corresponden a las siguientes lenguas: italiano (44), francés (28), inglés (12), húngaro (4), portugués (3), alemán (2), gallego (2), griego (1), francés + inglés³⁰ (1).

Vinos con nombre propio									
I	F	Ing	H	P	A	Gal	G	F+Ing	Total
44	28	12	4	3	2	2	1	1	97

Tabla 7.12. Lenguas de los vinos con nombre propio.

²⁹ Los términos que tienen entrada en los diccionarios de la lengua general figuran con asterisco delante del término.

³⁰ Rhône Ranger (77).

7.3.4.4. Vinos con nombre propio del dominio vitivinícola

Todos los términos de este apartado pertenecen al subdominio de la vinificación, aunque nuevamente nos encontramos con términos que además de designar un vino, también se asocian con una región vinícola o con una variedad de uva y así se hará constar al final de cada una de las entradas.

1. Amarone. Vino tinto del Véneto tánico y con buen cuerpo, pero también como su propio nombre indica, algo amargo (*amarone*) que mejora con la crianza en botella unos cinco o seis años. **1. Amarone seco.** Colocación que designa el vino de la región vinícola del Véneto —el *Amarone della Valpolicella*— que se elabora con uvas pasas secadas al sol de la variedad *amarone* de color rojo oscuro y seco con unas características organolépticas diferenciadas. En redonda: VSER (220, 221). **2. Amarone del Véneto.** Este vino sólo se elabora en esa zona italiana. Está amparado por *DOC Valpolicella*, quizás la colocación más adecuada sería *Amarone de Valpolicella*. En redonda: TDSV (77).

2. Ambassadeur. Término francés para una bebida elaborada a partir de mosto de uva fortificado. Es envejecido en barricas de roble macerado con hierbas, semillas, raíces, cortezas y piel de naranja. En redonda: TDSV (117, 120).

3. *Armagnac. Aguardiente de vino elaborado en la región francesa de *Armagnac* amparado por *AOC*. La calidad, origen, edad y la categoría del destilado quedan reflejadas en la etiqueta: *VO*, *VSOP* y *Réserve* con al menos cinco años de envejecimiento; *Hors d'Âge* con diez años y *millésimés* de un año que procedan de la mejor cosecha. A pesar de que los diccionarios de la lengua general utilizados recogen el término adaptado «armañac», en ninguna de las citas del corpus se utiliza. Es otro ejemplo de la clara preferencia por el extranjerismo. En redonda: ENOV (87, 140, 141, 142, 143). **1. Armagnac joven** (menos de 4 años). **2. Armagnac viejo** (entre 4 y 15 años). **3. Armagnac viejísimo** (más de 15 años). Todas las colocaciones indican el envejecimiento del aguardiente. Todas ellas en ENOV (141). (VITICULTURA).

4. Assyrtico. Vino blanco originario de *Santorini* (Grecia) con buen cuerpo, fina acidez y aromas frescos y frutales. En redonda: TENOL (996-997). En GDV (80) la entrada es para *assyrtico* o *assirtiko*, aunque en TENOL únicamente se menciona la primera forma.

5. Asti Spumanti. Vinos espumosos elaborados con la variedad *moscato* en la región italiana de Piamonte. En VSER (219) se incluye entre paréntesis información parcial sobre el tipo de vino: **Asti Spumante** (espumoso natural fermentado en grandes envases). En redonda: ENOV (39), VSER (136). En redonda y entre comillas: TENOL (984). En redonda y negrita: VSER (219). Error gráfico en ENOV (39): Asti Spumati en vez de Asti Spumante. **1. Asti italianos.** La colocación puede hacer referencia tanto a los vinos espumosos que se elaboran en la región (*Asti Spumante*)

como a los vinos de moscatel (*Moscato d'Asti*). Puesto que se trata de un vino que únicamente se elabora en esa región de Italia, no sería necesario incluir el adjetivo. En redonda: MDV (165). (VITICULTURA).

6. Aszú Essencia. Es el summum del *tokay aszù*. Se obtiene mezclando siete u ocho *puttonyos*, y la esencia que se deposita en el fondo de los cuévanos por el peso de las vendimias, de ahí su nombre. En redonda: VSER (243), LIT (256). En TENOL (1023) también se incluye el término húngaro *Eszencia* seguido de la traducción española entre paréntesis y comillas: *Eszencia* («esencia»). En LIT (256): encontramos el término español *esencia*. No resulta extraño encontrar grafías diferentes en las citas del contexto y éste es uno de los casos. De hecho, las formas recogidas en los diccionarios de referencia tampoco coinciden, así en GDV (909-910) encontramos *essencia* o *essenzia*, mientras que en DEV (708-710) figura *essence*.

7. Banyuls. Aunque se trata de una región vinícola francesa del Rosellón que elabora famosos vinos rancios y dulces, con el mismo nombre, amparados por AOC desde 1972. En todas las citas del corpus se utiliza el término para referirse al vino elaborado en la región, de ahí su presencia en este apartado. En redonda: TENOL (857, 997), LIT (263), GVT (194), TDSV (91). En negrita y cursiva: VSER (69). (VITICULTURA).

8. Barbaresco. Vino tinto de excelente calidad elaborado en la región de Piemonte y amparado por *DOCG*. La graduación alcohólica puede llegar a los 13 grados y suele ser más elegante y suave que el *barolo*. En redonda: MDV (160), VDCC (95), VSER (216, 218, 219), TENOL (761), GVT (27, 194, 204, 205), TDSV (224), BDV (s.p.). En Error gráfico en ENOV (39): *Barabaresco* en vez de *Barbaresco*. **1. Barbaresco del Piemonte** (Italia). En redonda: GVT (194). (VITICULTURA).

9. Bardolino. Vino que se obtiene de las cepas *corvina veronese*, *rondinella*, *molinara*, *negrara*, *rossignola*, *barbera* y *garganera*. Se elaboran tres tipos: *classico*, que proviene de la zona más antigua, *chiarretto*, con uvas vinificadas parcialmente en blanco, y *superiore*, con un mínimo de 11,5° y una crianza de un año. Aunque los vinos están amparados por una *DOCG* del mismo nombre, las citas del corpus hacen referencia únicamente al vino. En redonda y negrita: PV7D (74). (VITICULTURA).

10. Barolo. Considerado el rey de los vinos tintos italianos. Sus vinos están amparados por *DOCG* del mismo nombre en el Piemonte. Su graduación suele llegar a los 14 grados. Es un vino de guarda larga. En redonda: PV7D (77, 101), MDV (160), ENOV (39), VDCC (95), TENOL (761), GVT (27, 117, 194, 204, 205), VSER (181, 216, 218, 219, 318). En redonda y negrita: PV7D (31). (VITICULTURA).

11. * Beaujolais. Aunque se trata de una AOC situada al sur de Borgoña, a su vez dividida en otras varias AOC, es bien conocida por el vino del mismo nombre. Produce todo tipo de vinos, desde los más populares a los más selectos como los

crus que se elaboran en tinto y son de categoría superior. En redonda: TENOL (758, 821), GVT (107, 184), ENOV (38), TDSV (55, 206, 224), VSER (197). En redonda, entre comillas y con error gráfico: ENOV (67): «Beaujuluais nouveau».

1. Beaujolais francés. Colocación mixta que hace referencia a un vino joven que se elabora al sur de Borgoña. En redonda: GVT (147). El simple nombre del vino o de la región vinícola parece suficiente para que el lector sepa de qué tipo de vino se está hablando. Dado que sólo se elabora en Francia, no se ve la necesidad de utilizar el adjetivo en español. **2. Beaujolais nouveau francés.** Se trata del mismo vino elaborado en primicia. En redonda: PV7D (69), MDV (144). (VITICULTURA).

12. Blanquette de Limoux. Como en otros casos, la colocación designa una zona vinícola de la región de *Limoux* amparada por *AOC*. Las uvas de la variedad del mismo nombre se recolectan antes de madurar para conseguir cierto grado de acidez y elaborar un vino que se conoce con el mismo nombre. Las citas del corpus hacen referencia al vino, por tanto se incluye en este apartado. En cursiva: VSER (207). En cursiva y redonda: LIT (284): figura como *Blanquette* de Limoux (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

13. Brunello di Montalcino. Uno de los mejores vinos tintos de la Toscana amparado por *DOCG* del mismo nombre elaborado con la variedad *Brunello*. En redonda: TENOL (761), MDV (161), TDSV (224), ENOV (39), VSER (218). En cursiva: VSER (222). Vacilación gráfica no sólo en los términos de la colocación sino también en la preposición (*de* española/ *di* italiana), así Brunello de Montalcino: MDV (161), TDSV (224); Brunelo de Montalcino: VSER (218), Brunillo de Montalcino: ENOV (39). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

14. Cabernet d'Anjou. Vino rosado semiseco elaborado con *cabernet franc* y *cabernet sauvignon* y amparado por *AOC* en el valle del Loira. En cursiva: VSER (201). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

15. Canary. Término inglés que designaba un vino dulce y licoroso elaborado con la variedad malvasía en Canarias conocido también como *Canary sack* o *Canary Wine*. En redonda y entre comillas: TVG (74), TENOL (860). En cursiva: VSER (70).

16. Canary sack. La entrada en GDV (820) nos remite a *sack* o *sacke* nombre con el que se denomina al vino de Jerez en Inglaterra. Parece que la cepa llegó a España en el siglo XV y se asentó principalmente en Canarias. Hasta 1530 no aparece el nombre de *sack* en ningún documento; pero los ingleses diferenciaban tres calidades de vino español: vino de saca (*sack*), romanía y bastardo. Shakespeare utilizó el término *sack* para designar los vinos generosos españoles, no solo el jerez (*sherry*), sino también el *canary sack* y el Málaga *sack*. En redonda: GVT (48), VSER (69, 72), LIT (89). En cursiva: VEC (73).

17. Canary wine. Vino generoso elaborado con malvasía en Canarias desde donde viajaba principalmente a Inglaterra, pero también a Europa y América. El

comercio se extendió desde el siglo XVI hasta mitad del siglo XIX. En redonda: VSER (168). En redonda y entre comillas: TVG (74), TENOL (860).

18. Cannonau di Sardegna. Vino tinto o rosado licoroso de Cerdeña elaborado con la variedad *cannonnau*. También conocida como *cannono*, *cannonadu* o *cannonao*. En redonda: TENOL (996). Error gráfico: TENOL (996): *Cannonao di Sardegna* en vez de *Cannonao di Sardegna*. (AMPELOGRAFÍA).

19. Chablis. Como en otros muchos casos, el término designa una región vinícola francesa situada al norte de Borgoña en la que se elaboran excelentes vinos blancos, de ahí que la mención *chablis* se convirtiera en sinónimo de vino blanco conocido en cualquier región del mundo. Así pues, el término *Chablis* responde tanto a la región como al vino que en ella se produce. En redonda: PV7D (51, 74), MDV (162), ENOV (36), VSER (193), GVT (46), TDSV (24, 34, 64, 206). En cursiva: TDSV (206). (VITICULTURA).

20. *Champagne. Término francés únicamente utilizado para los vinos espumosos franceses que se elaboran siguiendo el método tradicional o *champenoise*. Legalmente, el término francés es únicamente aplicable al vino espumoso elaborado en la región francesa de *Champagne*, mientras que en España el equivalente es el cava. Sin embargo, a veces se utiliza el término *champagne* o los adaptados champán o champaña para referirse al cava español. En las citas del corpus encontramos el término frecuentemente en redonda: VEC (120), COD (20, 43, 137), PV7D (63, 64, 65, 74, 77, 79, 102, 108), VDCC (70, 119, 166), VSER (41, 62), TDSV (63, 87, 89, 90, 203, 206, 226, 238), ENOV (121). En redonda y mayúscula: TENOL (858, 947, 950, 1262, 1282), VSER (63, 170, 185, 201, 203, 215, 216, 279), MDV (82). En redonda y entre comillas: TDSV (90). En cursiva: COD (59, 133), PV7D (18, 61), GVT (26, 37, 46, 56, 73, 75, 87, 93, 133, 134, 146, 148, 168, 183, 189). También encontramos el término francés y el español y viceversa: champagne o cava: VDCC (70), TDSV (89, 90, 203); cavas y champagnes (VDCC: 166, 169); champagne o champán (VDCC: 70). En cursiva y negrita *champagne o cava* (VSER: 61). En redonda y cursiva: cava o *champagne* (GVT: 38). Parece haber diferencia entre el vino espumoso francés (*champagne*) y el español (cava), pero también comprobamos que se utilizan como equivalentes en varias citas del corpus. **1. Copa de champagne.** Copa típica para los vinos espumosos. En redonda: MDV (78). **2. Botella de Champagne.** Botella típica para los vinos espumosos. En redonda: VDCC (123). **3. Champagne Magnum.** Botella de *champagne* cuyo contenido equivale a dos botellas. En redonda: VDCC (123). (VITICULTURA).

21. Chateauf-neuf-du-Pape. Uno de los vinos tintos más famosos de Francia del valle del Ródano amparado por AOC del mismo nombre desde 1931. En redonda: TENOL (759-760, 761-762). Errores gráficos en VSER (184), VEC (77): Chateauf-neuf du Pape; LIT (202) Château-neuf-du-Pape. (VITICULTURA).

22. *Chianti. El término se aplica a la *DOCG* italiana que ampara el famoso vino *Chianti* elaborado en un 70% con la variedad *sangiovese* y que se envasa en una botella con el mismo nombre. En redonda: VJER (100), PV7D (55), MDV (75, 161), VDCC (96), VSER (216, 218, 222), TENOL (761), GVT (186, 204, 205). En cursiva: TDSV (224). Error gráfico en ENOV (39): *Cianti* en vez de *Chianti*. **1. Copa chianti.** Colocación mixta español + italiano, ya que en italiano debería ser *coppa chianti*. Se trata de una copa especialmente elaborada para degustar el vino *chianti* al que debe su nombre y que resalta el *bouquet* característico de la uva *sangiovese* con la que se elabora el conocido vino italiano. Ideada para los vinos de esta zona italiana, es también una copa que puede utilizarse para la cata de los vinos de Jerez. En redonda: GVT (146). En redonda y negrita: PV7D (93), GVT (146). (VITICULTURA).

23. Chianti Classico. Con esta mención se reconoce al vino tinto amparado por la *DOCG Chianti* que se elabora en la zona central de la Toscana y que comprende tres municipios de Florencia y cinco de Siena. Se considera que es la zona de más calidad. En cursiva y negrita: VSER (212). **1. Chianti clásico.** En redonda: VJER (100). (VITICULTURA).

24. Chianti Rufina. Con esta mención se reconoce al vino tinto amparado por la *DOCG Chianti* que se elabora al este de Florencia. En cursiva y negrita: VSER (212). (VITICULTURA).

25. *Cognac. Aguardiente de vino de la región de *Charente* amparado por la *AOC Cognac*. En negrita: PV7D (29). En redonda: PV7D (29), ENOV (135, 142, 143), TDSV (142, 149, 240). Aunque los diccionarios de la lengua general recogen el término adaptado «coñac», es clara la preferencia por el término francés. Como ocurre con el término *champagne*, *cognac* es de uso exclusivo en la región francesa de *Charente*, por lo que el destilado elaborado en otros países será el *brandy*. En TDSV (149) encontramos: «tipo brandy (cognac)». (VITICULTURA).

26. Crémant de Bordeaux. *AOC* que ampara los vinos espumosos elaborados en todas las comarcas de Burdeos. Se elaboran siguiendo el método tradicional, es decir, haciendo la segunda fermentación en botella. También aplicable al vino espumoso. En redonda: VSER (187). En cursiva: VEC (124). Error gráfico en VEC (124): *cremant* en vez de *crémant*. **1. Cremant de Burdeos.** En cursiva el término francés con error gráfico: VEC (125). (VITICULTURA).

27. Crémant de Bourgogne. Vino espumoso con poca intensidad carbónica amparado por la *AOC* del mismo nombre, *AOC Bourgogne*. En redonda: VSER (193). (VITICULTURA).

28. Crémant de Limoux. Uno de los mejores espumosos de Francia amparado por la *AOC* del mismo nombre, *Crémant de Limoux*. En cursiva: VEC (125),

VSER (207). Error gráfico en VSER (207) y VEC (125): *Cremant de Limoux* en vez de *Crémant de Limoux*. En cursiva y redonda: VEC (125). (VITICULTURA).

29. Crémant de Loire. Vino espumoso del valle del Loira amparado por la AOC del mismo nombre, *Crémant de Loire*. En cursiva: VSER (201). En redonda y cursiva: VEC (125). Error gráfico en VSER (201) y VEC (125): *Cremant de Limoux* en vez de *Crémant de Loire*. **1. Cremant de Loira.** Vino espumoso que se elabora en la AOC *Crémant de Loire*. En redonda y cursiva: VEC (125). (VITICULTURA).

30. Dock. Término inglés para designar un vino de Oporto. El término hace referencia a los muelles donde se encuentran las bodegas de Oporto en *Vila Nova de Gaia*, a orillas del *Douro* (Duero). En cursiva: TDSV (219).

31. Dolcetto d'Alba. Vino tinto elaborado con la variedad *dolcetto* en la región del Piamonte y amparado por *DOC*. En redonda y con error gráfico: VSER (219): *Dolcetto D'Alba* en vez de *Dolcetto d'Alba*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

32. Dry sack. Colocación inglesa utilizada en la época isabelina para referirse a los vinos generosos españoles como el jerez, el vino canario o el Málaga. En redonda: LIT (211).

33. East India. Colocación inglesa para designar en el mercado anglosajón a algunos vinos olorosos de Jerez o Madeira que en tiempos de la navegación a vela viajaban hasta Oriente. Los actuales *East India* de Jerez suelen ser olorosos algo dulces. En redonda: TENOL (996).

34. Erbaluce di Caluso. Vino blanco seco y ligero de la región italiana de Piamonte amparado por *DOC* del mismo nombre y elaborado con la variedad blanca *erbaluce*. En redonda: TDSV (94). En redonda y entre comillas: TENOL (1023). (VITICULTURA).

35. Est! Est! Est!. Vino de la región del Lacio italiano amparado por *DOC*. Se trata de un vino ligero y seco que hay que beber joven. En redonda: GVT (205). (VITICULTURA).

36. Falerno. Famoso vino italiano muy apreciado en la época romana. El *Falernum* es un vino tinto que se elabora en la *Campania*. De alta graduación alcohólica, se dejaba enranciar hasta convertirse en una especie de vino oloroso o de oporto *vintage*. En redonda: VSER (225, 226), TDSV (23).

37. Fine champagne. No se trata de un vino espumoso sino de un aguardiente de excelente calidad que se destila en las regiones de la *Grande Champagne* y la *Petite Champagne*. En redonda: ENOV (135, 136). En redonda y negrita: ENOV (136). (VITICULTURA)

38. Grange Hermitage. Vino tinto excepcional elaborado por la firma *Penfolds* en *Barossa Valley* (Australia). Es el único vino australiano conocido como

premier cru. En redonda: TDSV (81, 162). En cursiva y negrita: VSER (271). Reducción de la colocación: MDV (83). En casi todas las citas se incluye el nombre de la bodega junto con el vino, así *Penfold's Grange Hermitage*: TDSV (81, 162); Penfold's Grange: MDV (83); Grange Hermitage de Penfolds: VSER (271).

39. Greco di Bianco. Vino blanco de postre generoso elaborado con la variedad *greco* pasificada amparado por una *DOC* de *Calabria*. En redonda y con error gráfico: TENOL (996): *Geco di Bianco* en vez de *Greco di Bianco*. (VITICULTURA).

40. Grumello. Vino tinto italiano elaborado principalmente con la variedad *nebbiolo*. Está amparado por la *DOC Valtellina Superiore*. En redonda: ENOV (39).

41. Inferno. Vino tinto italiano de la región de Lombardía elaborado principalmente con la variedad *nebbiolo* y amparado por la *DOC Valtellina Superiore*. En redonda: ENOV (39). (VITICULTURA).

42. Johannisberg. Término alemán para designar un vino blanco elaborado en Suiza con la variedad *johannisberg*, conocida como *sylvaner*. En TENOL (1023) encontramos el término seguido de la variedad de uva más conocida entre paréntesis: *Johannisberg (Sylvaner)*. (AMPELOGRAFÍA)

43. Lacryma Christi. Reducción de la colocación *Lacryma Christi rosso* en GVT (205) que designa un vino tinto elaborado con uvas procedentes de las laderas del Vesuvio, pero es también reducción de la *DOC Vesuvio Lacryma Christi* que ampara dichos vinos. En VSER (225) en cursiva: *DOC Lacryma Christi del Vesuvio* en vez de *DOC Vesuvio Lacryma Christi*. (VITICULTURA).

44. Lambrusco. Vino tinto italiano de aguja de poca graduación y agradable aroma que se elabora con diferentes variedades locales de la uva *lambrusco*. Diversas *DOC* de *Emilia-Romagna* elaboran vinos con este mismo nombre. El término hace referencia tanto a la uva como al vino elaborado con ella, como en otros casos. En redonda: PV7D (78, 105), VSER (216, 220). En cursiva: PV7D (18), VSER (220). **1. Lambrusco rosado:** En redonda: PV7D (78). (AMPELOGRAFÍA).

45. * Madeira. Vino dulce o seco elaborado con las variedades *sercial*, *verde-lho*, *boal* o *bual* y malvasía en la isla portuguesa de Madeira. Es un vino licoroso con una graduación de entre 18-20°. En redonda: VJER (100), PV7D (90), MDV (147, 196), ENOV (4, 39), GVT (27, 92, 122, 146, 175, 205), LIT (258, 259, 260, 284), VDCC (95), VSER 872, 228-229, 230, 234), TENOL (719, 857, 860, 861, 995-996), TDSV (75, 78, 100, 173), GNCV (121), TVG (75). En redonda y negrita: PV7D (90). En cursiva: VSER (70). En redonda y entre paréntesis: TENOL (1008). En redonda: LIT (260) figuran las colocaciones: *madeira no estufado* y *madeira seco*. **1. Madeira dulce.** Vino de *madeira* elaborado con la variedad *boal* con más de 3° *Baumé* y también el elaborado con la variedad malvasía que llega a los 6° *Baumé*. En LIT (259). (VITICULTURA).

46. Madère de retour. Con esta colocación designaban los franceses a los *madeiras* que durante los siglos XVIII y XIX viajaban en barco y se sometían al procedimiento de *estufagem*, es decir, se trata del llamado *vinho da roda*. **1. Madeira de ida y vuelta.** En LIT (259) encontramos esta colocación mixta como sinónimo de *vinho da roda* aunque debería ser *vinho da roda*. (VITICULTURA).

47. Malmsey. Término inglés con el que se designa el vino de *madeira* elaborado con la variedad malvasía. En TENOL (1012) el término inglés figura entre paréntesis: Malvasía (Malmsey) mientras que en VSER (234) ocurre lo contrario: Malmesey (Malvasía). Error gráfico en VSER: Malmesey en vez de Malmsey. En redonda y entre comillas: TVG (74). (AMPELOGRAFÍA).

48. Malvasia delle Lipari. Vino dulce de postre elaborado en las Islas Lipari y amparado por *DOC* con el mismo nombre. En redonda: TENOL (996). En cursiva y negrita: VSER (227). Error gráfico en TENOL (996) y VSER (227): *Malvasía delle Lipari* en vez de *Malvasia delle Lipari*. (VITICULTURA).

49. Marc de Bourgogne. Aguardiente elaborado destilando orujos de vinos de la región de Borgoña. Suaviza su potencia con el envejecimiento en barrica. En redonda y negrita: ENOV (129).

50. Marc de Champagne. Elaborado con orujos de la región de *Champagne*. Esencialmente son los restos de la prensa del *champagne* que se destilan en alambique. En redonda y negrita: ENOV (129). En cursiva: VEC (125).

51. *Marsala. *DOC* italiana situada al noroeste de Sicilia que ampara un vino generoso y dulce, generalmente elaborado con variedades blancas, aunque también se elabora un *marsala rosso* con variedades tintas. En redonda: VSER (72, 227, 228), GVT (92, 205), TENOL (996), TDSV (78, 100). En cursiva: VSER (70). (VITICULTURA).

52. Monica di Cagliari. Este es otro caso, como viene siendo habitual, de polisemia ya que se trata de una *DOC* italiana de Cerdeña en la que se elaboran dos variedades de vinos: dulces naturales o licorosos dulces naturales con la variedad tinta *monica*, es decir tanto la *DOC*, como el vino y la variedad de uva comparten el mismo nombre. Sin embargo, puesto que la cita de corpus hace referencia al vino, lo incluimos en este apartado. En redonda: TENOL (996). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

53. Montefalco Sagrantino. Vino italiano extraordinario, el *sagrantino*, amparado por *DOCG* propia. En VSER (233) figura la colocación *Sagrantino de Montefalco*, en cursiva y negrita. (VITICULTURA).

54. Montepulciano d'Abruzzo. Vino seco y sabroso elaborado con la uva *Montepulciano* en la región de *Abruzzo* (Italia). En redonda: VSER (224), TENOL (761). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

55. Montrachet. Excelente vino blanco calificado como *grand cru* que elaboran firmas tan prestigiosas como el *Domaine de la Romanée Conti*, en la AOC de *Côte de Beaune* (Borgoña). En redonda: MDV (84, 163), GVT (46), LIT (227). En cursiva: VSER (198). (VITICULTURA).

56. Moscato d'Asti. Vino dulce de postre elaborado con la variedad *moscato bianco* y amparado por una *DOCG* italiana de la región del Piamonte. En redonda: VSER (219). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

57. Moscato di Cagliari. Vino dulce italiano con el mismo nombre elaborado en Cerdeña con la variedad *moscato* y amparado por la *DOC Moscato di Cagliari*. En redonda: TENOL (721, 996). **1. Moscatel de Cagliari.** En redonda: TENOL (721). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

58. Moscato di Noto. Vino de postre italiano elaborado en Sicilia con la variedad *moscato* amparado por *DOC* del mismo nombre. Es un vino ligero de 8° de alcohol. En redonda: TENOL (996). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

59. Moscato de Pantellaria. Vino dulce de postre elaborado con la variedad *moscato bianco* en Sicilia (Italia) y amparado por *DOC* del mismo nombre. En redonda: TDSV (94). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

60. Moscato di Pantelleria passito. Vino generoso elaborado en la isla de *Pantelleria* con la variedad *moscato bianco*. La vendimia tiene lugar a mediados de agosto y las uvas se dejan pasificar al sol durante dos o tres semanas. Están en su momento óptimo de consumo cuando tienen cinco o seis años. En TENOL (996) encontramos una colocación distinta: Moscato passito di Pantellaria. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

61. Moscato di Siracusa. Vino dulce de postre elaborado con la variedad *moscato bianco* en Sicilia y está amparado por la *DOC Moscato di Siracusa*. En redonda: TENOL (996). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

62. Moscato di Sorso-Sennori. Vino dulce elaborado en Cerdeña con la variedad *moscato* y amparado por *DOC*. En redonda: TENOL (996), TDSV (94). En TENOL (996) encontramos la reducción de la colocación: Moscato di Sorso. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

63. Muscat de Beaumes-de-Venise. Vino dulce francés elaborado en el valle del Ródano con la variedad moscatel de grano menudo amparado por AOC del mismo nombre. En redonda: TDSV (92). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

64. Muscat de Frontignan. Vino dulce natural elaborado con moscatel de grano menudo pasificado en la AOC francesa de *Languedoc*. En redonda: TENOL (997), TDSV (92). **1. Moscatel de Frontignan.** En TENOL (721), ENOV (114). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

65. Muscat de Lunel. Vino dulce con el mismo nombre elaborado con la variedad *muscat* (moscatel de grano menudo) en el municipio de *Lunel*, situado en departamento de *Hérault (Languedoc-Roussillon)* amparado por *AOC*. En redonda: TENOL (997), TDSV (93). Reducción de la colocación en TENOL (135, 1023): *Muscat Lunel* en vez de *Muscat de Lunel*. Colocación mixta: Moscatel de Lunel: TENOL (721). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

66. Muscat de Mireval. Vino dulce natural amparado por *AOC* francesa de la región vinícola de *Languedoc* con el mismo nombre que se elabora con la variedad *muscat* (moscatel de grano menudo). En redonda: TENOL (997), TDSV (93). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

67. Muscat de Rivesaltes. Vino dulce natural elaborado en el Rosellón con moscatel de grano menudo y moscatel de Alejandría amparado por *AOC* del mismo nombre. Es un vino licoroso y perfumado. En redonda: GVT (189), TDSV (92). **1. Moscatel de Rivesaltes.** TENOL (997). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

68. Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Vino dulce natural elaborado con la variedad *muscat* (moscatel de grano menudo) amparado por *AOC* de Rosellón, *Languedoc* y Provenza. En redonda, sin guiones: TDSV (93): muscat de Saint Jean de Minervois. En TENOL (997), VSER (208) encontramos la abreviatura St. poco frecuente en el dominio vitivinícola francés: Muscat de St. Jean de Minervois. La colocación hace referencia tanto al vino como a la *AOC*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

69. Nasco di Cagliari. Vino blanco de postre amparado por *DOC* de Cerdeña (Italia) que se elabora con la variedad *nasco*. Se trata de un vino licoroso de 13° y aroma amoscatelado. En redonda: TENOL (996). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

70. Nuragus di Cagliari. Vino blanco elaborado en la zona de *Cagliari* mayoritariamente con la variedad *nuragus* y amparado por *DOC* de Cerdeña (Italia). Error terminológico en VSER (228): *DOCG Nuragus di Cagliari*; no se trata de una *DOCG* sino de una *DOC*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

71. Port. Término inglés para designar el vino de Oporto. En cursiva: VSER (279), TDSV (249, 250, 251). (VITICULTURA).

72. Porto. Término portugués que se aplica a los vinos que se elaboran en la ciudad portuguesa, los famosos oportos, aunque en realidad, las bodegas se encuentran en *Vila Nova de Gaia*, al otro lado del río Duero. En redonda: TENOL (1009, 1012), PV7D (90). En redonda y negrita: GVT (205). En redonda y entre comillas: TENOL (998, 1008). En cursiva: DEV (535), TENOL (1009). En TENOL (1009) encontramos el término portugués seguido del español: Porto u Oporto. **1. Porto**

corriente. En redonda: TENOL (1012). **2. Porto con indicación de edad.** En redonda: TENOL (1012). **3. Vinos de Porto.** En cursiva: TENOL (1009). **4. Vinos de Porto u Oporto.** En redonda: TENOL (1009). (VITICULTURA).

73. Primitivo di Manduria. Vino tinto elaborado con la variedad *primitivo* en la provincia de *Taranto* amparado por *DOC* de *Puglia* (Italia). En cursiva: VSER (226). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

74. Recioto. Vino típico tinto o blanco dulce elaborado en la región vinícola italiana del Véneto. Algunos de estos vinos están amparados por *DOC*. La riqueza de su azúcar procede de la pasificación, por tanto, son vinos *non conciati*, es decir, vinos dulces naturales. En cursiva: VSER (218, 220, 221); en redonda: VSER (221, 223, 226), LIT (98-99). **1. Recioto dulce.** El adjetivo español resulta innecesario, pues el *recioto* está elaborado con uvas pasificadas, por tanto, se trata de un vino dulce. En redonda: VSER (221). (VITICULTURA).

75. Recioto della Valpolicella. Vino tinto elaborado en la provincia de Verona. Se trata de un vino dulce natural amparado por *DOC* con el mismo nombre. En redonda: TDSV (94). (VITICULTURA).

76. Recioto di Soave. Vino blanco dulce natural que se elabora en Verona amparado por *DOC* del mismo nombre. En redonda: GVT (148). En cursiva: VSER (220). Ambos documentos con error en la preposición: *Recioto de Soave* en vez de *Recioto di Soave*. (VITICULTURA).

77. Rhône Ranger. Nombre que reciben los vinos californianos que se elaboran con variedades de uva de la región vinícola francesa del Valle del Ródano. La colocación está compuesta por un elemento francés y otro inglés. En cursiva: VSER (268). (VITICULTURA).

78. * Ribeiro. Término gallego que se aplica a un famoso vino amparado por DO del mismo nombre que se elabora principalmente con la variedad de uva *treixadura*. Como en otros casos, se hace referencia tanto al vino como a la Denominación de Origen, aunque las citas son más frecuentes para el vino de la DO. En redonda: VSER (142, 144), VEC (76), GVT (45, 48), BDV (84, 100, s. p.), PV7D (56, 71), ENOV (36), TENOL (817, 721, 996, 1005). En redonda y negrita: ENOV (27). (VITICULTURA).

79. Rosé d'Anjou. Vino rosado fresco y semiseco con la variedad *grolleau* amparado por *AOC* de *Anjou* (Francia). En cursiva: VSER (201). (VITICULTURA).

80. Rosé de Loire. Vino rosado seco elaborado en diferentes zonas vinícolas (*Anjou, Saumur* y *Touraine*) amparado por *AOC* genérica. En cursiva: VSER (201). (VITICULTURA).

81. Rosso de Montepulciano. Vino rosado italiano que se elabora en una *DOC* con el mismo nombre. No confundir con el *vino nobile de Montepulciano* que se elabora en la *DOCG* del mismo nombre y que ampara uno de los grandes vinos de la Toscana. En redonda: VSER (222). (VITICULTURA).

82. Rosso Piceno. *DOC* italiana de la región de *Marche* que ampara un vino tinto elaborado con las variedades *sangiovese* y *montepulciano* para ser consumido joven. En cursiva y negrita: VSER (224). (VITICULTURA).

83. Ruster ausbruch. Vino dulce austriaco elaborado en la localidad de alemana de *Rust*. En Austria, el término *ausbruch* es una mención de calidad que distingue a los vinos licorosos con una riqueza de azúcar residual de 139 a 156° *Oechsle*. En cursiva y negrita: VSER (244). (VITICULTURA).

84. Sassicaia. Vino tinto de la Toscana que cuenta con *DOC* propia. Con este vino, creación de Mario Della Rocchetta, se inicia la revolución de los vinos conocidos como «supertoscánicos». En redonda: VSER (217), TDSV (224). En cursiva y negrita: VSER (223). (VITICULTURA).

85. Sauternes. Aunque se trata de un término que hace referencia a una región vinícola de Burdeos que elabora vinos licorosos afectados por la podredumbre noble amparados por la *AOC Sauternes*, como en otros muchos casos, el término sirve para la *AOC* y para el vino que en ella se elabora. Se identifica claramente al *Sauternes* como un vino con nombre propio, de ahí que se incluya en este apartado. En PV7D (90): «*sauternes* (podredumbre noble)» que podría inducir a error, puesto que en otras ocasiones observamos que bien el término extranjero, bien la traducción al español se colocan entre paréntesis, lo que podría llevar a pensar que *sauternes* y podredumbre noble son equivalentes. La proximidad con la *AOC Barsac* hace que sus vinos puedan beneficiarse de la *AOC Sauternes* y, de hecho, encontramos la colocación *Sauternes-Barsac* en TENOL (135). El término se utiliza tanto para la *AOC* como para el vino elaborado en ella. En redonda: PV7D (95, 108), MDV (95, 97, 167, 206), ENOV (38), VDCC (34, 49, 95), VSER (8, 73, 184, 186, 187, 190, 191, 203, 211-212, 273), TENOL (135, 721, 723, 997, 1023), GVT (122, 148, 180, 186, 189, 194, 203), LIT (14, 100, 264), TDSV (24, 35, 78, 96, 97, 136, 138, 173, 206, 224), VEC (83), BDV (100, 139), CDB (65). En redonda y negrita: PV7D (71, 72), GVT (148). En cursiva: PV7D (90). (VITICULTURA).

86. *Sherry. Término inglés para designar el vino de jerez. Únicamente en VSER (72) encontramos Jerez (*Sherry*); en el resto de los documentos el término inglés es predominante. En redonda: VJER (205, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299). En redonda y entre comillas: VJER (94, 95), TENOL (999, 1007). En cursiva: VSER (70, 279), TDSV (206). (VITICULTURA).

87. Sherry wine. Nombre con el que se denominaba en el siglo XVII al *sack*, es decir, el vino dulce de Canarias o Andalucía. En la actualidad, dado que se trata

de un vino muy conocido resultaría innecesario el término *wine*. En redonda: MDV (179). (VITICULTURA).

88. Supertuscan. Término inglés formado por el prefijo *super* y el adjetivo *tuscan* (de la Toscana) para referirse a los mejores vinos de la Toscana que se declararon en contra de las restrictivas normas de las *DOC* o *DOCG* de esta región vinícola, elaborando sus vinos al margen del *chianti classico*. Así algunos vinos que sólo podían ser considerados vinos de mesa pasaron a cotizarse en todo el mundo muy por encima de los vinos de la *DOC*, de ahí que se conocieran con el nombre de *supertuscans*. En PV7D encontramos: **supertoscanos**, «*supertuscans*» (56) y *supertuscans* (101). (VITICULTURA).

89. Tokay. Aunque el término se aplica a la región vinícola de Hungría donde se produce un vino licoroso elaborado con uvas atacadas por la podredumbre noble, el nombre genérico del vino es el mismo que el de la región (normalmente conocida como *Tokay* o *Tokaji*), pero hay diferentes tipos de vinos: *tokay szamorodni*, *tokay aszú* y *tokay essencia* o *essenzia*, *tokay furmint* o *tokay friulana*. De hecho, se asocia el vino con la región de cultivo y elaboración, dándole así un nombre propio a este tipo de vino, de ahí que se incluya en este apartado. En redonda: LIT (63, 264), MDV (196), ENOV 8130), VDCC (96), VSER (73, 204, 221, 243, 244), TDSV (78, 96), VEC (201), CDB (65). En cursiva: TVG (983), TDSV (98). En redonda y negrita: LIT (100), PV7D (71, 72). En las citas del corpus encontramos generalmente el término *Tokay*, aunque también *Tokaji*: TENOL (135, 723, 997, 1023), VSER (8), TDSV (98). Esa misma vacilación gráfica también está presente en otros documentos: *tocay*: LIT (14); *Tokaj*: GVT (198). Además se conoce como *tokay* al tipo de envase de medio para embotellar los vinos de *Tokay*. (VITICULTURA).

90. Tokay Aszú. Vino de *tokay* elaborado exclusivamente con una selección de granos atacados por la podredumbre noble. Los granos de uvas pasificados (*aszù*) se mezclan con el vino de base y se forma una pasta que se prensa. Por cada barrica de 136l de vino base se añaden cuatro, cinco o seis cuévanos (*puttonyos*) de granos *aszù*. En redonda: TENOL (1023), VSER (243). En cursiva: TDSV (98). En TENOL (1023): *Tokaji*. (VITICULTURA).

91. Tokay essencia o essenzia. Es el summum de los vinos de *Tokay*. Se obtiene de los mostos de mayor concentración procedentes de uvas atacadas por la podredumbre noble. El mosto se concentra en el fondo de la cuba, por efecto de la gravedad, se deja fermentar y se cría durante años. En redonda: TENOL (1023), VSER (243). En cursiva: TDSV (98) figuran las dos alternativas: *tokay essencia* o *essenzia*. Error gráfico en TENOL (1023) donde encontramos el término húngaro seguido de la traducción española entre paréntesis y comillas como *Eszencia* («*essencia*»). (VITICULTURA).

92. Tostado do Ribeiro. Vino blanco licoroso gallego elaborado en la zona de Ribadavia y amparado por la DO *Ribeiro*. En VSER (143) **1. Tostado de Ribeiro:** VSER (144) **2. Tostado del Ribeiro.** En TENOL (1015). (VITICULTURA).

93. Valpolicella. Región vinícola italiana del Véneto en la que se elaboran vinos tintos amparados por *DOC*. El término se utiliza tanto para la *DOC* como para el vino elaborado en ella. En redonda: GVT (205), VSER (220-221). (VITICULTURA).

94. Valtellina. Región vinícola italiana situada en Lombardía en la que se elaboran vinos amparados por *DOC* con el mismo nombre. El término hace referencia tanto a la *DOC* como al vino que en ella se elabora. En redonda: ENOV (39). (VITICULTURA).

95. Vesuvio Lacryma Christi. Vino tinto italiano muy popular, conocido también como *lacryma christi rosso*, elaborado con uvas procedentes de los viñedos situados en las laderas del Vesubio. Amparado por la *DOC Vesuvio Lacryma Christi*, también conocido como *Lacryma Christi* (ya mencionado). La colocación puede hacer referencia tanto al vino como a la *DOC*. En cursiva: VSER (225). (VITICULTURA).

96. Vinho do Porto. Vino fortificado que lleva el nombre de la segunda ciudad más importante de Portugal y amparado por una prestigiosa *DO*. Los viñedos se encuentran en la montañosa región de *Alto Douro* desde donde bajan los vinos hasta las naves de crianza de *Vila Nova de Gaia*, al otro lado de Oporto, donde maduran y se elaboran los diferentes tipos de Oporto que reciben denominaciones inglesas como *ruby*, *tawny*, *vintage*, *vintage character*, *single quinta*, *single quinta vintage* o *Late Bottled Vintage (LBV)*. En redonda: PV7D (90), VSER (70). (VITICULTURA).

97. Vino Nobile de Montepulciano. La colocación hace referencia tanto a uno de los mejores vinos de la Toscana como a la *DOCG* del mismo nombre que ampara dicho vino elaborado con la variedad de uva *montepulciano*. No confundir con el vino *Montepulciano d'Abruzzo*. En cursiva: MDV (161). En cursiva y negrita: VSER (222). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA).

7.3.5. Organismos vitivinícolas

7.3.5.1. Introducción

Bajo este apartado se recogen las colocaciones correspondientes a los organismos reguladores del vino en los diferentes países que son los que establecen las normas por las que se regirá tanto el cultivo de la vid como el terruño, la elaboración del vino

y la comercialización del mismo³¹. Aunque en las etiquetas deben figurar dichos organismos o denominaciones de origen y, podrían estar incluidas en el apartado de etiquetado, pensamos que al tratarse de instancias superiores que califican y clasifican los vinos (áreas, tipos de uva, etc.) deben tener una sección propia y, por otra parte, al tratarse de nombres propios deben figurar en este apartado. Como señala RAE (2010: 482-483), deben escribirse con mayúscula inicial todas las palabras significativas que componen la denominación completa de las entidades que nos ocupan. En el dominio vitivinícola son los organismos encargados de velar, en cada región vinícola, por el estricto cumplimiento de la normativa de aplicación en dicha zona, desde el cultivo de la vid hasta el producto elaborado y listo para ser comercializado.

Casi todos estos organismos están compuestos generalmente por tres o cuatro elementos principales y tienen sus correspondientes siglas que se tratarán en otro apartado, excepto *Appellation d'Origine* y *Appellation simple*. En el primer caso, puede inducir a error al no incluir *Contrôlée*, según la normativa francesa actual. En cuanto a la segunda³², encontramos referencias a *AOS (Appellation d'Origine Simple)*. Como veremos, el empleo de las siglas hace mucho más ágil el discurso siempre que pueda reestablecerse la forma desarrollada de manera eficaz evitando ambigüedades. Por tanto, casi todas las citas del corpus suelen incluir ambas formas para facilitar su comprensión.

7.3.5.2. Organismos vitivinícolas y diccionarios de la lengua general

Ninguna de las colocaciones que figuran más abajo está recogida en los diccionarios de la lengua general.

7.3.5.3. Organismos vitivinícolas y diccionarios especializados

Observamos cierta vacilación, ya que, en algunos casos, la entrada para la sigla remite a la forma desarrollada y viceversa.

De las 11 colocaciones que figuran a continuación, sólo encontramos 4 con entrada propia en GDV mientras que ninguna de ellas tiene entrada en DEV. Sin embargo, sí que se recoge información en ambos diccionarios bajo las correspondientes siglas, excepto en los casos de *Appellation d'Origine* y *Appellation Simple*.

31 Todas las colocaciones pertenecen al subdominio de la Viticultura.

32 Se trata de una clasificación creada en 1927 y sustituida en 1935 por la actual *Appellation d'Origine Contrôlée*.

Organismos vitivinícolas			
DEV	?	GDV	?
X	9	4	5

Tabla 7.13. Organismos vitivinícolas y diccionarios especializados.

En cuanto a las lenguas de procedencia, las colocaciones remiten a francés (4), italiano (3), alemán (1), catalán (1), inglés (1) y portugués (1).

Organismos vitivinícolas						
F	I	A	Cat	Ing	P	Total
4	3	1	1	1	1	11

Tabla 7.14. Lenguas de los organismos vitivinícolas.

7.3.5.4. Organismos del dominio vitivinícola

1. American Viticultural Area. Colocación inglesa equivalente a una DO. Mención de calidad que distingue a los vinos estadounidenses desde 1970. Las siglas *AVA* suelen utilizarse habitualmente como alternativa a la forma desarrollada. Encontramos diferentes combinaciones en el corpus de textos que incluye colocaciones inglesas y españolas así como siglas, en GVT (89): Área vitivinícola: A.V.A. (American Viticultural Area) o área vitícola americana; en TDSV (206): American Viticultural Areas (Áreas Vitícolas Americanas) o AVA. Ver apartado Siglas.

2. Appellation d'Origine. Colocación francesa incompleta que encontramos en BDV (154) ya que esta mención no existe en Francia sino la *Appellation d'Origine Contrôlée*. Quizás se trata de un error al asociar la «Denominación de Origen» española con la francesa. En cursiva: BDV (154) figura la colocación francesa y un supuesto equivalente español que no se ajusta a la realidad: *appellations d'origine* o «variedades vinícolas». Debería ser «denominaciones de origen» en vez de «variedades vinícolas».

3. Appellation d'Origine Contrôlée. Colocación francesa que implica una mención de calidad que garantiza el origen del vino. Frecuentemente se utilizan las siglas *AOC*. Equivalente a la española «Denominación de Origen Controlada». En el corpus de textos encontramos diferentes opciones. Normalmente va seguida de la región vinícola correspondiente. En PV7D (72): *AOC* (Appellation d'Origine Contrôlée). En cursiva y entre comillas: GVT (214): «*Appellation d'Origine Contrôlée*». En TDSV (59): *Appellation d'Origine Contrôlée* (Denominación de Origen Controlada). Se hace un uso incorrecto tanto de las siglas como de la colocación francesa al asimilarlas a nuestra DO o Denominación de Origen. Así, en PV7D

(72): «AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, es decir, nuestra D.O.)»; en GVT (204) figuran las siglas D.D.O.O (A.O.C.) como equivalentes. Sin embargo, la calificación AOC es exclusiva de Francia, por tanto no deberían figurar como equivalentes, puesto que la calificación española es, además, inferior a la francesa. En redonda, negrita y con error gráfico: ENOV (37): **Apellation D'Origine Controlée (AOC)**. Según Johnson (2000: 99), todos los vinos franceses cuentan con esta categoría oficial (AOC) que suele abreviarse como AC (*Appellation Contrôlée*). Ver apartado Siglas.

4. Appellation simple. Se trata de una antigua clasificación creada en 1927 hasta que fue sustituida en 1935 por la *Appellation d'Origine Contrôlée*. No hay entrada ni conjunta ni separada para esta colocación. Las entradas en los diccionarios de referencia nos remiten a *Appellation d'Origen Contrôlée* o a las siglas AOC. La cita del contexto se limita a la colocación francesa sin traducir. En redonda y en francés: TDSV (79).

5. Denominació d'Origen Qualificada. Colocación catalana para designar una «Denominación de Origen Calificada». En España existen dos: DOCa Rioja y *DOQ Priorat*. En redonda: la sigla seguida de la forma desarrollada: GVT (200). Ver apartado Siglas.

6. Denominazione di Origine Controllata. Colocación italiana equivalente a la española «Denominación de Origen». Esta mención es menos restrictiva que nuestra DOC (Rioja, *Priorat*) aunque la sigla italiana podría inducir a error. En cursiva y negrita con las siglas entre paréntesis: **Denominazione Di Origine Controllata** (DOC): VSER (218) o viceversa DOC (*Denominazione di Origine Controllata*): TDSV (205); o las siglas con la forma desarrollada: **D.O.C.** «*Denominazione di origine controllata*»: GVT (217). Ver apartado Siglas.

7. Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Indicación de calidad de los vinos italianos creada en 1963, equivalente a la DOC española. La encontramos en cursiva y negrita seguida de las siglas: **Denominazione Di Origine Controllata e Garantita** (DOCG) en VSER (218). En cursiva seguida de las siglas: *Denominazione Di Origine Controllata e Garantita* (DOCG): TDSV (205). Ver apartado Siglas.

8. Deutscher Tafelwein. Colocación alemana que se aplica a los vinos de mesa que cuentan con su propia reglamentación. Si se trata de un vino completamente alemán debe constar la mención *Deutscher Tafelwein*. En GVT (217), la propia cita recoge las siglas *D.T.W.* junto con el significado en español de la colocación alemana: «Denominación de Vinos alemanes corrientes «Deutscher Tafelwein»». Ver apartado Siglas.

9. Identificação de Proveniência Regulamentada. Colocación portuguesa que significa «Indicación de procedencia reglamentada» o *IPR*. Se trata de una

denominación inferior previa a la obtención de la categoría de Denominación de Origen. En VSER (229) figuran la sigla seguida de la colocación española: «IPR (Indicación de procedencia reglamentada)» aunque debería haberse incluido la colocación portuguesa en vez de la española ya que las siglas son portuguesas y el contexto también. Ver apartado Siglas.

10. Indicazione Geografica Tipica. Colocación italiana, literalmente «Indicación Geográfica Típica» para designar a un vino de la tierra: PV7D (55). También mencionado con las siglas IGT: VSER (85, 218): *Indicazione Geografica Típica* (IGT) con el correspondiente error gráfico que combina español e italiano: *Indicazione Geografica Típica* en vez de *Indicazione Geografica Tipica*. Ver apartado Siglas.

11. Institut National des Appellations d'Origine. Colocación francesa para designar este Instituto creado en 1947 para suceder a un organismo que ejerce el control de los vinos franceses desde 1935. En ENOV (37) figura la forma desarrollada seguida de la sigla en redonda aunque con error gráfico: Institut National des Appellations d'Origine (INAO). Ver apartado Siglas.

Como hemos podido comprobar a lo largo de este capítulo, el nombre propio es mucho más que una palabra que carece de significación, pues detrás de él hay un vino, una región o una forma de elaborar un vino, y por otro lado, también constatamos que un nombre propio, lejos de ser un término unívoco y exclusivo de un único dominio vitivinícola, puede utilizarse en varios subdominios.

8. SIGLAS Y ABREVIACIONES DEL DOMINIO VITIVINÍCOLA

La acuñación y empleo de las siglas en la época actual recibe un impulso de la necesidad de reducir de algún modo las continuas referencias a expresiones de extremada longitud que tienen lugar en las áreas de la ciencia, la administración y la política, principalmente, como resultado de factores tales como el progreso científico-técnico y la proliferación de partidos políticos.

RODRÍGUEZ GONZÁLEZ: 1987: 139

8.1. Introducción

Las siglas y, en menor medida, las abreviaciones juegan un papel importantes en algunos lenguajes de especialidad y también en el dominio vitivinícola. Si nos atenemos a nuestro corpus de textos, las abreviaciones son más frecuentes en el subdominio de la vinificación mientras que las siglas tienen preponderancia en el de la viticultura.

8.2. Abreviaciones

La abreviación es uno de los procedimientos de formación tanto de palabras, si hablamos de la lengua general, como de términos, si nos referimos a los lenguajes de especialidad, por tanto, se trata de una forma de creación neológica y, en nuestro caso, también terminológica. Sin embargo, si bien existe consenso al respecto, la distinción entre conceptos tales como abreviación, truncamiento o siglación, como veremos más adelante, no es tan unánime pues, en nuestra opinión, diferentes autores se refieren, en ocasiones, a un mismo concepto con una terminología diferente.

Lo que sí parece estar claro es que tanto la abreviatura como la sigla implican la supresión de algunas letras o sílabas de una palabra, dando lugar a una nueva forma léxica que, en algunos, casos se reducirá a una sola letra, como ocurre con los símbolos químicos, a la supresión de parte de una palabra, por ejemplo en *TBA* (*Trockenbeerenauslese*) o a la sigla pronunciada como una palabra (acrónimos) —*AVA*— o deletreada (siglas) —*QmP*—.

Según RAE (2010: 565-566), tradicionalmente el empleo de abreviaciones gráficas (entre las que se incluyen tanto abreviaturas como siglas y acrónimos) respon-

día a varios motivos: ahorro de material de escritura y de tiempo a la hora de escribir; la toma de notas de un discurso oral emitido de forma rápida que lleva a la necesidad de utilizar una serie de signos o abreviaciones que permiten reproducir el discurso oral a través de esas notas. Además, en los documentos escritos las abreviaciones pueden leerse como formas completas siempre que respondan a una serie de convenciones aceptadas y reconocibles y también se apuntan motivos extralingüísticos como la ocultación del nombre para evitar la maldición que podría ser el origen de las primeras iniciales de nombres propios documentados de la época romana.

Parece que algunos de estos argumentos no tienen excesiva consistencia pues la escasez de material en la Antigüedad no era obstáculo para enriquecer el texto con dibujos o motivos decorativos. Sin embargo, habría que tener en cuenta el carácter oral de la comunicación puesto que eran muy pocos los que sabían leer y escribir por lo que tomar notas podría ayudar a poner por escrito lo que se ha escuchado a través de signos y abreviaciones fijas que permitieran reconstruir con facilidad lo escrito. De hecho: «*Los procedimientos y signos de abreviación que hoy utilizamos son el resultado de la depuración de un sistema desarrollado en época romana, consolidado en la época medieval y perfeccionado en la actualidad.*» (RAE: 2010: 566). Durante la Edad Media se utilizan tres procedimientos de abreviación: el truncamiento, la contracción y la aféresis. El español actual utiliza tanto el truncamiento como la contracción en la creación de abreviaturas. Por otra parte, desde los textos más antiguos de la época romana, las siglas constituían una forma de abreviatura por «truncamiento extremo» (RAE: 2010: 567-568) ya que la palabra abreviada quedaba reducida únicamente a la letra inicial. Así pues, tanto las abreviaturas como las siglas son procedimientos de abreviación gráfica bien diferenciadas, pero que comparten un origen común.

8.2.1. Abreviación y terminología

Como ya hemos apuntado, la abreviación figura como un procedimiento de formación léxica y terminológica que debe tenerse muy en cuenta a pesar de las discrepancias entre los autores.

Wüster (1998: 77) basa su clasificación de las abreviaciones en la forma de pronunciarlas, así habla de 1) abreviaciones puramente gráficas, que no se pronuncian (Sr = señor)¹; 2) contracciones o siglas, con pronunciación alfabética, a las que llama contracciones deletreadas (CDU) y 3) contracciones con pronunciación silábica que se dividen en siglas enunciadas normalmente (Unesco) y contracciones directas (formas derivadas directamente de una palabra completa: *profe* o de varias

1 Los ejemplos son del propio autor.

palabras *Infoterm*). Por lo que respecta al uso de puntos, Wüster (1998: 82) apunta que la abreviaturas que no son pronunciadas (que no son palabras abreviadas sino abreviaciones puramente gráficas) se escriban con uno o varios puntos —*Dipl. ing.*— por el contrario, en las contracciones de nombres propios, el uso de puntos varía según los países; en francés se usan mientras que en alemán nunca lo hacen y en inglés depende. Por motivos de normalización internacional, se tiende a suprimir los puntos en los nombres propios como *CEI*. Cuanto más se abrevia un término, menos transparente resulta. Ocasionalmente indica Wüster (1998: 88) resulta útil usar la forma completa (más transparente) y la abreviada como sinónimas, así la primera se puede utilizar con personas que no conocen el tema o al introducir el concepto por primera vez, mientras que luego se empleará la forma abreviada.

Arntz y Picht (1995: 153-154) apuntan la importancia de las formas abreviadas en los lenguajes de especialidad por razones de economía lingüística —al igual que veremos con las siglas— sin embargo, también pueden llevar a una falta de precisión o de inteligibilidad ya que pueden ser polisémicas, es decir, una misma abreviatura puede referirse a varios dominios de especialidad y a varias lenguas, lo que supone un inconveniente manifiesto. Dividen estas formas abreviadas en tres tipos: 1) abreviatura: cuando se produce una reducción gráfica del término; 2) acrónimo: cuando se toman las iniciales de todos los elementos para formar uno nuevo que, a su vez, subdividen en dos apartados: a) lo que denominan abreviatura integrada (*laser*) y b) abreviatura deletreada (en el dominio vitivinícola: *DO*, que incluimos en el apartado *Siglas*), y 3) abreviatura silábica: cuando se toman las sílabas iniciales de los elementos implicados y se forma una palabra fácil de entender, como en el caso de *hi-fi* (*high fidelity*).

Kocourek (1991: 158 ss.) considera la abreviación en un sentido amplio para referirse tanto a las truncaciones como a las siglas. Según este autor existen cuatro tipos de abreviación léxica: 1) la formación de símbolos alfabéticos abreviados; 2) la truncación en la que incluye el apócope y los acrónimos como un tipo especial de truncamiento; 3) la elipsis y 4) la siglación que considera «*un cas extrême de l'apocope multiple*» Para este autor (1991: 162), la truncación es la abreviación extrema de una palabra que queda reducida a una o dos letras que funcionan como una variante gráfica o sinónimo de la palabra fuente.

8.2.1.1. Abreviaturas y dominio vitivinícola

En nuestro corpus hemos recogido siete casos de abreviación o truncamiento: *BA*, *Be*, *Oe*, *1C*, *ICRU*², *Sekt A.b.* y *TBA* siendo sus formas desarrolladas

2 *1C* y *ICRU* corresponden a la forma desarrollada *Premier Cru*.

Beerenauslese, *Baumé*, *Oeschle*, *Premier Cru*, *Sekt Bestimmter Anbaugebiet* y *Trockenbeerenauslese* respectivamente.

En cuanto al primer ejemplo, *BA* es la abreviatura del término alemán *Beerenauslese*. Documentada como tal en Robinson (2006: 58). En redonda: VSER (237). En negrita y cursiva figura el término seguido de la abreviatura entre paréntesis: VSER (237).

En los casos de *Be* y *Oe*, las abreviaturas no aparecen como elementos autónomos sino que van acompañadas del símbolo ° (equivalente a grado), pues se trata de escalas empleadas para determinar el grado de densidad y azúcar de un mosto, así °*Be* o °*Bé* y °*Oe*. En el caso de *Baumé* encontramos dos grafías diferentes: *Be* y *Bé*.

La forma *Bé* figura en los textos más especializados del corpus: *Tratado de Viticultura General* (Hidalgo: 2002: 1184)³ y *Tratado de Enología* (Hidalgo Togo-res: 2002: 224)⁴ mientras que el resto de autores utilizan la abreviatura *Be* que, además, es la que figura en los diccionarios de referencia. Sin embargo, comprobamos que los documentos consultados en Internet en los que figura la forma *Bé* son de carácter más especializado que aquéllos en los que se encuentra la abreviatura sin tilde. Ésta parece ser más respetuosa con la identidad francesa del término al mantener la acentuación del mismo, mientras que la forma *Be* podría considerarse como una forma estandarizada, por tanto, sin rasgos específicos tales como la tilde, lo que conferiría un carácter más internacional del término, que es la forma que figura en los diccionarios de referencia utilizados.

La tercera abreviatura *Oe* corresponde al término *Oeschle*. En el corpus de textos suele figurar el término *Oeschle*, únicamente se recoge la abreviatura en TENOL (225) seguida de la forma completa y la abreviatura entre paréntesis.

En cuanto a la cuarta abreviatura *IC* (*Premier Cru*) no figura como tal ni en los diccionarios especializados ni en documentos consultados en Internet, por lo que podría tratarse de una abreviatura creada por los autores de *El vino y su servicio* (Gil Muela *et al.* 2009: 187, 196)⁵.

En estos mismos autores (196) también figura *ICRU* (*Premier Cru*), es decir, una parte del término francés completa mientras que la primera parte correspondiente a *Premier* (*Cru*) se ha convertido en número cardinal en vez de ordinal. En PV7D (54) figura 1er *Cru*, una forma mixta de abreviatura del numeral español y el término francés.

Merece una mención especial la colocación alemana *Sekt b.A.* en la que dos elementos se presentan como sigla mientras que en primer lugar figura el término

3 TVG.

4 TENOL.

5 VSER.

que define un tipo de vino espumoso alemán. En realidad, la colocación debería ser *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete* cuya forma abreviada es *QbA* en vez de *b.A.*, como aparece en TENOL (1046). Podría considerarse una mezcla de truncamiento y sigla, aunque parece tratarse de una creación del autor a tenor de la información encontrada en los diccionarios de referencia.

La séptima abreviatura, *TBA*, es un caso de acortamiento que parece tener más que ver con un acrónimo, puesto que se deletrea y mantiene las mayúsculas (aunque en este caso no se trata de formantes diferentes sino de un mismo término). Se produce la reducción de varias letras hasta llegar a una forma claramente acortada y mucho más fácil de pronunciar que el original. Sin embargo, a diferencia de los acrónimos (y las siglas), *TBA* procede de un solo término, *Trockenbeerenauslese*, mientras que tanto siglas como acrónimos están constituidos por formantes procedentes de varias palabras. Hemos encontrado documentos en Internet que recogen la abreviatura junto a la forma desarrollada, por tanto, si bien como abreviatura sólo figura una vez en el corpus de textos (VSER: 237), sí que aparece con cierta profusión en el documentos electrónicos. También la documenta Robinson (2003: 261; 2006: 688).

Podemos concluir que existe vacilación gráfica en el uso de abreviaturas en el dominio vitivinícola. Esta vacilación parece no plantear serios problemas, pues la colocación de dichas abreviaturas —*Be, Oe*— con el símbolo grados permite reconstruir la forma completa del término. El caso de la abreviatura *C* (para *CRU*) es más difícil de explicar puesto que no hemos encontrado referencias ni en los diccionarios especializados, ni en documentos consultados en Internet, ni en ninguno de los documentos de nuestro corpus, por lo que debe tratarse de una abreviatura acuñada por los autores (Gil Muela, *et al.* 2009) que no es utilizada en otros documentos. Si la terminología tiene por objeto evitar la ambigüedad y facilitar la comunicación en los diversos ámbitos de especialidad, debería eliminarse la vacilación y la utilización de abreviaturas que no estén debidamente documentadas.

8.3. Siglas

Como ya hemos comentado, tanto las siglas como las abreviaturas constituyen dos tipos de abreviación gráfica que responde a la idea de concisión aplicada a la representación de unidades léxicas más complejas en documentos escritos. En nuestro corpus, el fenómeno de la reducción o acortamiento léxico afecta principalmente a la formación de siglas teniendo las abreviaturas un papel menor. Asimismo, haremos referencia más adelante a otras formas que no pueden recogerse como abreviaturas sino como símbolos (°= grado) y que, en los textos del corpus, están asociados a nombres propios como *Baumé* u *Oeschle*.

Como ya se ha apuntado, las siglas están cada vez más presentes en el discurso general, pero también en los lenguajes de especialidad aunque no se trata de un fe-

nómeno nuevo, sino que a lo largo de los siglos se han utilizado por diferentes motivos que veremos más adelante. Sin embargo, el uso indiscriminado de siglas puede plantear serias dificultades de comprensión tanto oral como escrita. Casado Velarde (1979⁶: 67-68, 1985: 16) constata el uso creciente de las siglas, tanto en la lengua general como en los textos científicos, técnicos y humanísticos. Por tanto, estamos ante un fenómeno que implica a toda la sociedad, pues las siglas están presentes en los medios de comunicación, en los partidos políticos, en las marcas comerciales y en muchos de los artilugios que utilizamos en nuestra vida cotidiana. No en vano, como señala González Rey (2012: 132) la sigla se enmarca dentro de la neología de forma a través del acortamiento de una unidad léxica que se utiliza con frecuencia.

Es un hecho que la utilización de siglas ha ido creciendo desde la mitad del siglo XX debido a los avances en los ámbitos científicos y tecnológicos, pero también, señalamos que, en alguna medida, se debía a razones de economía pues en los lenguajes de especialidad, las siglas permiten transmitir conocimiento especializado con el número mínimo de palabras posibles, es decir, se crean unidades de reducción léxica como una alternativa a unidades léxicas existentes, las llamadas formas desarrolladas de las que surgen las siglas. Por lo que respecta a los lenguajes de especialidad, las siglas se corresponden con unidades terminológicas que transmiten conocimiento especializado. De hecho, como apunta Kocourek (1991: 163) las siglas gozan de aceptación entre los especialistas por su concisión, pero también por su precisión: *«les sigles ont une vertue irrésistible aux spécialistes; ils atteignent une concision remarquable sans perdre quoi que ce soit de la précision sémantique du syntagme source»*. En este sentido, Nakos (1990: 411) apunta que la utilización de sintagmas largos y complejos favorece la formación de siglas en los dominios científicos. Así, al igual que ocurre con los extranjerismos crudos, el empleo de estos y de las siglas podría responder a una sentimiento de economía, puesto que es más fácil recurrir a un término extranjero que a una perífrasis (en algunos casos) o a una sigla frente a una serie de palabras cuando se dispone de una sigla. En este sentido, Casado Velarde (1979: 72; 1985: 21) señala que mediante la sigla se asegura la presencia de todos los elementos que constituyen una unidad sintagmática dando lugar a una secuencia que es lingüísticamente más económica, por lo que vemos que el factor económico hay que tenerlo muy en cuenta en la siglación.

La frecuente aparición de siglas en textos especializados confirma que se trata de un procedimiento de reducción léxica que implica a diferentes disciplinas tales como la lingüística, la neología, la terminología, la lexicografía, la traducción o las lenguas de especialidad. Obviamente, entre los usuarios de los lenguajes de especialidad, el uso de siglas no supone una dificultad añadida a la hora de comprender

6 Este mismo artículo está recogido en Casado Velarde. (1985). *Tendencias en el léxico español actual*, pp. 15-41.

el texto, como podría ocurrirle a un lego en la materia, para el que puede ser no sólo necesario sino imprescindible el uso de las correspondientes formas desarrolladas. De hecho, las siglas suelen pasar inadvertidas salvo hasta que se desconoce su significado ya que entorpecen la comprensión del texto. Así, cada ámbito de especialidad acuña un conjunto de siglas específicas en función de su terminología. Lerat (1997: 60) considera que la internalización de los intercambios científicos resuelve muchos problemas lingüísticos pues la lengua de trabajo se unifica así como las lenguas de trabajo por lo que resulta más fácil la normalización de abreviaturas y siglas puesto que se tiende a la estandarización.

Sin embargo, como ya comentamos, frente al considerable ahorro de tiempo y esfuerzo que el uso de las siglas constituye, éstas deben ser utilizadas con cierta medida y asegurarse de que el lector va a comprender su significado a no ser que se trate de siglas que gocen de una amplia difusión entre los lectores. De ahí que el patrón más frecuente de aparición de las siglas, especialmente las primeras veces que se mencionan en un texto, sea el de forma desarrollada seguida de la sigla entre paréntesis o viceversa. Además, según RAE (2010: 578), si se trata de una sigla extranjera «*debe acompañarse de su traducción o de su desarrollo en la lengua de origen, junto con una breve explicación aclaratoria cuando se estime conveniente*». En el corpus de textos observamos la convivencia de siglas y formas desarrolladas y a la vez traducciones al español o a las lenguas de origen, por ejemplo: A.V.A. (*American Viticultural Area*) o área vitícola americana (GVT: 89): Área vitivinícola: A.V.A. (*American Viticultural Area*) o área vitícola americana o (TDSV: 206): *American Viticultural Areas* (Áreas Vitícolas Americanas) o AVA⁷. Cabría analizar la exactitud de las traducciones y las supuestas equivalencias de las mismas.

8.3.1. Siglas y acrónimos

Aunque hablamos de siglas en general, hay que tener en cuenta las diferencias entre siglas y acrónimos que apuntamos más abajo, ya que ambos se recogen en nuestro corpus de textos.

En la actualidad, el empleo de siglas es un procedimiento de creación neológica y se utiliza ampliamente como una manera de abreviar expresiones complejas. Sin embargo, a la hora de definir las diversas formas de acortamiento, los autores no se ponen totalmente de acuerdo en la terminología. Según Rodríguez González (1993: 10), las siglas se han considerado una fuente de formación de palabras aunque casi nunca se han incluido en las descripciones lingüísticas. Además, en español la siglación es un fenómeno relativamente reciente a diferencia de otras lenguas, de ahí que

7 Se mantienen las gráficas de las letras originales.

«Cuando el procedimiento se ha extendido, el carácter un tanto súbito de su aparición unido a su especificidad léxica ha llevado a calificar esta avalancha como «plaga», «mania», etc. y a darles un tratamiento meramente superficial o anecdótico» (Rodríguez González: 1993: 10). Desde luego, resulta innegable la importancia de las siglas, no sólo por su volumen sino también por su frecuencia, así que podemos decir que la siglonimia se ha convertido en una fuente de creación neológica a tener muy en cuenta, a pesar de las reticencias que pueda suscitar. Este autor apunta que la lexicalización de las siglas conduce a un lexema que pasa por varias etapas. En la primera, la abreviación se da en el plano grafémico, es decir, una serie de palabras dan lugar a una reducción silábica aunque, en un principio, se leía la forma completa y no la abreviada. Posteriormente, se procede a la literación o deletreo de las formas abreviadas gráficamente separadas por puntos que se espera que desaparezcan con el paso del tiempo⁸. A esta fase le sigue otra que afecta al plano fonológico pues cuando la lectura se hace más rápida se tiende a eliminar vocales de este deletreo. Además, la estructura de algunas siglas hace que éstas se lean como si se tratara de una palabra en vez de la reducción de las varias que la constituye, lo que Rodríguez González (1993: 11) denomina «acronimización» y, por tanto, acrónimo. Sin embargo, señala que la frontera entre los dos tipos de siglas —literación o acrónimo— es muy difusa pues existen tipos mixtos que presentan una parte deletreable y otra pronunciable. Además las siglas de tipo acrónimo tienden a la condensación, así: A.V.A. → AVA → /a:və/ o /eivə/⁹ mientras que las literaciones suelen tender a la expansión: VdT → *Vino da Tavola*. Lo que se pretende tanto con la condensación como con la expansión es el «deseo de dar un «ropaje formal» a las iniciales, rompiendo así el carácter abrupto que ofrecen al ojo del lector y, de resultas, facilitando su pronunciación» (Rodríguez González: 1993: 11-12). Se observan tres niveles: grafémico, fonológico y semántico. Los dos primeros constituyen la envoltura externa de la sigla que se encaminan hacia la lexicalización y, finalmente, son los factores semánticos los que, unidos a la frecuencia de uso hacen que la sigla pueda llegar a crear un lexema nuevo olvidando sus componentes y dando lugar a lo que el autor denomina «desiglación»

El acortamiento es, claramente, un fenómeno contrario a la composición (Alvar Ezquerro: 1996: 43) pues consiste en la supresión, aunque la nueva palabra creada surge de ese acortamiento y es, por tanto, otra forma de composición muy utilizada en los lenguajes de especialidad. Dentro del apartado de acortamiento de palabras, este autor distingue entre 1) abreviamiento o truncamiento —reducción de parte de una palabra—; 2) abreviatura simple —supresión de una o varias letras—;

8 En el corpus de textos, sin embargo, podemos observar vacilación en el empleo de puntos aunque se trate de siglas consolidadas, es decir, aquellas que son ampliamente utilizadas.

9 Los ejemplos figuran en el corpus de texto.

3) acronimia —unión del comienzo de una palabra con el final de otra—; 4) abreviatura compuesta —se abrevia sólo la primera letra de cada una de las palabras, son generalmente formas estereotipadas—; y, por último, lo que él denomina 5) abreviaturas complejas cuando lo que se abrevia son nombres propios y que aparecen como equivalentes a las siglas que pueden ser de distintos tipos: siglas transparentes¹⁰ como *AOC* que se leen con la forma desarrollada —«*Appellation d'Origine Contrôlée*» y siglas opacas que no dejan entrever su contenido —*GRP* «*Grape Reaction Product*». En este último grupo, el autor diferencia entre las siglas opacas deletreadas —cuando se pronuncia el nombre de cada una de las letras que las componen, como *VOS*, y siglas opacas leídas secuencialmente como si fueran una palabra, por ejemplo, *AVA*—.

Según Wüster (1998: 78) las contracciones o siglas se dividen en: 1) siglas con pronunciación alfabética o deletreadas (cada letra se pronuncia por separado) y 2) siglas con pronunciación silábica (se leen como una palabra ordinaria). En este apartado 2 se incluyen las contracciones ampliadas, siglas con pronunciación silábica obtenidas al escribir completo el nombre de las letras que pertenecen a siglas deletreadas. En el dominio vitivinícola sería, por ejemplo, el caso de *DOC*: /de o ce/. Por su parte, Cabré (1993: 447) habla del fenómeno de la truncación en el que incluye la siglación, la acronimia y la abreviación; Seco (1977: 183 y ss.) apunta a las siglas como un procedimiento utilizado para la creación de palabras en el siglo XX y distingue tres tipos de siglas: 1) siglas que se utilizan como nombres propios (ONU); 2) siglas formadas a partir de verdaderos nombres propios (J.F.K.) y 3) siglas que entraron en el español lexicalizadas y que se consideran nombres en vez de siglas (láser). Lerat (1997: 60) explica la diferencia entre siglas y acrónimos. Las primeras se deletrean mientras que los acrónimos se leen como una palabra; para él ambos casos presentan una dificultad en la lectura y en la comprensión. Martínez de Sousa (2000) hace referencia a procedimientos como la siglación (UGT), la siglonimia (sida) o la acronimia (módem). Para Rodríguez González (1981, 1993) las siglas pueden derivar en dos procedimientos diferentes: literación —cuando se utiliza el deletreo— y acronimia —cuando se pronuncia como una palabra—. Por su parte, Kocourek (1991: 165) se refiere a *sigles épelés*, aquellas que se pronuncian letra a letra y *sigles intégrés* que se pronuncian como una palabra. Estas siglas integradas representan una etapa más evolucionada de la sigla pues ésta se convierte en una unidad léxica plenamente articulada; de hecho, una sigla integrada es una nueva palabra constituida por los diferentes fonemas de la sigla. Para Giraldo y Cabré (2004: 306) la sigla es «todo término complejo abreviado o nombre formado con las letras, cifras y/o símbolos iniciales de sus elementos. Una sigla forma una secuencia cuya pronunciación es alfabética, silábica o ambas». Así distinguen entre

10 Los ejemplos están tomados de nuestro corpus de textos.

tres tipos de siglas: 1) las denominadas *siglas propias* formadas solo con las iniciales de las palabras y que dan lugar a un término complejo con un significado propio —*D.T.W.* o *VdT*; 2) *siglas impropias, mixtas* o *sigloides* que utilizan caracteres secundarios, es decir, letras que no son las iniciales del término, símbolos o cifras o que omiten partes fundamentales de la forma desarrollada —*QbA* o *QmP*; y 3) *siglónimos* que definen como las siglas que han sido lexicalizadas y se han incorporado a la lengua como una palabra más. En un primer momento se escriben en mayúsculas, pero según avanza su grado de integración se escriben con minúsculas como si se tratara de un nombre común, pudiendo incluso dar lugar a derivados — en nuestro corpus de textos no se recoge este tipo de sigla.

Gilbert (1975: 275) opina que en el proceso de creación de una sigla hay que tener en cuenta dos aspectos. En primer lugar, el deseo de conseguir la reducción gráfica y fonética de una secuencia sintáctica que resulta demasiado larga, por lo que la sigla cumple con los requisitos de economía necesarios; y, en segundo lugar, el cuidado por mantener la relación sintáctica entre los elementos haciendo referencia a todos y cada uno de los que forman la secuencia sintáctica. En cualquier caso, se trata de la reducción de una forma compleja (forma desarrollada) a un solo elemento: la sigla. Rodríguez González (1987: 140) apunta también la proliferación de un tipo de siglas constituidas por nombres comunes que se refieren a conceptos utilizados en los lenguajes de especialidad y que él considera meras «*expresiones fraseológicas*» que sirven para ahorrar espacio en un texto en el que se repiten varias veces, así tendríamos casos como *IGT* o *W.O.*, entre otras.

En la actualidad, las siglas se presentan como un fenómeno diferenciado de las abreviaturas, pues designan de forma reducida no sólo a instituciones (como suele ocurrir en el discurso general) sino también a otro tipo de expresiones más complejas, las llamadas «unidades fraseológicas», que por su frecuencia de aparición y de uso han dado lugar a formas abreviadas, es decir, a siglas o acrónimos. En nuestro corpus de textos del discurso especializado de la vitivinicultura, los ejemplos de instituciones u organismos son una minoría, de hecho, sólo once de los 1.073 recogidos, casualmente algunos de ellos —*AVA*— son ejemplos del tipo de siglas que se pronuncian como una palabra y que *RAE* (2010: 578-579) denomina acrónimos, es decir, siglas que responden a un patrón silábico propio de las palabras frente al resto de las siglas recogidas en el corpus de textos cuya característica diferencial es su dificultad para ser pronunciadas como una sola palabra y, por tanto, se requiere el deletreo de los grafemas que componen la sigla ajustándose al patrón de acrónimo que *RAE* presenta o bien a su lectura como formas desarrolladas.

Casi todas las siglas recogidas en nuestro corpus tienen una función sustantiva, y están generalmente compuestas por sustantivos o es el sustantivo el núcleo central de las siglas. Son escasas las compuestas por otras categorías gramaticales (verbo, adjetivo o adverbio).

8.3.2. Formación de siglas

Por lo que respecta a la formación de siglas y acrónimos, no existen grandes diferencias en su formación, quizás la más significativa estriba, en general, en la lectura silábica del acrónimo frente a la literación de la sigla, por lo que en adelante no vamos a hacer distinción entre siglas y acrónimos.

En cuanto a la formación de siglas, y ateniéndonos a las que figuran en nuestro corpus, normalmente las siglas se forman con las iniciales de las palabras que tienen carga semántica (generalmente se trata de sustantivos o adjetivos, a veces adverbios) de las unidades léxicas candidatas a siglas (*AOC*, *DOC*, *VOS*) dejando de lado otras palabras que carecen de contenido léxico como preposiciones, conjunciones o artículos, aunque podemos encontrar casos en los que se incluyen cuando son relevantes o cuando favorecen la pronunciación de la sigla (*QmP*, *VdT*), en esos casos, para las palabras que podríamos llamar de «relleno» suelen utilizarse las letras minúsculas. También pueden emplearse elementos que no son sólo alfabéticos, sino que incluyen caracteres alfanuméricos aunque en nuestro corpus sólo encontramos dos: *IC* y *ICRU*, que no son propiamente siglas sino abreviaturas, como ya hemos comentado más arriba. Además, para que las siglas resulten pronunciables suelen utilizarse entre dos y cuatro elementos. Por último, hemos encontrado siglas formadas a partir de varios elementos de una o varias palabras de la forma desarrollada (*D.T.W* (*Deutsche Tafelwein*) o *A.P.Nr.* (*Amtliche Prüfungsnummer*), entre otras. Merece atención especial esta última forma alemana, un caso un tanto extraño que está a medio camino entre la abreviatura y la sigla, puesto que de las dos palabras que componen la forma desarrollada *Amtliche Prüfungsnummer*, se hace una combinación de la que sale *A.P.Nr.*, es decir, del segundo elemento se toman tres letras para formarlas. Aunque en *VSER* (237) los autores han creado su propia sigla: *A.P.* (*Amtliche Prüfungsnummer*) que no está documentada, de ahí que figure aquí la sigla/abreviatura adecuada (*A.P.Nr.*).

En cuanto a la lectura de las siglas, como ya hemos apuntado, los acrónimos se leen como una palabra, mientras que las siglas se deletrean, sin embargo, en estos casos y especialmente cuando la sigla no es conocida puede ser necesario restituir la forma desarrollada. Aunque la mayoría de las veces las siglas sirven como alternativa a las formas desarrolladas en los textos escritos, lo que permite ahorrar tiempo y espacio en la escritura, esto no ocurre con la lectura oral en la que quizás sea más adecuado reproducir los formantes de las siglas sin recurrir a su deletreo para facilitar la comprensión de dichas siglas. En muchas ocasiones, la sigla acaba percibiéndose como un nombre propio, fenómeno que se produce con mucha más intensidad en el caso de los préstamos siglicos y, puesto que resulta más difícil reconstruir el significado real de la sigla, ésta se interpreta como una palabra. Cuando se llega a este estadio en el que ya no se reconoce la sigla como tal, nos encontramos realmente ante un nuevo lexema en la lengua que puede actuar como una nue-

va base sobre la que podrán formarse nuevas palabras. Además, las siglas pueden considerarse como variantes léxicas de sus formas desarrolladas y, por tanto, como sinónimos de las mismas.

Las siglas —y dentro de ellas los acrónimos— se constituyen como una vía de formación de nuevas palabras tanto en el discurso general como en el discurso de especialidad. Para Baudet (2002: 93), la siglación es un procedimiento muy utilizado en el ámbito científico-técnico y en la industria y resulta muy eficaz pues agiliza la comunicación. La constatación de que la siglación se trata, efectivamente, de un procedimiento muy utilizado en ambos discursos queda patente en el caso de algunos acrónimos cuyo uso se ha popularizado tanto que se han lexicalizado adquiriendo una entidad propia hasta el punto de que la forma desarrollada no es necesaria y, a pesar de ignorar los componentes de la sigla, podemos llegar a entender su significado. Podría hablarse de lexicalización de las siglas cuando el usuario pierde la conciencia tanto del origen como de los componentes de las mismas. Sin embargo, hasta llegar a su lexicalización la sigla pasa por estadios diferentes que van desde el deletreo o la escritura en mayúscula, con o sin puntos entre los caracteres a la pronunciación como una palabra; la escritura con letra mayúscula inicial y el resto de los componentes en minúscula y, finalmente, a la consideración de la sigla como una palabra más. Aspectos tales como la derivación o la formación de palabras compuestas avalarían la total lexicalización de una sigla.

8.3.2.1. Siglas extranjeras

Dado que nuestro corpus de textos recoge términos extranjeros, habrá que tener en cuenta que cuando se importa una sigla puede conservarse el aspecto original de ésta, sin traducir, aunque resulte más difícil reconstruir el significado de las palabras base; mientras que en otros casos se traduce el sintagma original, de modo que puede ocurrir que la sigla traducida para ser adaptada al español tenga las mismas iniciales que la sigla original, pero en un orden diferente. Según Lorenzo Criado (1995: 172):

Otras «adaptaciones» de fácil recordación son testimonio de los caprichos imprevisibles de una lengua; así, por ejemplo, el tratamiento desigual de las siglas de origen inglés, a veces restauradas a su forma plena, que se traduce y vuelve a «asiglar» según las iniciales de de la traducción: es el caso de UNO convertida en ONU; [...]. Otras siglas o acrónimos no tienen tan fácil adaptación: UNESCO; radar, quasar, sonar, etc., se han tomado tal cual, sin intentar descifrarlos, traducirlos y readaptarlos en español.

En este sentido, para Nakos (1990: 407), la sigla puede ser internacional y, en principio podría asimilarse al nombre propio, sin embargo, según el idioma puede presentar variantes diferentes, quizás por eso en nuestro corpus de textos encontramos ejemplos de errores de asignación de siglas, por ejemplo *AOC* que sólo se utiliza en Francia es presentada como equivalente de *DOC*, lo que no es totalmente exacto. Como la autora apunta, una sigla puede presentar variantes gráficas, utilizar

puntos y combinaciones de mayúsculas y minúsculas con o sin puntos lo que casi la convierten en una palabra independiente. De ahí la variedad denominativa que puede encontrarse en nuestro corpus.

A veces la transferencia de las siglas no coincide exactamente con la lengua en las que dichas siglas se utilizan. Sin embargo, nos encontramos con casos curiosos como las siglas *VORS* y *VOS* empleadas en la denominación de los vinos de Jerez, pero también en el mismo tipo de vino llamado *sherry* por los anglosajones. Dado que el origen de las lenguas anglosajonas, como el inglés, hay que encontrarlo en el indoeuropeo cuya conexión con el latín es inexistente, resulta extraño que ambas siglas, de procedencia latina, como figura en varias de las citas mencionadas en el apartado contexto de nuestras fichas terminológicas, den lugar tanto en latín como en inglés a siglas que pueden restituirse como *VORS* (*Vinum Optimum Rare Signatum*) que se acomoda como *Very Old Rare Sherry* (VJER: 222, MDV: 182, GVT: 95) y *VOS* (*Vinum Optimum Signatum*) como *Very Old Sherry* (VJER: 221, MDV: 182, 183, GVT: 95). La coincidencia gráfica no implica exactamente el mismo significado, sin embargo, en los diccionarios de referencia hay entrada para la colocación *Vinum Optimum Signatum* bajo la cual encontramos las siglas con su forma desarrollada latina, no inglesa. Además, esas siglas se utilizan en español para calificar el vino de Jerez. Otro caso curioso es el de la sigla inglesa *XO* (*Extended Old*) utilizada tanto para vinos muy viejos como para el *cognac* francés y cuya sigla no permite reconstruir la forma desarrollada con exactitud. En el contexto en el que figura dicha sigla en nuestro corpus sólo se hace referencia al *Armagnac* (ENOV: 141). Al igual que *VSOP* (*Very Special Old Pale*) que también se utiliza para designar un *cognac*, aunque *pale* se asocia con un tipo de vino de Jerez. Contrariamente a los ejemplos anteriores, la sigla *MCC* (*Méthode Cap Classique*): *VSER* (279) describe un procedimiento de vinificación siguiendo el método francés tradicional utilizado en Sudáfrica, por tanto, lo lógico hubiera sido que tanto las siglas como la forma desarrollada fueran inglesas. De ahí, que constatemos que existe cierta ambigüedad en el empleo de las siglas fuera de su LO.

Como veremos a continuación al analizar las siglas, tanto los patrones de formación como la forma de aparición de las mismas en el corpus son muy diversos.

8.3.3. Siglas del dominio vitivinícola y diccionarios de especialidad

En este apartado no podemos incluir, como hemos hecho en el resto de los apartados de la parte práctica, ninguna referencia a la presencia de las siglas en los diccionarios de la lengua general. Obviamente, dichas siglas no son objeto de un diccionario que no sea de siglas y además, para tener cierta fiabilidad, debería recoger las siglas del ámbito de especialidad pertinente pues, como hemos comprobado,

una misma sigla puede ser utilizada en varios dominios, lo que no garantiza que la forma desarrollada de dicha sigla tenga sentido en uno u otro campo de especialidad. Así pues, únicamente podremos encontrar las siglas en los diccionarios especializados.

Normalmente las siglas que aquí figuran están compuestas por las primeras letras de los formantes que tienen contenido léxico, excepto en el caso de algunas siglas alemanas e italianas. Dado que nuestro trabajo se enmarca dentro de los lenguajes de especialidad, hablaremos de 31 siglas especializadas procedentes de unidades terminológicas que se integran en el discurso de especialidad frente a las siglas generales propias del discurso general. Sin embargo, existe cierta ambigüedad dado que siglas extranjeras se utilizan en varios idiomas, pero en DEV, por ejemplo, encontramos *DOC* referida a las Denominaciones de Origen Calificadas españolas de Rioja y Priorat mientras que en la sigla extranjera *DOC* representa a la *Denominazione di Origine Controllata* italiana que es la que recoge el corpus de textos.

Siglas del dominio vitivinícola			
DEV	?	GDV	?
6	5	19	2

Tabla 8.1. Las siglas del dominio vitivinícola y diccionarios especializados.

Los diccionarios especializados presentan discrepancias en cuanto a la inclusión de siglas o de sus correspondientes formas desarrolladas. Así nos encontramos con que en GDV figuran 19 siglas y para otras dos aunque no tienen entrada podemos encontrar información en los correspondientes lemas de las formas desarrolladas. En cuanto a DEV disponen de entradas 6 siglas y para otras cinco la información también figura en las formas desarrolladas. Del resto de las siglas encontramos referencias en Johnson (2000), Robinson (2003, 2006) y Melgar (2008)¹¹ y también en Internet. A diferencia de otros apartados con los que componemos nuestro glosario terminológico, no vamos aquí a repetir la información de las formas desarrolladas que corresponden a estas siglas. Sin embargo, sí que recogemos el tratamiento de las siglas extranjeras en el corpus (grafías, equivalencias o aspectos que consideremos relevantes).

8.3.4. Siglas del dominio vitivinícola

Hemos encontrado 31 siglas procedentes de diversos idiomas: inglés (11), francés (7), alemán (5), italiano (4), latín + inglés (2), catalán (1), portugués (1).

¹¹ Todos estos autores son voces autorizadas en el dominio vitivinícola.

Siglas del dominio vitivinícola							
Ing	F	A	I	Lat+Ing	Cat	P	TOTAL
11	7	5	4	2	1	1	31

Tabla 8.2. Las lenguas de las siglas del dominio vitivinícola.

Como ya hemos apuntado, el dominio vitivinícola que engloba el cultivo de la viña así como la elaboración del vino se compone de varios subdominios (ampelografía, viticultura, viticultura o cata entre otros) que, a su vez se subdividen para ocuparse tanto de las operaciones que tienen que ver con el cultivo de la uva, las clasificaciones de las diferentes regiones u organismos vitivinícolas y todo lo relacionado con el fruto, lo que se enmarcaría dentro del ámbito de la viticultura y, a partir de la recepción de la uva en la bodega, las operaciones llevadas a cabo hasta que el vino sea una realidad que se agrupan en el campo de la vinificación. Así pues, las siglas recogidas en este apartado corresponden principalmente a estos dos subdominios: viticultura y vinificación¹².

Un buen número de las siglas recogidas (22) corresponde al subdominio de la viticultura y, principalmente, proceden de denominaciones de origen o clasificaciones propias de los diversos países que sirven para determinar qué tipos de uvas o qué requisitos deben cumplir los viñedos que se incluyen dentro de una determinada categoría. Las siglas restantes (11) se recogen bajo el subdominio de la vinificación y hacen referencia, principalmente, al proceso de elaboración del vino o a su crianza.

Si nos atenemos a las dos grandes clasificaciones de las siglas: las *propias* compuestas únicamente a partir de las iniciales de los elementos de sus formas desarrolladas y las *mixtas* —también llamadas *impropias* o *sigloides*— (Casado Velarde (1979: 71, 1985: 20), Martínez de Sousa (1984: 34), en las que intervienen caracteres internos tales como preposiciones o conjunciones, símbolos o números y en las que éstas se escriben en minúsculas, observamos que un buen número de las siglas del corpus se incluye en el primer tipo, pues se toma la letra inicial para formar una *sigla propia*; así *AOC*, *AVA*, *LBV* o *VDQS*, por citar algunos ejemplos, en total son 26 siglas *propias* frente a las 5 *siglas mixtas o impropias*: *A.P. Nr.*, *QbA*, *QmP*, *VdT* y *XO*.

Las siglas del corpus responden principalmente al patrón de las siglas propias, es decir, letras mayúsculas que, generalmente, no van separadas por puntos y que se pronuncian generalmente con deletreo alfabético (excepto en los casos de los acrónimos *AVA* o *INAO* que se leen como una palabra) mientras que en las formas im-

12 La clasificación y adscripción de los términos de nuestro corpus a los diferentes subdominios se hace también en sus correspondientes formas desarrolladas.

propias encontramos una mezcla de letras mayúsculas y minúsculas (*QmP* o *VdT*). Por lo que respecta al uso de puntos para separar las letras que forman cada una de las siglas, no existe unanimidad al respecto entre los diferentes autores y así encontramos una misma sigla con o sin puntos: *A.VA* o *AVA* y *D.T.W.* para la que también encontramos la forma *DTW* en documentos consultados en Internet.

En los casos en los que se presenta discrepancia gráfica nos inclinamos a considerar adecuada la forma documentada en los dos diccionarios especializados de referencia y, en caso de no estar recogida en ellos, tras la consulta en Internet o en otros documentos especializados, optamos por la forma más habitual de presentación en los documentos consultados.

Las siglas del corpus están compuestas únicamente por caracteres alfabéticos, algunas de las cuales se deletrean mientras que otras, la mayoría, se leen como si fueran formas desarrolladas, lo que facilitaría su comprensión, por ejemplo, en la comunicación oral. Los patrones responden a un número limitado de letras, entendiendo que a menor número de palabras que hay que reconstruir, mayor debería ser la facilidad tanto de comprensión como de recuperación de las formas desarrolladas.

Siglas de 2 caracteres (8): *CM, GC, NM, NV, RM, VO, W.O.* y *XO*.

Siglas de 3 caracteres (17): *AOC, AVA, DOC, DOQ, D.T.W., GRP, IGT, IPR, LBV, MCC, PRD, QbA, QmP, RDI, VOS, VQA* y *VdT*.

Siglas de cuatro caracteres (6): *A.P.Nr, DOCG, INAO, VDQS, VORS* y *VSOP*.

8.3.4.1. Patrones de aparición de las siglas especializadas

Las siglas no suelen aparecer de forma aislada sino que se dan diversas combinaciones en las que también suelen figurar sus formas desarrolladas. La mayoría de las siglas recogidas en nuestro corpus mantienen su forma original, es decir, en escasas ocasiones encontramos la adaptación de las siglas al español o la traducción de las formas desarrolladas de dichas siglas. Además, en el caso de traducirse las formas desarrolladas, las siglas suelen mantener su grafía extranjera.

Normalmente, en un primer momento de aparición de las siglas en un texto, éstas suelen presentarse entre paréntesis detrás de sus formas desarrolladas, si bien se dan diversos patrones como veremos a continuación:

1. forma desarrollada y sigla entre paréntesis

Denominazione Di Origine Controllata¹³ (DOC): *VSER* (218); ***Indicazione Geografica Tipica*** (IGT): *VSER* (218); Institut National des Appellations [sic]

13 La negrita corresponde a la forma original del texto. Se mantienen las grafías originales de ahí que se utilice cursiva, negrita o redonda según su aparición en los textos.

d'Origine (INAO): ENOV (37); Late bottled vintage (LBV): TENOL (1012); Qualitätswein mit Prädikat (QmP): TDSV (204)

2. sigla y forma desarrollada entre paréntesis

DOC (*Denominazione di Origine Controllata*): TDSV (205); DOQ-Denominació d'Origen Qualificada en catalán): GVT (200); LBV (Late Bottled Vintage): VSER (70); MCC (Méthode Cap Clasique) [*sic*]: VSER (279); QmP (*Qualitätswein mit Prädikat*): TDSV (223);

En el caso de NV encontramos la sigla seguida de la forma desarrollada aunque ésta no figura entre paréntesis: **NV Non-Vintage**, ambas en negrita: (VSER: 214).

3. forma desarrolla seguida de la sigla con la conjunción o

American Viticultural Areas (Áreas Vitícolas Americanas) o AVA: TDSV (206); como vino di tavola o IGT: VSER (223); *Qualitätswein mit Prädikat, o QmP*: VSER (237).

4. sigla seguida de forma desarrollada con la conjunción o

GRP o Grape Reaction Product: TENOL (388). La sigla y la forma desarrollada se presentan como alternativas.

5. sigla y traducción española entre paréntesis

Es el caso de la sigla portuguesa IPR (Indicación de procedencia reglamentada): VSER (229) y de la italiana IGT (vinos de la tierra): VSER (217).

6. sigla extranjera y forma desarrollada extranjera junto a su traducción

A veces, la forma desarrollada foránea figura entre paréntesis y también se incluye la traducción española: A.V.A. (American Viticultural Area) o área vitícola americana: GVT (89).

7. forma desarrollada extranjera, traducción y sigla extranjera

American Viticultural Areas (Áreas Vitícolas Americanas) o AVA: TDSV (206). Existe vacilación entre el uso de puntos como en GVT (89) o su ausencia como en TDSV (206).

8. siglas aisladas

Las siglas pueden también aparecer aisladas, como ocurre con las formas desarrolladas mencionadas más arriba. En estos casos encontramos dos patrones diferentes de aparición de las siglas. Por una parte, aquéllas que van seguidas de un topónimo, como en el caso de *AOC*, *DOC*, *DOCG* o *GC* en las que el topónimo determina el área de producción vitivinícola como en *AOC Côte de Nuit Villages*: VSER (194); *AOC Poully-Fuissé*: VSER (196); *AOC Les Baux de Provence*: VSER (209); *DOC Colli Bolognesi*: VSER (220) o *GC Clos de Veugeot*: VSER (194). Por otra, encontramos siglas en las que no hay ninguna referencia a la forma

desarrollada, pero tampoco el contexto en el que aparecen ayuda a entender el significado de la sigla ni permite restituir la forma desarrollada, como en los siguientes casos: «En este grupo podemos incluir los blancos de riesling (incluyendo los vinos alemanes que llevan la mención QmP), los chardonays, los tintos de crianza españoles e italianos y algunos cabernets del Nuevo Mundo.»: TDSV (223); «Aquí se elaboran los tintos más afamados de Italia nivel internacional, los míticos Barolo y Barbaresco (DOCG).»: VSER (218); «El vecino de Margaux, **Chateau [sic] Palmer**, aunque clasificado como tercer GC, goza de una reputación mayor de la que le otorga su ya alto estatus, se caracteriza por el porcentaje en torno al 40% de Merlot, que le aporta un carácter frutal, potente, sabrosos y de sensación táctil muy suave.»: VSER (188); «Mostos poco sensibles al pardeamiento: AH/GSH >1, donde los polifenoles se oxidan rápidamente con una acumulación de GRP en el medio, y en consecuencia se produce un pequeño consumo de oxígeno.»: TENOL (388) o la sigla *DOCG* que aparece en el siguiente ejemplo sin su forma desarrolla frente a *DOC* en el que sí figura: «La simple *DOC (Denominazione di Origine Controllata)* no alcanza los máximos controles que caracterizan a la *DOCG*.»: TDSV (205).

9. siglas que no se corresponden con la forma desarrollada

En estos casos debe tratarse de errores gráficos o de transcripción realizados por el autor del texto sin comprobar su autenticidad como: «Si aparece el término AP [sic] (*Amtliche Prüfnummer*)¹⁴ [sic] es una garantía oficial asociada a los vinos de calidad y que entre otras cosas indica que el vino ha sido catado.»: VSER (237). Sin embargo, la sigla correspondiente sería: *A.P. Nr.* Lo mismo ocurre con **QmB [sic] *Qualitätswein eines Bestimmten Anbaugebiet*** [sic]: VSER (237) que debería ser *QbA* o con *Qualitätswein mit Prädikat (Qmp)* [sic]: TENOL (997) que sería *QmP* o *XO*: *Extended Old (ENOV)*: 141).

También encontramos siglas que supuestamente se corresponden con la sigla original, aunque no sea así, por ejemplo en: «AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*, es decir, nuestra *D.O.*)»: PV7D (72) cuya transcripción al español debería ser *DOC* o en el caso de *A.O.*, sigla inexistente en Italia por lo que las siglas deberían ser *DOC*: «Córcega: Vinos con claro acento italiano, una *A.O.*»: GVT (204); *D.D.O.O. (A.O.C.)*: GVT (203) el autor equipara las Denominaciones de Origen españolas con las *Appellations d'Origine Contrôlées* francesas.

10. forma española y forma original desarrollada entre paréntesis

En realidad la forma desarrollada francesa no se corresponde con la traducción española: *Denominación de Origen (Appellation d'Origine Controlée [sic])*: GVT (203).

14 La forma desarrollada es *Amtliche Prüfnummer*.

11. forma española y sigla original entre paréntesis

Es el caso de *CM*, sigla que corresponde a la colocación francesa *Coopérative Manipulateur* y que en la cita aparece simplemente como «cooperativa» en su forma española seguida de la sigla francesa, sin embargo, la forma española no da lugar a esas siglas: «Las cooperativas (*CM* en etiqueta): VSER (215).

12. forma española seguida de sigla y forma desarrollada originales

Se encuentra en «desección parcial de raíces (PRD partial root zone drying)»: TENOL (201); «regulación del déficit hídrico (RDI: regulated deficit [*sic*] irrigation): TENOL (201). En el caso de PRD la sigla debería constar de cuatro letras, no de tres, si nos atenemos a los patrones habituales de formación de siglas. Otro caso es «Vinos con Denominación de Origen Calificada (DOCa): GVT (200).

13. siglas que presentan la misma forma en el original y en español

Es el caso de *DOC* siglas que corresponden a la *Denominación de Origen Calificada* española y a la *Denominazione di Origine Controllata* italiana, pero también a la *Denominação de Origen Controlada* portuguesa (aunque ésta no figura en nuestro corpus de textos). Según los diccionarios de referencia, la sigla italiana se correspondería con la DO española puesto que la mención DOC se aplica en España a los vinos de calidad de La Rioja y Priorato, por tanto aunque exista coincidencia siglar, ambas no hacen referencia al mismo concepto.

En general, observamos que los autores no suelen utilizar las siglas, al menos en el corpus de textos, independientemente de las formas desarrolladas, por tanto, no resulta difícil para el lector poder entender su significado ya que además suele incluirse la traducción.

8.4. Símbolos

Muy brevemente vamos a comentar los símbolos que tienden a considerarse como una forma de abreviación. Se trata de representaciones gráficas fijas y normalizadas que responden a conceptos o realidades, generalmente dentro del ámbito científico-técnico. Su representación consiste en letras o signos no alfabetizables de uso obligatorio en los ámbitos para los que han sido creados y, por tanto, mantienen una forma estable. (RAE: 2010: 586-587). También apunta Kocourek (1991: 93 y ss.) al empleo de expresiones no lingüísticas en los textos especializados que denomina braquigráficas y que contribuyen a la concisión gráfica. Mientras que las unidades léxicas braquigráficas abreviativas son alfabéticas, es el caso de las siglas, las unidades léxicas ideográficas están principalmente compuestas por cifras y símbolos especiales entre los que se incluiría el símbolo empleado para designar el concepto de grado ° en su forma abreviada, que encontramos con bastante frecuencia en nuestro corpus. Sin embargo, su presencia sólo nos interesa cuando va acompa-

ñada de términos extranjeros como *Baumé* u *Oeschle* y sus formas abreviadas (*°Bel*/*°Bé*) o (*°Oe*), que ya hemos comentado al hablar de la abreviación.

Con respecto a otros símbolos representados por letras constatamos una presencia importante en los documentos que conforman nuestro corpus de textos. Dado que la uva es un ser vivo, son numerosas las transformaciones en el proceso que va desde su propio crecimiento en la vid pasando por la elaboración del vino, su embotellado hasta su degustación. En todas estas fases se producen reacciones químicas que afectan al producto final y en ellas encontraremos símbolos relativos a elementos o compuestos químicos tales como CO₂ o símbolos derivados del sistema internacional como g. o g/l.

Básicamente los símbolos que encontramos forman parte del dominio de la química y su uso está internacionalizado, por lo que no cabe considerarlos extranjerismos. Proceden generalmente del griego o del latín y son símbolos estandarizados, totalmente normalizados y utilizados sin la menor vacilación en cuanto a su forma desarrollada, por tanto, no son objeto de nuestro estudio pues no se trata de extranjerismos propiamente dicho, pero merecían, al menos este breve comentario.

9. SINONIMIA, HOMONIMIA Y POLISEMIA

La teoría terminológica moderna acepta la presencia de expresiones sinónimas y de variantes de términos y rechaza la actitud prescriptiva estricta del pasado que asociaba un concepto con un solo término.

SAGER (1993: 93)

9.1. Introducción

Según Wüster (1998: 137), en terminología un concepto debería estar adscrito a una sola denominación; por tanto, no deberán darse denominaciones ambiguas, es decir, ni homonimia ni polisemia; ni tampoco denominaciones múltiples para un mismo concepto, es decir, no debería haber términos sinónimos, aunque el propio autor reconoce la imposibilidad de esta asunción, pues existen muchos más conceptos que raíces léxicas por lo que no se puede hablar de biunivocidad más que como una mera ilusión. Para él, cualquier variación supone una perturbación que viene por la vía de la sinonimia y la homonimia y, como tal, dicha perturbación debería ser evitada. Por tanto, sinónimos y homónimos suponen una transgresión del principio de univocidad o biunivocidad postulado por la TGT. Esa supuesta univocidad, monosemia o biunivocidad, es decir, la existencia de una sola forma para cada concepto y un concepto con una sola forma, resulta imposible como señalan autores tales como Arntz y Pichth (1995: 159) según los cuales se plantean varios problemas. No puede obviarse que a pesar de la precisión que se exige a las lenguas de especialidad, nos encontramos con fenómenos como la sinonimia, la polisemia y la homonimia que pueden crear problemas. Por su parte, la sinonimia supone que a un concepto le corresponden dos o más denominaciones. Por lo general, se encuentra un mayor número de sinónimos en la terminología de los ámbitos de especialidad en los que se producen progresos por la falta de coordinación entre los usuarios, así pueden convivir diferentes términos durante un tiempo hasta que, finalmente, se llega a unificar a través del uso (Arntz y Pichth: 1995: 160). Según la TCT (Cabré: 1998, 1999), la sinonimia es un hecho real en la comunicación especializada que depende del nivel de especialización del discurso, así, a mayor especialización le correspondería un menor grado de variación deno-

minativa, es decir, de sinonimia. Mientras que la polisemia es un fenómeno de economía lingüística, la sinonimia tiene que ver con la redundancia lingüística y aunque el empleo de sinónimos en las lenguas de especialidad sirve para evitar repeticiones, también pueden darse casos de ambigüedad o falta de precisión. Sager (1993: 94) opina que el reconocimiento de que los términos pueden aparecer en varios contextos lingüísticos y tener variantes pone en entredicho la univocidad que sería deseable en terminología, pues no existe una única designación para un único concepto. Para Torre (1994: 111), la vaguedad y la ambigüedad son propias del discurso general, por tanto la sinonimia y la polisemia le son propias. Por el contrario, el lenguaje científico-técnico (y lo ampliamos a los lenguajes de especialidad)¹ se caracteriza, entre otras cosas, por la exactitud y la concisión y así, debe establecerse una relación biunívoca entre el término y el concepto. Sin embargo, si esto sería lo deseable, la realidad es bien distinta, como podemos comprobar.

A veces resulta difícil distinguir entre homonimia y polisemia. Un homónimo es un término que tiene la misma forma que otro pero cuyo significado es diferente; por tanto, un homónimo no puede existir si no es igual en forma, pero diferente en significado respecto a otro término. En muchos casos, los hablantes determinan si se trata de uno u otro, dependiendo de cómo dichos hablantes interpreten o comprendan formas idénticas de una lengua. Para Wüster (1998: 138), la homonimia se forma cuando un término polisémico se divide en varios términos individuales con significados distintos, así para él:

La polisemia es un caso de homonimia. La diferencia sólo reside en el enfoque. Un homónimo es un término que tiene la misma forma que otro, pero con un significado diferente [...]. Por consiguiente, un homónimo se forma cuando un término polisémico se divide en varios términos individuales con significados distintos.

Por lo que respecta a la polisemia, se ha definido como la plurivalencia conceptual de un término que se emplea con varios significados distintos cuya relación es reconocible (Arntz y Picht: 1995: 163). Es más frecuente en el discurso general que en el especializado y, en muchos casos, es la respuesta a un trasvase de significado de carácter metafórico. Pensamos que muchos casos de homonimia suponen un cambio de categoría gramatical y su significado es completamente diferente, mientras que en el caso de la polisemia, el término mantiene su categoría aunque su significado sea también diferente.

La terminología normalizada que considera las unidades terminológicas como unívocas y desprovistas de sinonimia que representan conceptos propios de un único dominio de especialidad ha quedado reducida al ámbito de los expertos, por tanto, de aquellos que poseen un alto grado de conocimientos sobre el tema. Esa

1 El paréntesis es nuestro.

terminología con intención unificadora y biunívoca es lo que Cabré (2000) llama terminología *in vitro* que recogen los diccionarios y que lleva a considerar las unidades terminológicas como unidades estables, con un único significado y controladas; sin embargo, existe otra terminología —*in vivo*—, que figura en los textos, que se diversifica y que da respuesta a las necesidades reales de comunicación, tanto entre expertos como entre los destinatarios de esos textos especializados, y que presenta variantes denominativas y no son tan precisas como cabría esperar, puesto que una misma unidad en otro ámbito de especialidad podría tener otro significado totalmente diferente; por tanto, esta terminología se sale de los estrechos márgenes prescriptivos de la TGT wüsteriana. Además, en un contexto comunicativo los términos, no son los únicos que representan el conocimiento especializado —recordemos los elementos braquigráficos que señala Kocourek (1991: 54)— y, desde luego, por lo que respecta al dominio vitivinícola la polisemia está bien presente en los textos, de ahí que no pueda hablarse de un término que siempre se refiera a un único concepto, como tampoco de un concepto que se designa únicamente con el mismo término, como ya hemos visto y veremos en otros apartados.

Si nos atenemos a lo expuesto en la TGT (Wüster: 1998), para un término no debe haber ni denominaciones ambiguas —polisemia u homonimia—, ni denominaciones múltiples —sinonimia. Pero este ideal no se ajusta a lo que realmente ocurre. Como veremos más adelante, todos estos fenómenos tienen cabida en el dominio vitivinícola. En el caso de la polisemia, es frecuente encontrar términos que pueden aplicarse a varios subdominios, lo que realmente resulta un problema a la hora de asignar un término o colocación a uno u otro subdominio, por ejemplo, *Albana di Romagna* que puede hacer referencia a la variedad de uva, por tanto estaría incluida en el subdominio de la ampelografía; a su vez, es una región vinícola lo que la remitiría a la viticultura, y, por último es el nombre de un vino elaborado con esa variedad de uva en ese área geográfica que lo asocia con la vinificación. Esto nos plantea, además, un problema estadístico pues en este caso, el término figurará tres veces, una en cada uno de los subdominios, y no sólo una vez. Por tanto, la idea de un significado para un único significante resulta imposible en muchísimas ocasiones.

En el ámbito de la ampelografía, la sinonimia es constante, puesto que las variedades de uva toman nombres diferentes, no sólo en países diferentes sino también en regiones vinícolas diferentes. Además, según Lerat (1997: 108), las variantes gráficas de los términos deberían considerarse sinónimos, es decir, cualquier diferencia ortográfica debería tomarse como un término diferente. En nuestro caso, hemos optado por elegir como término adecuado el que figura en los diccionarios de especialidad o, en su defecto, en otros documentos consultados que se decantan por una determinada forma, ya que hemos comprobado que en el corpus de textos hay numerosos errores léxicos que pueden deberse a la falta de revisión de los términos extranjeros, pero también constatamos una vacilación gráfica que hace que un autor utilice una forma correcta en unas páginas e incomprensiblemente una forma errónea en otras.

Puesto que no queda clara la diferencia entre homonimia y polisemia, hemos optado por considerar que cualquier término o colocación que sirve para designar conceptos diferentes, por ejemplo, una región vinícola y un vino o una variedad de uva, es un término polisémico pues presenta la misma forma gráfica. Ya lo hemos tenido en cuenta en cada uno de los apartados anteriores, puesto que para los términos polisémicos así se ha hecho constar al final de las entradas del glosario terminológico con objeto de no repetir los términos en todos los apartados, pero dejando constancia de que muchos de ellos comparten subdominios. Por lo que respecta a la sinonimia, especialmente, en el subdominio de la ampelografía es muy abundante, por lo que vamos a recoger únicamente los términos que figuren en el corpus de textos ya que el estudio de la sinonimia en este subdominio daría por sí solo para un trabajo independiente.

9. 2. La polisemia en el dominio vitivinícola

La polisemia está presente en el dominio vitivinícola, como ha quedado patente a lo largo de este trabajo y así hemos dejado constancia en los diferentes apartados, por tanto no vamos a repetir aspectos ya mencionados, únicamente incluimos algunos comentarios sobre los diversos subdominios.

9.2.1. Ampelografía

Este es un subdominio muy prolífico en sinónimos, sin embargo, no lo es tanto en polisemia excepto en aquellos casos en los que coincide el mismo término o colocación para designar la variedad de uva, el vino que se elabora y la región vinícola que amparada dicho vino, por ejemplo, *Bourgogne Aligoté* o *Cabernet d'Anjou*.²

Únicamente incluimos aquí el término *Hermitage* que designa la variedad *syrach* en Australia: VSER (271) y es también una AOC francesa del valle del Ródano en la que se elabora un vino con el mismo nombre: TENOL (761-762), GVT: (56).

Resulta curioso el empleo de términos genéricos como *Cabernet* o *Pinot* para referirse a la familia de unas variedades de uvas ampliamente cultivadas pero con variedades que tienen nombres diferentes. El uso de este genérico puede inducir a confusión pues existe *Cabernet franc*, *Cabernet sauvignon* (al que normalmente se le denomina con la forma reducida *Cabernet*). En cuanto a *Pinot*, generalmente abreviado para el *pinot noir*, pero también hay *pinot blanc*, *pinot franc*, *pinot gris* o *pinot meunier*. Son sólo una pequeña muestra de la ambigüedad denominativa dentro del dominio vitivinícola.

² Ver apartado 9.2.3.

9.2.2. Cata

En el corpus de textos solo recogemos 3 términos que comparten subdominio con el de la vinificación: *agreste*: TDSV (111), *light*: VJER (75) y *mousse*: TDSV (87).

9.2.3. Vinificación

Este subdominio comparte muchos términos con el de la viticultura ya que muchos vinos están amparados por denominaciones de origen (*AOC*, *DOC*, *DOCG*, entre otras) con el mismo nombre. También encontramos términos comunes con la ampelografía.

En varios casos, la uva y el vino elaborado con ella son homónimos (9): *Albariño*, *Aleatico di Puglia*, *Cannonau di Sardegna*, *Johannisberg*, *Lambrusco*, *Malmsey*, *Mavrodaphne*, *Muscat de grenache* y *Muscat de malvoise*.

En otros, tanto la uva, como el vino y la región vinícola comparten el mismo nombre (32): *Albana di Romagna*, *Barbera d'Asti*, *Blanquette de Limoux*, *Bourgogne Aligoté*, *Brunello di Montalcino*, *Cabernet d'Anjou*, *Dolcetto d'Alba*, *Erbaluce di Caluso*, *Greco di Bianco*, *Monica di Cagliari*, *Montepulciano d'Abruzzo*, *Moscato d'Asti*, *Moscato di Cagliari*, *Moscato di Noto*, *Moscato di Pantelleria*, *Moscato di Pantelleria passito*, *Moscato di Siracusa*, *Moscato di Sorso-Sennori*, *Muscadet*, *Muscat d'Alsace*, *Muscat de Beaumes-de-Venise*, *Muscat de Frontignan*, *Muscat de Lunel*, *Muscat de Mireval*, *Muscat de Rivesaltes*, *Muscat de Saint-Jean-de-Minervois*, *Nasco di Cagliari*, *Nuragus di Cagliari*, *Primitivo di Manduria*, *Roussette de Savoie*, *Vernaccia di Oristano* y *Vino Nobile de Montepulciano*.

9.2.4. Viticultura

Este subdominio comparte términos homónimos especialmente con el subdominio de la vinificación (195 términos y colocaciones) y, en menor medida, con la vinificación y la ampelografía (32)³. Tampoco vamos a abundar en aspectos ya comentados en otros apartados, únicamente, mencionaremos que la mayoría de las regiones vinícolas comparten nombre con los vinos que en ellos se elaboran y algo similar ocurre con las propiedades vinícolas y los vinos que en ellas se elaboran, como consta en el glosario, en la hoja Excel y en el listado de términos del Anexo II:

3 Ver apartado 9.2.3.

Antinori, Arabako Txacolina, Asti, Asti Spumante, Ausbruch, Auslese, Azienda, BA, Banyuls, Barbaresco, Bardolino, Barolo, Barsac, Beaujolais, Beaujolais nouveau, Beerenauslese, Bizkaiko Txacolina, Bolgheri, Bollinger, Bordeaux, Bordeaux Clairet, Bordeaux Moelleux, Bordeaux Rosé, Bordeaux Sec, Bordeaux Supérieur, Botritizado, Bourgogne, Bourgogne Passetoutgrain, Bugey Cerdon, Burgundy, Byrrh, Castello, Chablis, Chambertin, Champagne milléssimé, Chassange-Montrachet, Château, Château Ausone, Château-Chalon, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem, Château Grillet, Château Lafite, Château Latour, Château L'Angélu, Château La Misió-Haut-Brion, Château Margaux, Château Montus, Château Mouton Rothschild, Château Palmer, Château Pétrus, Châteauneuf-du-Pape, Chianti, Chianti Classico, Chianti Rufina, Classico, Climat, Clos, Clos de Vougeot, Codorníu, Colheita, Colheita Twany, Colli Colognesi, Corton-Charlemagne, Crémant, Crémant de Bordeaux, Crémant de Bourgogne, Crémant de Limoux, Crémant de Loire, Cru, Cru Bourgeois, Cru Classé, Crusted, Deuxième Cru, Domaine, Einzellage, Estate, Estate Bottled, Estate Wine, Est-Est-Est, Falerno del Massico, Faro, Fattoria, Finest, Fine Champagne, Frascati, Getariako Txacolina, GC, Grand Cru, Grand Cru Classé, Grenat, Hors d'Âge, Jura, Kabinett, Lacryma Christi, Late Bottled Vintage, LBV, Madeira, Madère de retour, Maison, Malvasia delle Lipari, Marc de Bourgogne, Marc de Champagne, Margaux, Marsala, Maury, Moët, Moët & Chandon, Montana Malborough Winery, Montefalco Sagrantino, Montrachet, Mouton, Noble Harvest, Noble Late Harvest, Penfolds, Petit Chablis, Podere, Port, Porto, Porto Branco, Porto Colheita, Porto Ruby, Porto Tawny, IC, ICRU, Premier Cru, Premier Cru Classé, Premier Cru Supérieur, Premier Grand Cru, Premier Grand Cru Classé, Priorat, Quinta, Raimat, Rainwater, Recioto, Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave, Rhône Ranger, Ribeiro, Rimage, Rivesaltes, Roederer, Romanée-Conti, Rosé d'Anjou, Rosé de Loire, Rosso de Montepulciano, Rosso Piceno, Ruby, Ruby Port, Ruster Ausbruch, Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Salice Salentino, Sassicaia, Sauternes, Sekt b.A., Sekt Bestimmter Anbaugebiet, Sherry, Sherry wine, Single Quinta, Single Quinta Vintage, Single Vineyard, Soave, Special Late Harvested, Supertuscan, Talha, Tawny, TBA, Te Mata, Tenuta, Tokay, Tokay Aszú, Tokay Essencia, Torgiano, Tostado do Ribeiro, Trocken, Trockenbeerenauslese, Tuilé, Valpolicella, Valtellina, Vendange Tardive, Vendemmia Tardiva, Vesuvio Lacryma Christi, Veuve Clicquot Ponsardin, Vieille Réserve, Vieilles Vignes, Vigna, Vigneto, Villa Maria, Vin de Savoie, Vinho do Porto, Vintage, Vintage Character, Vinum Optimum Rare Signatum, Vinum Optimum Signatum, VORS, VOS.

Cabe destacar los términos *armagnac*, *champagne* y *cognac* que tienen entradas separadas en nuestro glosario terminológico, la 1ª hace referencia a la bebida y figura como Vinificación mientras que la 2ª se refiere a la región vinícola en la que se produce y elabora la bebida con el mismo nombre, por tanto la asociamos con Viticultura.

9.2.5. Servicio del vino

Únicamente recogemos *decanter* que figura como *centrífugas de masas o decanters*: TENOL (359) con lo que compartiría espacio en el subdominio de la vinificación mientras que «decantador» o «jarra decantadora»: GVT (150) y VSER (231) lo haría en el servicio del vino.

9.3. La sinonimia en el dominio vitivinícola

El fenómeno de la sinonimia es muy prolífico en este ámbito de especialidad, desde técnicas de vinificación, pasando por variedades de uva y, como ya apuntamos por regiones vinícolas, vinos y viníferas, por tanto, vamos a seguir el esquema empleado en el apartado anterior para comentar algunos aspectos de interés.

Siguiendo a Lerat (1997: 108), hemos considerado como sinónimos los términos reducidos y sus correspondientes colocaciones y aquellos que presentan grafías diferentes y que muestran, en las citas del corpus, una vacilación gráfica o léxica que lleva a la supresión de ciertos símbolos gráficos o a la duplicación o reducción de letras o sílabas, así como el uso u omisión de guiones. Sin embargo, contabilizar como sinónimos todas las posibles variantes hubiera dado lugar a un trabajo que consideramos inabarcable como trabajo individual, teniendo en cuenta nuestras propias limitaciones.

9.3.1. Ampelografía

Son numerosos los nombres que reciben las diferentes variedades de uva en las diversas zonas vinícolas. Si hubiéramos considerado la rica sinónima que ofrecen los diccionarios de referencia, el trabajo se hubiera alargado considerablemente, por tanto, aquí figuran los sinónimos recogidos en cada una de las fichas terminológicas que pueden consultarse en la hoja Excel a la que están vinculadas. Así pues, en este apartado, recogemos únicamente los sinónimos incluidos en las citas del corpus ya que los diccionarios especializados recogen otras muchas denominaciones.

- 1. Albariño y Alvarinho:** se trata de la misma variedad de uva blanca, la primera responde al término gallego y la segunda al portugués. La cercanía geográfica hace que varios tipos de uva tengan un nombre muy similar, de ahí que las consideremos sinónimas: VSER (231, 235).
- 2. Altesse:** llamada también *Roussette* en la región francesa de Saboya: VSER (212).
- 3. Auxerrois:** llamada *Malbec* en la región francesa de Cahors: VSER (211).
- 4. Cabernet Franc:** llamada *Bouchet* en *Saint-Émilion* y *Pomerol*: VSER (191). En la región del Loira se la conoce como *Breton*: VSER (202).

5. **Candive noir:** *Entounerein, Hignin noir, Sérane, Sérine, Sirac, Shiraz, Petit Syrah*. Todos ellos nombres para designar a la variedad *syrach* en diferentes países: TENOL (761-762).
6. **Cannonadu:** Grafías diferentes para esta variedad: *cannonau*: VSER (228) y *cannonao*: TENOL (759-760).
7. **Chenin Blanc:** llamada también *Pineau, Pineau de la Loire* o *Pineau d'Anjou*: GVT (47). En algunas zonas de Sudáfrica conocida como *Steen*: VSER (267).
8. **Cinsault:** GVT (204), VSER (272, 281) y **Cinsaut:** VSER (199, 205, 209), TENOL (182, 751), GVT (211): vacilación gráfica.
9. **Cot, Côt noir:** *Malbec*: VSER (211).
10. **Dona Branca:** *Merseguera* valenciana: VSER (101, 140).
11. **Entounerien:** *syrach*: TENOL (761-762).
12. **Fumé blanc:** nombre que se da a la variedad *Sauvignon blanc* en la región del Loira: VDCC (94).
13. **Garnatxa:** *Lledoner*: TENOL (759-760).
14. **Grolleau:** *Groslot*: VSER (201).
15. **Harriague:** nombre que recibe la variedad *Tannat* en Uruguay: VSER (285).
16. **Hermitage:** nombre con el que se designa a la variedad *Shiraz* en Australia: (VSER: 271).
17. **Hondarrabi Beltza:** *Hondarribi Beltza*: GVT (53). *Ondarrubi Beltza*: TVG (38).
18. **Hondarrabi Zuri:** *Hondarribi Zuri*: GVT (48). *Ondarrubi Zuri*: TVG (38).
19. **Jacquez:** *Jacquet*: TENOL (1012).
20. **Johannisberg:** *Sylvaner*: TENOL (1023).
21. **Loureira** (Galicia): VSER (141, 143), GVT (48), ENOV (36). **Loureiro** (Portugal): VSER (143-144, 231), TENOL (166, 716, 719), GVT (206), BDV (99). Dada la proximidad de ambas zonas a veces se utiliza una u otra forma indistintamente como ocurre con *Albariño* y *Alvarinho*.
22. **Melon:** también conocida como *Melon de Arbois* y de la variedad *Muscadet* en el valle del Saône: TENOL (997).
23. **Mourvèdre:** (*Monastrell*): VSER (199), MDV (160).
24. **Müller, Müller-Thurgau.** En el corpus se recoge tanto la colocación: VSER (236, 241, 283, 284), TVG (194, 287), VDCC (95), TENOL (166, 716, 719, 1023) como la forma reducida: VSER (230, 239, 241).
25. **Mune Mahatsa.** Uva blanca, sinónima de la variedad *Folle Blanche* con la que se elabora el chacolí: VSER (161).
26. **Muscadet.** Melon de Bourgogne: VSER (201).

27. **Pansa** o **pansá blanca**: GVT (53), VSER (110, 111), MDV (156), PV7D (57, 74, 75), TENOL (722).
28. **Parellada**: *masiá*: GNCV (25).
29. **Pinot**: *pomme de pin*: GNCV (25).
30. **Pinot Gris**: también llamada *Tokay Pinot Gris* y *Rülander* en Alemania: VSER (204). *Tokay D'Alsace*: VSER (205).
31. **Pinot Noir**: *Spatburgünder* en Alemania: VSER (236, 238, 239, 241).
32. **Prensal**: VSER (147, 148) reducción de la variedad *Prensal Blanc*: VSER (1476, 1477), PV7D (57).
33. **Primitivo**: *Zifandel*: VSER (44, 218, 226, 264, 269).
34. **Riesling**: *Niedërlander* (Austria), *Petit Rhin* (Suiza), *Gentil aromatique* (Alsacia): TENOL (721).
35. **Sémillon**: *Sémillon blanc*: VSER (136).
36. **Spanna**: nombre que se da a la variedad *nebbiolo* en el Piamonte: TENOL (761).
37. **Spätburgunder**. Término alemán para la variedad tinta *pinot noir*. VSER (236, 238, 239, 241).
38. **Subirat**: VDCC (71), VSER (170), MDV (156), ENOV (33); TENOL (947). Reducción de la variedad *Subirat Parent*: VDCC (71), GVT (50), VSER (108, 170), MDV (156, 174), ENOV (33, 36), TENOL (947).
39. **Sylvaner**: TENOL (166, 182, 716, 719, 1023), VSER (204, 205, 240, 241), GVT (204): *Silvaner*: VSER (236, 239, 240). *Johannisberg*.
40. **Syrah**: *Shiraz*, *Hermitage*, *Candive noir*, *Entounerein*, *Hignin noir*, *Sérane*, *Sérine*, *Sirac*, *Shiraz*, *Petit Syrah*: (TENOL: 761-762). *Shiraz* o *Hermitage* son nombres de la variedad *syrah* en Australia.
41. **Verdelho** (término portugués): VSER (234, 272, 276), TENOL (1012, 1013), LIT (260) y **Verdello** (término gallego): VSER (163, 164, 167), TENOL (721).

También deben considerarse sinónimos los nombres genéricos tales como *Cabernet* o *Pinot*. Sin embargo, dado que estas variedades suelen colocarse con otros elementos, el empleo de estas unidades terminológicas podría inducir a error.

9.3.2. Vinificación

Únicamente vamos a comentar unos cuantos ejemplos, pues a lo largo de la parte práctica ya hemos apuntado aspectos que podrían tener cabida en este apartado. Como en el caso de la ampelografía, también existe cierta ambigüedad en el empleo de lo que denominamos términos genéricos, por ejemplo, en el caso de *Tokay* que puede hacer referencia a distintos tipos, tales como *Tokay essencia*,

szamorodni o száraz. El Tokay tipo *essencia* o *essenzia* (con grafía diferente y documentada en GDV que recogen: VSER (243), TENOL (1023), TDSV (98). Según Wiesenthal (2011: 206), las generalizaciones llegan hasta el punto de reducir los vinos a unas pocas categorías: «Así, por ejemplo, llaman *champagne* a sus vinos espumosos, *sauternes* a los vinos licorosos, *málaga* a los vinos dulces, *sherry* a los vinos generosos y *chablis* o *burgundy* a los blancos de chardonnay y a los tintos de pinot noir»,⁴ por lo que habría que ser más preciso en el uso de la terminología para no caer en la simplificación.

Ya hemos visto que los patronímicos podrían tratarse como sinónimos que sirven para designar procedimientos (*Charmat*), tipos de poda (*Guyot*), escalas o mustímetros (*Brix*, *Babo*, *Beaumé*), nombres de bodegas (*Moët*, *Mouton*) o tipos de uva (*Bouschet*, *Durif*), lo que deja de manifiesto que, en este caso, los antropónimos designan mucho más que un simple nombre propio. En este sentido, se consideran equivalentes el procedimiento *granvás* o *Charmat*: VEC (126) y en TDSV (88) figuran como sinónimos: *cuve close*, *grand vas* o *charmat*. También ENOV (76) recoge esta sinonimia aunque con errores gráficos: «*Curvé* [*sic*] *close* [*sic*]: sinónimo de granvás».

En cuanto al método tradicional de elaboración del *champagne* —*méthode champenoise*— el procedimiento de elaboración llamado *Méthode Cap Classique* (MCC) es el mismo, pero para los vinos espumosos de Sudáfrica: VSER (279).

Madére de retour = vihno da roda: LIT (259, 260), TENOL (1012). Resulta curioso que tratándose de un vino portugués se utilice terminología francesa para designar este tipo de vino de Madeira que durante los siglos XVIII y XIX viajaba en barco, no precisamente a Francia, y que era sometido al procedimiento de *estufagem* (calentamiento del vino durante su elaboración).

9.3.3. Viticultura

Términos correspondientes a grandes regiones vinícolas como Burdeos, Borgoña o *Armagnac*, entre otras que comprenden un buen número de AOC se utilizan, en muchos casos, para referirse a la región como un conjunto, sin tener en cuenta las diferentes zonas vinícolas que las componen, así asumimos que el empleo del nombre genérico simplifica la tarea de ubicación de la región vinícola, pero va en detrimento de la precisión.

En inglés, especial aunque no exclusivamente, el corpus recoge varias reducciones de las colocaciones con topónimos, tales como *Barossa* y *Barossa Valley*;

4 Aunque se trata de una cita literal, no utilizamos cursiva para no interferir en el texto del autor.

Hunter: VSER (271, 276) y *Hunter Valley*: VSER (273); *Napa*: VSER (264, 265, 266), ENOV (40), TDSV (206) y *Napa Valley*: PV7D (31, 32, 51, 53), MDV (82-83), COD (121, 139), GVT (207), VSER (265); *Rheinpfalz* y *Pflaz*: ENOV (40), VSER (240), *Sonoma*: GVT (207), VSER (264, 265, 266, 269), TDSV (81), LIT (21-22) y *Sonoma Valley*: VSER (266) o *Yarra*: VSER (275) y *Yarra Valley*: VSER (275) por tanto, consideramos que tanto las reducciones como las colocaciones completas son sinónimas.

En cuanto a las enfermedades de la vid, también se utilizan formas reducidas como *Botrytis* en vez de *Botrytis cinerea* y encontramos el uso de *rot* como genérico cuando éste puede utilizarse para *noble rot*, enfermedad beneficiosa para la uva, pero también para *black rot* que tiene unas consecuencias nefastas sobre la misma. También se utiliza el término latino *Botrytis* en alemán como sinónimo de la enfermedad: *Edelfäule*: TENOL (1023).

Los llamados pagos o terruños también presentan sinonimia en francés aunque con ligeros matices según su ubicación, así en Burdeos los llamados *crus*, (TENOL: 190; PV7D: 54, 108; MDV: 133, 207; ENOV: 135, 136, 138; VSER: 36, 88, 187, 189, 191, 192, 195, 198, 210, 214, 215), para los que en Borgoña se utilizan términos como *climat* (VSER: 192, 193, 198; TDSV: 114, 247), *clos* (TENOL: 190; MDV: 133, 207; VSER: 187; TDSV: 114, 239, 247) o *domaine* (MDV: 84; VSER: 36, 187, 194, 195, 199, 207, 233; TDSV: 114, 247). Las propiedades vinícolas que comprenden tanto el viñedo como la bodega y que en Burdeos se denominan *châteaux* (VSER: 186, 187, 189; TDSV: 202) comparten características con los llamados *domaines* que deben disponer de viñedos y bodega para elaborar el vino. En este mismo sentido encontramos términos italianos como *Tenuta*, *Azienda*, *Fattoria*, *Castello*, *Podere*, *Vigna* o *Vigneto*: VSER (218) que funcionan como sinónimos. Por tanto, hemos incluido los nombres de las bodegas como sinónimos de los vinos que se elaboran generalmente con el mismo nombre, por ejemplo, *los châteaux* franceses o bodegas italianas como *Antinori* o la catalana *Codornú*, que figuran tanto en el subdominio de la vinificación como en el de la viticultura.

Hemos comentado que las siglas y sus correspondientes formas desarrolladas son, obviamente, sinónimas como se ha tratado de reflejar en el capítulo 8.

Podemos concluir que ni la polisemia (homonimia) ni la sinonimia son fenómenos ajenos al dominio vitivinícola, como intuimos que ocurre en otros ámbitos de especialidad y, contrariamente a lo que, según Wüster (1998) sería deseable, es decir, el empleo de términos unívocos, queda patente que no es posible reducirlo todo a un concepto = un término. Sin embargo, sí que deberíamos tener la completa seguridad de que un término es un sinónimo exacto de otro y, en el caso de los homónimos, habría que asegurar la entera comprensión de los mismos para evitar ambigüedades y tender a la precisión que se supone debe observarse en todo lenguaje de especialidad.

10. CONCLUSIONES

Al presentar nuestro trabajo de investigación nos planteábamos varios objetivos, todos ellos encaminados a comprobar qué papel jugaban los extranjerismos en el panorama de la terminología vitivinícola. Obviamente, este panorama se ha visto limitado por el corpus utilizado para llevar a cabo este trabajo, por tanto, los logros, si los hubiera, serán también necesariamente limitados.

En primer lugar, nos interesaba verificar la presencia de extranjerismos en el español peninsular del vino. Además queríamos comprobar la inclusión de dichos extranjerismos, tanto en los diccionarios de la lengua general como en los de especialidad que hemos utilizado como referencia. También nos proponíamos comprobar cuáles eran las lenguas más influyentes en el dominio vitivinícola en textos escritos en español y, queríamos que este trabajo diera respuesta a algunos interrogantes, tales como la necesidad de utilizar dichos extranjerismos en el dominio vitivinícola y, su percepción por parte de los autores del corpus de textos, es decir, cómo trataban los extranjerismos —su presentación gráfica incluyendo el uso de comillas, cursiva, negrita o redonda, por ejemplo, para marcar su condición de voces foráneas—. Por último, consideramos la posibilidad de elaborar algún instrumento que facilitase la tarea a aquellos que se acercaran al dominio vitivinícola, especialmente estudiantes o público interesado en el mismo, dando así una utilidad práctica a nuestro trabajo.

En total hemos recogido 1.073 extranjerismos. Se trata de un número considerable de términos si tenemos en cuenta que hemos excluido de este trabajo los galicismos del subdominio de cata que ya fueron objeto de estudio para la obtención del DEA.¹ Todos los extranjerismos están debidamente documentados en sus correspondientes fichas terminológicas en las que figuran 6.285 citas. Estas recogen todas las referencias que se hacen a cada uno de los extranjerismos en los documentos del corpus. Las 1.607 páginas que componen el archivo *Extranjerismos* contienen estas fichas terminológicas vinculadas a una hoja Excel,² lo que permite de forma cómoda recuperar la información sobre cada término extranjero.

1 Como se indicó en la Introducción.

2 Las fichas terminológicas junto con la hoja Excel se incluyen en CD Rom.

Los términos y colocaciones extraídos del corpus de textos del dominio vitivinícola pertenecen a los subdominios de la ampelografía, la vinificación, la viticultura (incluyendo subapartados: viñedo, enfermedades de la vid, regulación —etiquetado y envasado), la cata y el servicio del vino atendiendo a la clasificación que hemos mantenido a lo largo del trabajo. Así, en el Capítulo 6 se recogen 394 desglosados de la siguiente manera: 223 en Vinificación (6.3.4); 134 en Viticultura (6.4.4): 38 en viñedo (6.4.4.1); 16 en enfermedades de la vid (6.4.4.2); 75 en etiquetado (6.4.4.3.1) y 5 en envasado (6.4.4.3.2). 22 en Cata (6.5.4) y 15 en Servicio del vino (6.6.4). En el Capítulo 7 encontramos 642, de los cuales 249 pertenecen al subdominio de la ampelografía (7.3.1.4); 30 son antropónimos (7.3.2.4); 255 son topónimos (7.3.3.4); 97 constituyen lo que hemos dado en llamar «vinos con nombre propio» (7.3.4.4) y 11 son Organismos vitivinícolas (7.3.5.4). Por último, en el Capítulo 8 figuran 38 términos y colocaciones de los cuales 7 son abreviaturas (8.2.1) y 31 corresponden a siglas (8.3.4).

Aunque estos son los datos reales, en la hoja Excel constatamos que los números finales superan los 1.073 pues, como ya hemos comentado, la polisemia es un fenómeno muy frecuente en el dominio vitivinícola, lo que justifica las discrepancias en esas cifras totales, ya que resulta complicado clasificar los términos en subdominios independientes como si fueran compartimentos estancos. De ahí que haya un continuo trasvase de términos que comparten subdominios. Por tanto, los términos pueden figurar en dos o tres de esos subdominios, lo que demuestra que la biunivocidad no es posible en este lenguaje de especialidad —como ocurre con otras lenguas especializadas, tales como la economía, la medicina, la ciencia, etc.—, como hemos visto en numerosas ocasiones a lo largo del trabajo. Este argumento echaría por tierra, en buena medida, las propuestas wüsterianas de normalización terminológica en los ámbitos de especialidad ya que, como puede observarse, asignar un significado a un significante, en la mayoría de los casos aquí presentados, resulta casi una misión imposible.

Las discrepancias de datos también se observan en el apartado de referencias donde los términos en los que figura 1 o (?) aparecen registrados en los datos finales bajo la misma casilla y, lo mismo ocurre con las lenguas, pues algunos términos son combinaciones de elementos procedentes de dos lenguas, como en los casos de *Porto Twany* (portugués + inglés), *Rhône Ranger* (francés + inglés), *Ruby Cabernet* (inglés + francés), *Single quinta* (inglés + portugués) o *Vinum Tasting Glass* (latín + inglés), por citar solo algunos ejemplos. Además, con algunas viníferas, por ejemplo, *Giró* se hace referencia con el mismo término a una variedad cultivada tanto en Italia como en Cataluña, por tanto el término se asigna a las dos lenguas (italiano y catalán). En este tipo de casos, aunque se trate de una sola unidad léxica o fraseológica, figura la condición de doble lengua, lo que vuelve a desestabilizar las cifras totales. De aquí que haya constantes desacuerdos en los números finales que habrían de leerse teniendo en cuenta estas consideraciones.

El número de datos recogido nos permite constatar que, efectivamente, el extranjerismo está presente en el dominio vitivinícola³ y, si la neología no es ajena al discurso general, tampoco lo es al discurso de especialidad, por tanto no podemos pensar que el lenguaje del vino quede al margen de la neología. De ahí, que los neologismos no deban ser rechazados siempre que su uso se justifique por una necesidad denominativa, al margen de la norma dictada por la Academia de la Lengua. Entendemos que normalización no significa, o no debería significar, prohibición, aunque también constatamos que, en muchas ocasiones, la preferencia por el extranjerismo es clara, aún existiendo un equivalente en nuestra lengua, como se ha reflejado en los comentarios hechos en las entradas a algunos términos y colocaciones y, en estos casos, debería primarse el uso del término español o hispanizado.

Otra de nuestras propuestas era comprobar la presencia de extranjerismos vitivinícolas en los diccionarios de la lengua general y en los de especialidad. De los 1.073 términos únicamente figuran 40 en los diccionarios de referencia de la lengua general que hemos utilizado (DRAE, DPD, DEA)⁴ y, es el *Diccionario de uso del español* (DEA) el que recoge un mayor número de ellos: 39. En cuanto a DRAE son 17 los términos recogidos mientras que en DPD figuran únicamente 14. Como ya hemos comentado, estos dos últimos diccionarios suelen recoger más formas hispanizadas —atendiendo al criterio normativo de la Academia, mientras que en DEA se pretende recoger el uso sin estar tan constreñido por la norma dictada por RAE—, aunque en ambos se indique su procedencia extranjera. La única novedad que afecta al dominio vitivinícola es la inclusión del término *chaptalización* en la 23ª edición de DRAE. Aún así, el número de extranjerismos vitivinícolas no representan más que un 3,7% del total, lo que nos indica la escasa importancia de la terminología vitivinícola en los diccionarios de la lengua general.

En ningún caso podemos decir que el dominio vitivinícola tenga peso alguno en esos diccionarios, ya que tampoco existe marca de especialidad que asocie a los 40 términos que figuran en ellos con el dominio vitivinícola. Únicamente DEA asigna marca de especialidad para tres de los términos que corresponden a nombres de variedades de uva y ésta es Agricultura⁵. Por tanto, la presencia de esta lengua de especialidad —vitivinicultura— con marca propia no tiene ninguna consideración en los diccionarios generales. Por el contrario, estos tres diccionarios recogen 11 términos utilizados en el dominio vitivinícola con marca de especialidad⁶, pero nin-

3 Siempre teniendo en cuenta que se trata de un corpus de textos limitado y, por tanto, su alcance también lo es.

4 Ver capítulo 5.

5 Bobal, godello y monastrell. Ver apartado 5.2.1.

6 Informática, Electrónica, golf (*chip*); Periodismo, Cine y TV, Juventud (*flash*); Electrónica (*tester*); Imprenta, Fotografía (*tiraje*). Son ejemplos de que un mismo término puede ser utilizado en ámbitos de especialidad diferentes.

guna de ellas tiene nada que ver con el dominio, a pesar de estar documentados y, por tanto, asociados a la vitivinicultura en el corpus de textos, donde figuran con un significado totalmente diferente al que recogen esos diccionarios, como ha podido observarse.⁷ Esto nos da idea de la permeabilidad que existe entre las lenguas de especialidad, pues un mismo término puede utilizarse con un sentido especializado en más de un ámbito de especialidad y, además ser comprensible para los usuarios del mismo. Refuerza, además, la idea de la polisemia que está presente también en los lenguajes especializados.

La escasa presencia de extranjerismos crudos en los diccionarios de la lengua general podría justificarse por el hecho de que existen palabras o términos —según se consideren dentro del discurso general o especializado—, compartidos por ambos discursos y, quizás en algunos casos lo esté, especialmente si tenemos en cuenta que el lenguaje del vino utiliza numerosos términos cuya presencia en nuestra lengua es tan dilatada en el tiempo que han perdido la noción de extranjería, hasta el punto de considerarse voces patrimoniales.⁸ Son, sin duda, los préstamos hispanizados de diversa procedencia que presentan una estructura formal asimilada a otras voces de nuestra lengua y que, a lo largo del tiempo y el uso, han dejado de ser percibidos como palabras o términos extranjeros. Por otra parte, no podemos dejar de lado el elevado número de nombres propios recogidos en el corpus. Obviamente, el diccionario de la lengua general no es lugar para recoger este tipo de nombres, debiendo recurrirse bien a diccionarios temáticos o enciclopédicos. Aún así, en nuestra opinión, la realidad nos confirma que la terminología de esta lengua de especialidad juega un papel marginal en la lexicografía española, por lo que a los diccionarios de la lengua general utilizados se refiere.

Con respecto a los diccionarios especializados, hemos tenido en cuenta tanto los términos y colocaciones que tienen entrada directa como indirecta, pues la información se puede encontrar bajo otros lemas en dichos diccionarios especializados —GDV y DEV—. Por tanto, los términos que figuran en la hoja Excel con (?) podríamos contabilizarlos como presentes en esos diccionarios, puesto que es posible obtener información sobre ellos. Sin embargo, la búsqueda puede resultar complicada, especialmente en DEV que recoge bajo una misma entrada, en muchos casos, amplia información sobre las diferentes regiones vinícolas o sobre un país, por ejemplo. Basándonos en nuestras necesidades como usuarios de diccionarios especializados, hemos comprobado que la ordenación alfabética de la terminología, que implica un criterio semasiológico —partiendo del término para llegar al significado—, permite que la información pueda recuperarse con mayor comodidad. Aunque como ya

7 Ver apartado 5.2.1.1.

8 Especialmente en el subdominio de la cata tratado con detalle en el mencionado trabajo para la obtención del Diploma de Estudios Avanzados (DEA).

se ha apuntado, los diccionarios onomasiológicos resultan más interesantes y fiables, pues la información tiene un carácter global y no aislado o independiente como en los diccionarios semasiológicos. Sin embargo, la ordenación alfabética de los términos y colocaciones hace más fácil la búsqueda y, no creemos que implique, necesariamente, una falta de rigor o fiabilidad. En este sentido, GDV resulta mucho más cómodo de manejar al seguir una ordenación alfabética. De ahí que nos ha parecido adecuado elaborar un glosario terminológico, que se extiende a lo largo de los capítulos que componen la parte práctica del trabajo⁹, para que la búsqueda de información fuese rápida y cómoda para el futuro usuario. Este mismo criterio se ha observado en el glosario terminológico que se incluye en el Anexo V.¹⁰

En términos globales, la presencia de entradas en GDV es de 731 y podemos encontrar información para otros 39 términos o colocaciones. En cuanto a DEV, son 282 las entradas y hay un número considerablemente mayor de información indirecta a través de otras entradas, contabilizándose un total de 177. En parte, este mayor número de referencias indirectas¹¹ se debe a la organización del propio diccionario que contiene una tercera parte de los términos que figuran en GDV y, al hecho de que, generalmente, la información se agrupa en grandes bloques por países frente a la profusión de entradas de GDV que, en muchos casos, combina lemas separados además de otros más amplios y genéricos para muchas de las zonas vitivinícolas, por ejemplo. Sin embargo, el número de referencias indirectas de DEV permite obtener información sobre muchos de los términos y colocaciones sin entrada directa, con lo cual se equilibran bastante los contenidos de ambos diccionarios. No hay entradas en estos dos diccionarios para 242 términos y colocaciones, lo que supone un 22,5%, por tanto, menos de una cuarta parte de los mismos. Aunque es posible obtener información sobre ellos en otras fuentes (Internet o diccionarios especializados en otras lenguas).

Ya hemos comentado que el hecho de que un término no aparezca en el diccionario no significa que no deba o no pueda utilizarse o que éste no exista, pues su presencia en el corpus de textos es una muestra de su uso en ese ámbito de especialidad, a menos que se trate de creaciones léxicas del propio autor o de errores gráficos o léxicos, que pudieran interpretarse erróneamente como nuevos términos. Además, al limitarnos a dos diccionarios especializados y a tres de la lengua general, es posible encontrar voces que no aparecen en estos diccionarios, pero que sí están incluidas en otros no consultados. Por tanto, los datos hay que analizarlos con

9 Ver capítulos 6-8.

10 En el glosario se recogen los 1.073 términos y colocaciones por orden alfabético con indicación del subdominio(s) a los que pertenecen.

11 Con ello nos referimos a los términos que no tienen entrada directa, pero para los que el diccionario ofrece información bajo otros lemas.

cierta cautela. Obviamente, creemos que, de haber utilizado un mayor número de fuentes documentales (diccionarios), los resultados quizás hubieran variado algo, aunque no de forma significativa.

Así pues, otra de las incógnitas planteadas como hipótesis de trabajo ya ha quedado despejada: los extranjerismos vitivinícolas representan un porcentaje muy escaso en los diccionarios de la lengua (40/ 1.073), mientras que su presencia en los diccionarios de especialidad, como no podía ser de otra manera, es considerable (731/ 1.073) representando un 68% en GDV y (282/ 1.073) algo más del 26% en DEV y, en este podemos obtener información bajo otros lemas, lo que haría que el porcentaje fuese más elevado. Pero, por otra parte, esta mayor presencia era esperable, pues los diccionarios especializados temáticos son las obras que deben recoger, mayoritaria aunque no exclusivamente, la terminología de cada lenguaje de especialidad. Evidentemente, ningún diccionario puede considerarse una obra totalmente terminada, pues la incorporación de nuevas voces, tanto al discurso general como al especializado, es una realidad que no termina con la actualización de un diccionario. De hecho, intuimos que ningún diccionario va a satisfacer las necesidades del usuario en su totalidad, pues el progreso es imparable y el dinamismo de la lengua también lo es.

Nos interesaba también saber la procedencia de los extranjerismos vitivinícolas. Ya apuntamos que el francés, por razones históricas en el mundo del vino, iba a tener una presencia importante en este ámbito de especialidad y así ha sido. Si contabilizamos las cifras totales de términos por lenguas en la hoja Excel, observaremos nuevamente una pequeña discrepancia de datos, pues en vez de 1.073 términos, constan 1.084¹². Como ya hemos apuntado más arriba, se debe a que hay términos que figuran en varias lenguas, dando lugar a colocaciones mixtas, ya comentadas en los apartados correspondientes, lo que justificaría la discrepancia de cifras. Por otra parte, en el apartado de lenguas que figura como Otros, se incluyen términos hebreos, latinos, maoríes, o lenguas sin identificar, como es el caso de *Stelvin*, que designa un tipo de tapón de rosca para el que no encontramos origen alguno a no ser que se trate de una mezcla de inglés (steel= acero) y del francés (vin= vino).

En resumen, por lenguas, en francés figuran 470 términos, en italiano 180, en inglés 164, en alemán 68, en portugués 58, en catalán 51 y muy por detrás quedan los 17 términos en gallego, 15 en húngaro, euskera y español, 11 en griego y otros¹³

12 Esos 14 términos y colocaciones son: *Colheita Tawny, Espadeiro, Giró, Porto Colheita, Porto Tawny, Puigpull, Ranci, Rhône Ranger, Ruby Cabernet, Single Quinta, Single Quinta Vintage, VORS, VOS y Vinum Tasting Glass*.

13 Se incluyen términos y colocaciones de diversa procedencia: *Botrytis, Botrytis Cinerea, Coonawarra, Hanepoot, Klein Karoo, Kosher, Paarl, Premium, Steen, Shiraz, Stellenbosch, Stelvin, Syrah, Te Mata, Tulbagh, Vinum Optimum Rare Signatum, Vinum Optimum Signatum, VORS, VOS, Waikato, Wairarapa y Zinfandel*.

con un total de 23. El importante número de términos ingleses podría justificarse en buena medida por el uso de terminología inglesa relacionada con los vinos de Jerez y Madeira, más que con la propia relevancia de la industria vitivinícola en el Reino Unido y, también por la creciente presencia en el mercado de vinos procedentes de Australia, Sudáfrica o Nueva Zelanda en los que el inglés es lengua oficial o co-oficial. Sin embargo, a pesar de que el número de términos ingleses es considerable, los extranjerismos procedentes de lenguas romances presentan unas cifras muy superiores al resto y, si hablamos de superioridad lingüística, también debemos hablar de la superioridad de la industria vitivinícola, en la que Francia sigue siendo líder, hoy en día, frente al resto de los países emergentes en esta industria¹⁴.

Respecto al tratamiento de los extranjerismos en los documentos del corpus, observamos una total disparidad. La norma dictada por la Academia de la Lengua determina que los extranjerismos deben mostrar su marca de extranjería utilizando formas gráficas que los diferencien de las voces patrimoniales, por tanto deberían figurar en cursiva, en negrita o entre comillas. La vacilación es constante, como puede comprobarse en cada uno de los términos y colocaciones en los que mencionamos la forma en la que los extranjerismos se presentan en los textos, hasta el punto de que en una misma página, un mismo autor puede escribir el mismo término o colocación en cursiva, redonda y negrita, redonda y cursiva, entre comillas y redonda o cursiva y negrita, es decir, con una variedad enorme de opciones. En definitiva, que los patrones de presentación de los extranjerismos en el dominio vitivinícola son muy diversos y, como hemos podido comprobar, no existe norma alguna que los rijan.

Sin embargo, algunos autores son conscientes de la utilización de los extranjerismos, aunque éstos no estén marcados como tales de forma gráfica, si tenemos en cuenta que, en numerosas ocasiones, los autores incluyen junto a la terminología extranjera, los equivalentes en español o viceversa. Nuevamente se dan combinaciones diversas como se documenta a lo largo de las partes del glosario que figuran en los capítulos 6 a 8. Así, no es extraño encontrarnos esta doble terminología entre paréntesis o entrecomillada, en redonda o cursiva indistintamente, una vez más sin seguir un patrón fijo. Podríamos concluir que los autores quieren, por una parte demostrar su conocimiento del lenguaje especializado, pero por otra, parecen querer hacerlo accesible al lector sin mostrar que estamos ante voces foráneas; lo que nos lleva a concluir que el extranjerismo de lujo tiene en este ámbito de especialidad, como en otros, tales como la economía o la informática, un terreno abonado.

14 Por razones obvias y ajenas al objetivo de este trabajo, tenemos que dejar de lado el español, que es la lengua de los vinos de Argentina o Chile, considerados también vinos del Nuevo Mundo, países con un gran potencial en la industria vitivinícola, así como la importancia de España en la misma.

Así, algunos autores parecen moverse entre la aceptación y el rechazo del extranjerismo, si tenemos en cuenta la ambigüedad presente en el corpus de textos y reflejada a lo largo del trabajo.

Esta doble presentación de algunos términos nos lleva a cuestionar el hecho de que, en muchas ocasiones, se prefiere el extranjerismo a la forma española, por tanto estaríamos ante el neologismo de lujo que no viene a cubrir ninguna necesidad terminológica, sino que nos parece un esnobismo claro por parte de los autores, que renuncian a las voces españolas caprichosamente. No sabemos si el empleo de este tipo de extranjerismo pudiera responder a otros motivos, por ejemplo, a la economía expresiva. Esto podría ocurrir si no hubiera un equivalente en español para el término extranjero o hubiera que recurrir a una paráfrasis para expresar la misma idea. En ese caso, el extranjerismo, siempre que su significado quede claro para el lector, podría justificarse. Aún así, observamos que a pesar de que los diccionarios especializados tienen entradas para términos españoles, algunos de los autores de los documentos del corpus de textos muestran una clara preferencia por el extranjerismo, como ya hemos apuntado en cada uno de los casos. Así «mitado» o «mutado» (*mutage*), «tiraje» (*tirage*) o «pasificación» (*passerillage*) son sólo tres ejemplos que demuestran lo innecesario del extranjerismo cuando se dispone de un término equivalente, por tanto creemos que debería primarse el uso del término español o hispanizado frente al extranjerismo.

Estos ejemplos nos llevan también a hacer algunas consideraciones con respecto a las grafías de términos franceses terminados en *-age* que podrían ser adaptados fácilmente al español únicamente cambiando una letra: «cupaje» (*coupage*), «delestaje» (*deléstage*) o «perlaje» (*perlage*), entre otros que casi conservan la pronunciación extranjera, pero la grafía española. Ya hemos visto que el extranjerismo tiene más posibilidades de éxito cuando las grafías se aproximan, por tanto, un pequeño cambio sería suficiente para aclimatar este tipo de extranjerismos. Sin, embargo, encontramos combinaciones mixtas tales como *licor de tirage* o *vino de coupage* o *cupage* que se mueven entre la adaptación y el mantenimiento del extranjerismo.

Por otra parte, creemos que el uso de términos adaptados reduciría el número de errores gráficos derivados del desconocimiento de cada una de las lenguas utilizadas. Si bien cuando se trata de lenguas que no proceden del latín, los autores suelen prestar más atención a las grafías, en el caso de términos procedentes del francés, italiano o portugués, observamos un mayor descuido. De ahí que se omitan acentos gráficos o se dupliquen o reduzcan letras, como en los casos de Dao (*Dão*)¹⁵, *battonage*, *battanage* o *batonage* (*bâttonage*), *Indicazione Geográfica Típica* (*Indi-*

15 Los errores figuran en redonda mientras que las formas correctas las escribimos en cursiva y entre paréntesis.

cazione Geografica Tipica), entre otros. También existe una vacilación o confusión considerable en el uso de guiones o no, especialmente notables en los términos franceses, incluso dentro de un mismo documento.

Mención aparte merecen los términos de las lenguas co-oficiales en España que han sido tratados como extranjerismos. Observamos también una vacilación constante, que incluso podemos encontrar en un mismo autor al utilizar tanto la forma hispanizada como la extranjera: Penedés (*Penedès*) o Ribera Sacra (*Ribeira Sacra*). Esta vacilación es mayor en los términos vascos e incluso se refleja en los diccionarios especializados, por ejemplo, recogen hasta cuatro formas diferentes para la variedad de uva *Hondarrabi*: *Hondarribi*, *Ondarribi*, *Ondarrubi* y *Ondarrubi* con la que se elabora el chacolí (*txacoli*). Observamos también vacilación o quizás despreocupación en algunos documentos del corpus. Esta vacilación en formas gráficas o léxicas erróneas puede deberse, en algunos casos a la falta de revisión de los textos, por ejemplo en *El servicio del vino* (VSER) o *Enología: vinos, licores y aguardientes* (ENOV) hemos encontrado términos como «Valedoras», en vez de «Valdeorras», que responde claramente a un error tipográfico que el propio ordenador hace al «corregir» el término gallego, como si se tratase de un término español mal escrito. Por tanto, debería prestarse especial atención, máxime cuando se trata de publicaciones destinadas a alumnos de ciclos formativos relacionados con el dominio vitivinícola y, por tanto, futuros usuarios de este lenguaje de especialidad.

Los nombres propios constituyen una buena parte de los términos y colocaciones recogidas en nuestro corpus siendo un total de 642, es decir, más de la mitad del corpus son nombres propios, lo que merece algún comentario.¹⁶ Estos nombres propios los hemos agrupado bajo diversos subapartados, figurando las cifras de términos tras los mismos, así los dividimos en: ampelografía (249), antropónimos (30), topónimos (255), vinos con nombre propio (97) y organismos vitivinícolas (11). Nuevamente el trasvase de términos de uno a otro subdominio es constante como puede observarse en el Anexo V.

A título general, una de las diferencias básicas entre el nombre común y el nombre propio es el empleo de letras minúsculas o mayúsculas pero, una vez más, observamos una total vacilación o mezcla de ambas. Normalmente, el uso de mayúsculas no suele presentar ningún problema cuando se trata de topónimos o antropónimos, sin embargo, la confusión es mayor cuando hablamos de nombres de plantas. Así, por ejemplo, en el subdominio de la ampelografía encontramos el uso indiscriminado de mayúsculas o minúsculas para referirse a las variedades de uva: *chardonnay* o *Chardonnay*, *pinot noir*, *Pinot noir* o *Pinot Noir*, entre otras¹⁷. Si,

16 Ver Capítulo 7.

17 Ya se ha hecho un estudio pormenorizado en el apartado 7.3.1.4.

como ya hemos visto, se produce el fenómeno de la metonimia que se sirve del nombre de la uva para designar el vino elaborado con ella, la vacilación es aún mayor, pues al nombre propio de la variedad se le añade el artículo —produciéndose también un cambio género de femenino (para la uva) a masculino (para el vino)— y, el término se escribe con minúsculas o mayúsculas, así: la *Riesling*, el *riesling*, un *riesling* o los *Riesling* alemanes, sin seguir un criterio uniforme.

Una segunda consideración sobre los nombres propios en el dominio vitivinícola es su pertenencia a más de un subdominio. Como ya se ha señalado, un buen número de términos, 195, comparte subdominio —viticultura y vinificación— y otros 32 términos podemos referirlos a ampelografía, vinificación y viticultura, lo que nos lleva directamente a la polisemia u homonimia que, supuestamente, debería evitarse en los lenguajes de especialidad, sin embargo, en el dominio vitivinícola resulta imposible y, lo mismo intuimos que ocurre con otros lenguajes de especialidad.

Otro aspecto que observamos en los nombres propios es el fenómeno de la reducción de las colocaciones, especialmente en los topónimos en los que suele omitirse el topónimo común, así *Hunter* en vez de *Hunter Valley*, aunque tampoco es extraño encontrarnos con reducciones en las variedades de uva, por ejemplo, *Chenin* y *Chenin blanc*. Podría parecer que algunos autores lo utilizan para demostrar sus conocimientos, pues en el caso anterior, la colocación aporta una información que bien podría considerarse irrelevante para aquellos que saben de qué se está hablando, es decir, para los especialistas. Sin embargo, la forma completa es mucho más transparente y, en nuestra opinión, resulta más asequible para el público general. También nos encontramos con otro caso curioso de reducción de nombres propios y es el empleo de lo que llamamos «genéricos», que no representan sino otra forma de reducción. Esta se encuentra principalmente en el subdominio de la ampelografía. En nuestra opinión, estos genéricos pueden producir cierta ambigüedad. Normalmente, se utilizan con viníferas francesas tales como *Cabernet* que puede aplicarse a las diversas variedades de uva de esa familia, así *Cabernet franc*, *Cabernet Sauvignon* o *Ruby Cabernet*; *Pinot* para designar las variedades *Pinot blanc*, *Pinot franc*, *Pinot gris*, *Pinot meunier* o *Pinot noir*, por lo que, en determinados contextos, no resulta fácil determinar a qué variedad se hace referencia. Por el contrario, también se produce otro fenómeno, en este caso de un término que pasa a colocación y que llamaremos «redundancia», por lo innecesario de la misma, por ejemplo, *Sémillon blanc*, cuando la variedad *sémillon* es únicamente blanca.

Por último, no podemos dejar de mencionar la traducción de los nombres propios. Puesto que se trata de entes únicos deberían conservar su forma original, sin embargo, también comprobamos que algunos de los topónimos más frecuentes en el dominio vitivinícola son utilizados en español con mayor profusión que en sus lenguas originales. Son exónimos ya mencionados como Burdeos, Piamonte, Alsacia, Penedés o Priorato, entre otros. En estos casos, sólo los hemos recogido como extranjerismos cuando conservan su grafía original (*Bordeaux*, *Piemonte*, *Alsace*,

Penedès o *Priorat*). De hecho, el uso de esos exónimos está tan asentado, que se prefiere al extranjerismo como hemos comprobamos en el corpus de textos. Podría resultar chocante la inclusión, como extranjerismos, de términos como *California*, *Toscana* o *Australia* y, lo están por derecho propio, ya que no se trata de exónimos sino de términos extranjeros, cuya forma gráfica se corresponde con la española, y a los que se hace una adaptación mínima a la hora de pronunciarlos, de ahí que figuren como voces extranjeras, aunque no los percibamos como tales.

La sinonimia es otro aspecto recurrente en el dominio vitivinícola. Está especialmente presente en el subdominio de la ampelografía, pero también en el de la vinificación y, por supuesto, en las siglas del dominio vitivinícolas aquí documentadas que tienen sus correspondientes sinónimos en las formas desarrolladas, como ya hemos visto. Muchas variedades de viníferas se denominan de forma diferente no sólo en otros países, sino incluso en diferentes regiones de un mismo país¹⁸. Tampoco podemos dejar de volver a incidir en la polisemia en este ámbito de especialidad. Superados los constreñimientos de la teoría terminológica wüsteriana, observamos que la biunivocidad, es decir, la existencia de un único término para un único concepto, resulta utópica. Lejos de verlo como un problema, consideramos que supone un enriquecimiento, pues los términos se hacen más productivos al poder utilizarse con propiedad en varios subdominios. Aunque también puede ser una fuente de inestabilidad o, mejor dicho, de ambigüedad, para el hablante no experto. Por tanto, hemos incluido en los términos o colocaciones polisémicas remisiones a otros subdominios al final de cada entrada afectada por esta variación terminológica. En todos los casos, hemos indicado los subdominios que pueden compartir estos términos o colocaciones.

La gran variedad de patrones que hemos encontrado, tanto en las colocaciones¹⁹ como en la formación de siglas²⁰, convierten las tipologías, consideradas en los correspondientes apartados, en clasificaciones totalmente insuficientes para dar respuesta a la diversidad de combinaciones de elementos que componen dichas unidades fraseológicas. Las colocaciones ascienden a 416, lo que representa casi un 38% de la terminología vitivinícola recogida en este trabajo y nos indica la importancia de la fraseología especializada en este dominio.

En cuanto a las siglas, consideramos que juegan un papel importante en los lenguajes de especialidad y, por supuesto, también en el dominio vitivinícola, pues ayudan a aligerar el discurso, especialmente en los documentos escritos, siempre que se tenga presente la forma desarrollada para poder recuperarla a partir de la sigla. Hemos documentado 7 abreviaturas y 31 siglas. En general, observamos una mayor propensión a la formación de siglas en inglés con respeto al resto de las len-

18 Ver Capítulo 9.

19 Ver Capítulo 4.

20 Ver Capítulo 8.

guas recogidas en el corpus. Creemos que debería evitarse la ambigüedad que puede producirse al utilizar siglas sin dejar clara cuál es su procedencia o su forma desarrollada completa, dado que una misma sigla puede utilizarse en varias lenguas, aunque no sea el equivalente exacto del mismo concepto en todas ellas. Por ejemplo *DOC* corresponde tanto a la «Denominación de Origen Calificada» española como a la *Denominazione di Origine Controllata* italiana. En este sentido, también hemos encontrado *DOC* para referirse a las *AOC* francesas, lo que constata también la falta de precisión en el uso de siglas extranjeras. Además, algunas siglas (y abreviaturas) no están debidamente documentadas a pesar de que se utilizan habitualmente. Esto podría explicar la inexactitud o la vacilación gráfica que se observa, por lo que debería cuidarse la transcripción de las siglas de unas lenguas a otras y, puesto que en los lenguajes de especialidad se tiende a la estandarización para favorecer la comunicación entre los usuarios, no deberían utilizarse siglas ni abreviaturas que no estén avaladas por el uso en documentos especializados ni recogidas en los correspondientes diccionarios de referencia, precisamente para facilitar la comprensión y la expresión escritas en los discursos de especialidad.

La necesidad o no de utilizar extranjerismos ya ha sido comentada ampliamente, por lo que solo haremos algunos breves apuntes. Respecto a los considerados neologismos, se observan dos tendencias, ambas con sus ventajas e inconvenientes. Por una parte, la aceptación del extranjerismo supone un reconocimiento de la superioridad de la lengua prestataria, lo que implica también una dependencia de dicha lengua y, por otra, implica una actitud pasiva por parte de la lengua receptora, postura cómoda, pues se renuncia a buscar una alternativa a los términos extranjeros. Además, es la puerta de entrada para un número considerable de voces foráneas en la propia lengua. Sin embargo, al hablar de lenguajes de especialidad, la adopción de extranjerismos puede facilitar tanto la comunicación como la normalización de la terminología científica. Por el contrario, creemos que si se trata de neologismos de lujo, lo que se busca es la consecución de prestigio por parte del usuario, mientras que si se opta por la nacionalización o hispanización del extranjerismo, parece que se disimula la dependencia de la lengua extranjera, lo que puede tranquilizar a aquellos que ven el neologismo como un peligro para la propia pervivencia de la lengua, por las razones ya apuntadas. En el caso del dominio vitivinícola, consideramos que existe cierto esnobismo. Generalmente, es mayor el uso de extranjerismos de lujo, totalmente innecesarios colocados aquí y allá, que parecen responder más al interés del autor que a una necesidad comunicativa real. Podemos comprobar que este tipo de extranjerismos de lujo es más frecuente en la bibliografía de divulgación que en los textos especializados de gran volumen en los que el número de extranjerismos debería ser también necesariamente mayor²¹. Observamos un deseo de demostrar un am-

21 En relación al número de páginas de esas publicaciones especializadas: GVT, TENOL, por ejemplo.

plísimo conocimiento del ámbito de especialidad, muy notable en VSER y ENOV —destinados a alumnos de Hostelería— en los que encontramos una cantidad abrumadora de extranjerismos, algunas veces, meras citas de bodegas o regiones vinícolas, en muchos casos con errores gráficos (sin tildes o guiones, con duplicidad de letras o su reducción, entre otros) reiterados o con vacilaciones de uso, pues pueden convivir formas correctas con otras erróneas en una misma página. Así pues, creemos que debería primarse el empleo de los términos españoles, si los hubiera, o adaptados, en su defecto, frente a los extranjerismos de lujo.

Somos conscientes de las limitaciones del trabajo que aquí presentamos. En primer lugar, las derivadas de nuestra escasa habilidad informática que ha podido repercutir en la precisión y el tratamiento de los datos. Además, ha dificultado enormemente la extracción y manejo de los datos que ha sido totalmente manual, artesanal, por tanto susceptible de contener errores. Por otra parte, el hecho de utilizar varios diccionarios de referencia, tanto de la lengua general como especializada, así como un corpus de textos que ha ido ampliándose con el paso del tiempo, ha hecho más laboriosa la recopilación y organización de la información, pero esperamos que haya beneficiado al resultado final, pues nos permite tener muchos más datos para documentar los objetivos planteados.

La riqueza de la terminología vitivinícola no ha hecho sino demostrarnos que nuestro trabajo no pasa de ser, en el mejor de los casos, una minúscula contribución a un ámbito de especialidad apasionante y con unas perspectivas de investigación enormes que dejan el campo abierto para muchas y muy provechosas investigaciones futuras. Es nuestra intención incorporar los términos y colocaciones de este trabajo a la base datos ya alojada en el sitio web del GIRTraduvino,²² incrementando así, de forma sustancial, el volumen de términos incluidos en el recurso ENOTERM de terminología vitivinícola. Así mismo, creemos que el glosario terminológico del Anexo V podría figurar como un recurso más de terminología vitivinícola en la misma página. Nos planteamos también profundizar en el estudio de los nombres propios, especialmente de topónimos y antropónimos, dada su importante presencia en el dominio vitivinícola. La sinonimia y la polisemia merecen un estudio más detallado en un ámbito de especialidad del que, paradójicamente, deberían estar excluidas y ofrecen un campo de trabajo a tener en cuenta. Por tanto, el trabajo de investigación no termina aquí, sino que abre puertas a otros trabajos relacionados con la vitivinicultura. En cualquier caso, esperamos que nuestra modesta aportación, no sólo teórica sino especialmente la parte práctica, resulte útil para todos aquellos que estén o puedan estar interesados en este ámbito de especialidad.

22 Disponible en: <http://www.girtraduvino.com/es/recursos>

He andado muchos caminos,
he abierto muchas veredas;
he navegado en cien mares,
y atracado en cien riberas.

En todas partes he visto
caravanas de tristeza,
soberbios y melancólicos
borrachos de sombra negra,

y pedantones al paño
que miran, callan y piensan
que saben, porque no beben
el vino de las tabernas.

Mala gente que camina
y va apestando la tierra...

Y en todas partes he visto
gentes que danzan o juegan,
cuando pueden y laboran
sus cuatro palmos de tierra.

Nunca, si llegan a un sitio,
preguntan adónde llegan.
Cuando caminan, cabalgan
a lomos de mula vieja,

y no conocen la prisa
ni aun en los días de fiesta.
Donde hay vino, beben vino;
donde no hay vino, agua fresca.

Son buenas gentes que viven,
laboran, pasan y sueñan,
y en un día como tantos,
descansan bajo la tierra.

ANTONIO MACHADO*

* *Poesías completas* (1975). Madrid: Austral, pp. 76-77

11. BIBLIOGRAFÍA

11.1. Bibliografía general

- AGUADO de CEA, G. (2007). «La fraseología en las lenguas de especialidad». En Alcaraz, E., Mateo, J. y Yus, F. (eds.). *Las lenguas profesionales y académicas*. Barcelona: Ariel, pp. 53-65.
- AHUMADA, I. (2000). «Diccionarios de especialidad en los siglos XVIII, XIX y XX». En Ahumada, I. (ed.). *Cinco Siglos de lexicografía del español. IV Seminario de Lexicografía Hispánica*. Jaén: Universidad de Jaén, pp. 79-102.
- AHUMADA, I. (2001). «Problemas de la definición enciclopédica en las palabras especializadas». En Bargalló, M. et al. (eds.). *Las Lenguas de especialidad y su didáctica: actas del Simposio Hispano-Austriaco*. Tarragona: Universidad Rovira i Virgili, pp. 59-67.
- ALARCOS, E. (1992). «Consideraciones sobre el neologismo». En *El neologismo necesario*. Madrid: Fundación E.F.E., pp. 17-29.
- ALCARAZ, E., MARTÍNEZ LINARES, M. A. (1997). *Diccionario de Lingüística Moderna*. Barcelona: Ariel.
- ALCOBA, S. (2007). «Autorización y uso del neologismo». En Sarmiento, R. y Vilches, F. (coords.). *Neologismos y sociedad del conocimiento*. Barcelona. Ariel, Fundación Telefónica, pp. 23-47.
- ALPIZAR CASTILLO, R. (1990). «El termino científico y técnico y el diccionario académico». *NRFH*, XXXVIII, pp. 133-139.
- ÁLVAREZ-BALBUENA, F. (2012). «La toponimia mayor de las áreas hablantes de gallegoportugués y asturleonés de León y Zamora: estado actual y prospectiva de su conocimiento». *Cahiers du P.R.O.H.E.M.I.O.*, XII, pp. 181-206.
- ÁLVAREZ CATALÁ, S. (2010). «La neología en la «bi-lancia» de tradición y novedad en el lenguaje». En Cabré, M. T. et al. (eds.). *Actas del I Congrés Internacional de Neologia de les Lengües Romàniques*. Barcelona: IULA, pp. 23-29.
- ALVAR EZQUERRA, M. (1996). *La formación de palabras en español*. Madrid: Arco Libros S. L.
- ALVAR EZQUERRA, M. (1999). «El neologismo: caracterización, formación y aceptabilidad». En González, J. M., Montero, M. L. y Terrón, J. (eds.). *Actas V Jornadas de metodología y didáctica de la lengua española: el neologismo*. Cáceres: Universidad de Extremadura, pp. 39-66.

- ALVAR EZQUERRA, M. (2000). «Diccionarios monolingües del siglo XX». En Ahumada, I. (ed.) *Cinco Siglos de Lexicografía del español. IV Seminario de Lexicografía Hispánica*. Jaén: Universidad de Jaén, pp. 127-160.
- ALVAR EZQUERRA, M. (2003). *Nuevo diccionario de voces de uso actual*. Madrid: Arcos Libros S. L.
- ALZUGARAY, J. J. (1979). *Voces extranjeras en el lenguaje tecnológico*. Madrid: Alambra.
- ARNTZ, R., PICHT, H. (1995). *Introducción a la terminología*. Madrid: Pirámide.
- AUGER, P. (2010). «Néologicité et extraction néologique automatisée». En Cabré, M. T. et al. (eds.). *Actes del I Congrès Internacional de Neologia de les Llengües Romàniques*. Barcelona: IULA, pp. 117-121.
- BASTUJI, I. (1974). «Aspects de la néologie sémantique». *Langages*, 36, pp. 6-19.
- BAUDET, J. C. (2002). «Les sigles et la science en français». *La banque des mots*, 64. Paris: Conseil International de la langue française. CILF, pp. 93-96.
- BENSON, M., BENSON, E., ILSON, R. (1987). *The BBI Dictionary of English Word Combinations*. Amsterdam: Philadelphia: John Benjamins.
- BETZ, W. (1949). *Deutsch und Lateinisch: die Lehnbildungen der althochdeutschen Benediktinerregel*. Bonn: Bouvier.
- BOULANGER, J. C. (2010). «Sur l'existence des concepts de «néologie» et de «néologisme». Propos sur un paradoxe lexical et historique» En Cabré et al. (eds.). *Actes del I Congrès Internacional de Neologia de les Llengües Romàniques*. Barcelona: IULA, pp. 31-73.
- BOUVERET, M. (1998). «Approche de la dénomination en langue spécialisée». *Meta*, XLIII, 3, pp. 393-410.
- CABRÉ, M. T. (1991). «Terminologie ou terminologies? Spécialité linguistique ou domaine interdisciplinaire?» *Meta*, XXXVI, 1, pp. 55-63.
- CABRÉ, M. T. (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries.
- CABRÉ, M. T. (1998). «Una nueva teoría de la terminología: de la denominación a la comunicación». En *Actas del VI Simposio Iberoamericano de Terminología*. Cuba: RI-TERM.
- CABRÉ, M. T. (1999). *La terminología. Representación y comunicación*. Barcelona: IULA.
- CABRÉ, M. T. (2000). *La terminología entre la lexicología y la documentación: aspectos históricos e importancia social* [disponible en: <http://www.assiterm91.it/wp-content/uploads/2010/10/cabr%C3%A9-2000-testo-spagnolo.pdf>] (consulta: 29/03/2012).
- CABRÉ, M. T. (2002). «Entre el lenguaje y el metalenguaje: importancia de la terminología para la comunicación en las lenguas de Europa». En Guerrero Ramos, G. y Pérez Lagos, M. F. (coords.). *Panorama actual de la terminología*. Granada: Comares, pp. 9-22.
- CABRÉ, M. T. (2003). «El lenguaje científico desde la terminología». En Gutiérrez, B. (coord.). *Aproximaciones al lenguaje de la ciencia*. Burgos: Fundación Instituto Castellano y Leonés de la Lengua, pp. 19-52.

- CABRÉ, M. T. (2004). «Introducció: la importància de la neologia per el desenvolupament sostenible de la llengua catalana». En *Lengua catalana i neologia*. Barcelona: Meteor, pp. 17-45.
- CABRÉ, M. T. (2008). «De la rigidez a la flexibilidad en la concepción de la terminología: el papel de la lingüística». En Casas, M. (dir.). *X Jornadas de Lingüística*. Cádiz: Universidad de Cádiz, pp. 89-107.
- CABRÉ, M. T., ADELSTEIN, A. (2001). «¿Es la terminología lingüística aplicada?». En Muñoz, C. (coord.). *Trabajos en lingüística aplicada*. Barcelona: AESLA/Univerbook, S. L., pp. 387-393.
- CABRÉ, M. T., LORENTE, M. ESTOPÀ, R. (1996). «Terminología y Fraseología». En *Actas del V Simposio Iberoamericana de Terminología*. México: RITERM. [disponible en Internet: <http://www.riterm.net/actes/5simposio/cabre5.htm>] (consulta: 20/05/2009).
- CALONGE, J. (1995). «El lenguaje científico y técnico». En Seco, M. y Salvador, G. (eds.). *La lengua española, hoy*. Madrid: Fundación Juan March, pp. 175-186.
- CALONGE, J. (1999). «El neologismo». En González, J. M., Montero, M. L. y Terrón, J. (eds.). *Actas V Jornadas de metodología y didáctica de la lengua española: el neologismo*. Cáceres: Universidad Extremadura, pp. 147-154.
- CASADO VELARDE, M. (1979). «Creación léxica mediante siglas». *Revista española de lingüística*, Año 9, 1, pp. 67-88.
- CASADO VELARDE, M. (1985). *Tendencias en el léxico español actual*. Madrid: Coloquio.
- CASADO VELARDE, M. (1990). «Notas sobre el léxico periodístico de hoy». En Acín Fanlo, J. L. (coord.). *El lenguaje en los medios de comunicación*. Zaragoza: Asociación de la Prensa de Zaragoza, pp. 49-72.
- CASADO VELARDE, M. (1995). «El lenguaje en los medios de comunicación». En Seco, M. y Salvador, G. (eds.) *La lengua española, hoy*. Madrid: Fundación Juan March, pp. 153-164.
- CORBEIL, J. M. (1972). «Aspects du problème néologique». *La banque des mots*, pp. 123-136.
- CORPAS, G. (1996). *Manual de fraseología española*, Madrid: Gredos.
- CORPAS, G. (2001a). «En torno al concepto de colocación». En *Euskera*, XLVI, 1, pp. 89-108. [disponible en: <http://www.euskaltzaindia.eus/dok/euskera/11643.pdf>] (consulta: 10/10/2014).
- CORPAS, G. (2001b). «Apuntes para el estudio de la colocación». *LEA*, XXIII, pp. 41-56.
- COSERIU, E. (1981). *Lecciones de Lingüística General*. Madrid: Gredos.
- DARBELNET, J. (1972). «Réflexions sur la néologie». *Meta*, 17, 2, pp. 87-93.
- DEROY, L. (1971). «Néologie et néologismes: essai de typologie générale». *La banque des mots*, 1, pp. 5-12.
- DÍAZ ROJO, J. A. (2001). «Nociones de neología. La formación de derivados y compuestos a partir de nombres propios de personas». *Panacea@* Vol. 2, nº 5, pp. 25-30. [disponible en: http://www.tremedica.org/panacea/PanaceaPDFs/Panacea5_Septiembre_2001.pdf] (consulta: 02/07/2013).

- DUBOIS, J. *et al.* (1983). *Diccionario de Lingüística*. (2ª ed.). Madrid: Alianza Editorial.
- FELBER, H., PICT, H. (1984). *Métodos de terminografía y principios de investigación terminológica*. Madrid: Instituto Miguel de Cervantes. CSIC.
- FÉRNANDEZ-SEVILLA, J. (1982). *Neología y neologismo en español contemporáneo*. Granada: Universidad de Granada.
- GARCÍA SÁNCHEZ, J. J. (2004). *Toponimia mayor de la provincia de Toledo (zonas central y oriental)*. Toledo: IPIET, Diputación Provincial de Toledo.
- GARCÍA SÁNCHEZ, J. J. (2010). «La toponimia y la cartografía: *El atlas toponímico de España*». En *Toponimia e cartografía*. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega/ Instituto da Lengua Gallega, pp. 147-178.
- GARCÍA YEBRA, V. (1984). *Teoría y práctica de la traducción*. Madrid: Espasa.
- GARCÍA YEBRA, V. (1985). «Traducción y enriquecimiento de la lengua del traductor». (Discurso de ingreso en la RAE) [disponible en [http://www.ae.es/gestores/ges-pub000001.nsf/\(voAnexos\)/arch5CABOE91BA6.../yebra.ht](http://www.ae.es/gestores/ges-pub000001.nsf/(voAnexos)/arch5CABOE91BA6.../yebra.ht)] (consulta: 12/11/2013).
- GIRALDO, J., CABRÉ, M. T. (2004). «Las siglas en la producción de textos especializados: Hacia una propuesta de recuperación asistida mediante BwanaNet» En *Actes de GLAT-BARCELONA 2004: La production des textes spécialisés: structure et enseignement*. Universitat Politècnica de Catalunya: Barcelona, pp. 305-315.
- GLÄSER, R. (1994/95). «Relations between Phraseology and Terminology with Special Reference to English». *ALFA*, vol. 7/8, pp. 41-60.
- GONZÁLEZ REY, M. I. (1998). «Estudio de la idiomaticidad en las unidades fraseológicas». En Wotjak, G. (coord.) *Estudios de fraseología y fraseografía del español actual*. Vervuert: Iberoamericana, pp. 57-74.
- GONZÁLEZ REY, M. I. (2012). «Le sigle: mot simple ou mot construit? Une approche phraséologique». En Blanco Escoda, X., Fuentes Crespo, S. y Mejri, S. (coords.). *Les locutions nominales en langue générale*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, pp. 125-142.
- GRIJELMO, A. (1998). *Defensa apasionada del idioma español*. Madrid: Taurus.
- GUERRERO RAMOS, G. (1995). *Neologismos en el español actual*. Madrid: Arco Libros S. L.
- GUERRERO RAMOS, G. (1999). «¿Tecnolectos, lenguajes (lenguas) específicos, especiales, especializados o de especialidad». En Fernández González, J. *et al.* (eds.). *Lingüística para el siglo XXI*. Salamanca: Universidad de Salamanca, pp. 879-887.
- GUERRERO RAMOS, G. (2003). «La terminología y los lenguajes de especialidad». En Varo, C. y Casas, M. (coords.). *VII Jornadas de Lingüística*. Cádiz: Universidad de Cádiz, pp. 109-136.
- GUERRERO RAMOS, G. (2004). «Neología general, neología común y neología especializada». En Cano López, P. (coord.). *Actas del IV Congreso de Lingüística General*. (2007), pp. 2545-2558.
- GUERRERO RAMOS, G. (2013). «El préstamo lingüístico, uno de los principales procedimientos de creación neológica». *Quaderns de Filologia. Estudis lingüístics*. Vol. XVIII, pp. 115-130.

- GUERRERO RAMOS, G, ANGUITA, J. M. (2002). «La terminología hoy: problemas y necesidades». En Villayandre, M. (coord.). *Actas del V Congreso de Lingüística General* Madrid: Arco Libros S. L., pp. 1479-1492.
- GUILBERT, L., (1975). *La créativité lexicale*. París: Larousse.
- HAENSCH, G. (1983). «Les llengües d'especialitat o «tecnolectes»». *Revista de Llengua i Dret*, 1. Barcelona: Escola d'Administració Pública de Catalunya, pp. 9-16.
- HALLIDAY, M. A. K. (1973). *Explorations in the Functions of Language*. London: Arnold.
- HAUGEN, E. (1950). «The Analysis of Linguistic Borrowing». *Language*, 26, pp. 211-231.
- HAUSMANN, F. J. (1979). «Un dictionnaire des collocations, est-il possible?» *Travaux de littérature et de linguistique de l'Université de Strasbourg* 17/1, pp. 187-195.
- HERNÁNDEZ, H. (2007). «Neologismo y anomalía: norma y creatividad idiomática en los medios de comunicación». En Sarmiento, R. y Vilches, F. (coords). *Neologismos y sociedad del conocimiento. Funciones de la lengua en la era de la globalización*. Barcelona: Ariel/Fundación Telefónica, pp. 71-80.
- IBÁÑEZ, M. (1998a). «El traductor frente al galicismo léxico». En García-Sabel *et al.* (eds.). *Les chemins du texte*, pp. 364-375.
- IBÁÑEZ, M. (1998b). «Neologismo y traducción». En Bueno, A. y García-Medall, J. (eds.). *La traducción: de la teoría a la práctica*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 149-158.
- IBÁÑEZ, M. (2006a). «Galicismos y traducción». En Gonzalo, C y Hernández, P. (aut.) *Corcillvm. Estudios de traducción, lingüística y filología dedicados a Valentín García Yebra*. Madrid: Arco Libros S. L., pp. 91-110.
- ISO 1087-1: 2000. *Terminology work-Vocabulary-Part 1: Theory and Application*. [disponible en Internet: http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_ics/catalogue_detail_ics.htm?csnumber=20057] (consulta: 12/04/2013).
- JAKOBSON, R. (1960). «Closing Statement: Linguistics and Poetics». En Sebeok, T. A. (ed.). *Style in Language*. Cambridge (MA): The MIT Press, pp. 350-377.
- KJELLMER, G. (1991). «A Mint of Phrases». En Aijmer, K. y Altenburg, B. (eds.) *English Corpus Linguistics: Studies in Honour of Jan Svartvik*. London: Longman, pp. 111-127.
- KLEIBER, (1996). «Noms propres et noms communs: un problème de dénomination». *Meta*, XLI, pp. 567-585.
- KOCOUREK, R. (1991). *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden: Oscar Brandstetter Verlag.
- KOIKE, K (2001). *Colocaciones léxicas en el español actual: estudio formal y léxico*. Alcalá de Henares: Universidad de Alcalá de Henares.
- LÁZARO CARRETER, F. (2003). *El dardo en la palabra*. Barcelona: De bolsillo.
- LÁZARO CARRETER, F. (2008). *Diccionario de términos filológicos*. (3ª ed.). Madrid: Gredos.
- LEHRBERGER, J. (1986). «Sublanguage Analysis». En Grishman, R. & Kittredge, R. (eds.). *Analyzing Language in Restricted Domains*. Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum Associates, pp. 19-38.

- LERAT, P. (1997). *Las lenguas especializadas*. Barcelona: Ariel Lingüística.
- LERAT, P. (2010). «La terminologie entre langue et ontologie». En Ibáñez Rodríguez, M. (ed.). *Lenguas de especialidad y terminología*. Granada: Comares, pp. 1-16.
- LE GUERN, M. (1973). *Sémantique de la métaphore et de la métonymie*. París: Larousse.
- L'HOMME, M. C. (1998). «Caractérisation des combinaisons lexicales spécialisées para rapport aux collocations de langue générale», pp. 513-522 [disponible en: http://www.euralex.org/proceedings-toc/euralex_1998-2/] (consulta: 25/06/2014).
- LODARES, J. R. (1999). «Neología semántica». En González, J. M.; Montero, M. L. y Terrón, J. (eds.). *Actas V Jornadas de metodología y didáctica de la lengua española: el neologismo*. Cáceres: Universidad Extremadura, pp. 117-128.
- LORENTE, M. (2002). «Terminología y fraseología especializada: del léxico a la sintaxis». En Guerrero Ramos, G. y Pérez Lagos, M. F. (eds.). *Panorama actual de la terminología*. Granada: Comares, pp. 159-179.
- LORENTE, M. (2013). «Terminología *in vivo* y variación funcional». En *Ugarteburu Terminología Jardunaldiak*, pp. 1-18. [disponible en: <https://www.ehu.es/documents/2430735/2730483/LIBURUAehuei13-02.pdf>] (consulta: 26/09/2015).
- LORENZO CRIADO, E. (1981). «Utrum Lingua an Loquentes ? (Sobre las presuntas dolencias y carencias de nuestro idioma)» Discurso de entrada en la RAE [disponible en [http://www.ae.es/gestores/gespub000001.nsf/\(voAnexos\)/archB4BCC1B8BF1BEA83C1256C3600038A25D/\\$FILE/LORENZO.htm](http://www.ae.es/gestores/gespub000001.nsf/(voAnexos)/archB4BCC1B8BF1BEA83C1256C3600038A25D/$FILE/LORENZO.htm)] (consulta: 20/05/2010).
- LYONS, J. (1977). *Semantics*. Cambridge: Cambridge University Press.
- MARTÍNEZ de SOUSA, J. (1984). *Diccionario internacional de siglas y acrónimos*. Madrid: Pirámide.
- MARTÍNEZ DE SOUSA, J. (1996). *Diccionario de usos y dudas del español actual*. Madrid, Biblograf.
- MARTÍNEZ de SOUSA, J. (2000). *Manual de estilo de la lengua española*. Gijón: Tea.
- MARTÍNEZ de SOUSA, J. (2003). *Diccionario de redacción y estilo*. (3ª ed.) Madrid: Ediciones Pirámide.
- MATORÉ, G. (1952). «Le néologisme: naissance et diffusion». *Le français moderne*, 2, Avril 1952, pp. 87-92.
- MERLE, G., et al. (1987). *Néologie lexicale, 2. Français*. Paris: Université Paris 7.
- MONTORO, E. (2004). «La variación fraseológica y el diccionario». En Battaner, P. y DeCesaris, J. (eds.). *De Lexicografía (Actes del I Symposium Internacional de Lexicografía)*. Barcelona: IULA, pp. 551-603. [disponible en: http://www.ugr.es/~montoro/pdfs/Montoro_2004_varfrasdic.pdf] (consulta: 10/10/2014).
- MORALA, J. R. (1986). «El nombre propio ¿objeto de estudio interdisciplinar?». *Contextos*, 8, pp. 49-62.
- MOYA, V. (1993). «Los nombres propios: su traducción». *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, 12, pp. 233-247.
- MUJICA ULAZIA, N. (2010). «Bilingüismo, toponimia y cartografía en la comunidad autónoma del País Vasco». En *Toponimia e cartografía*. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega/ Instituto da Lengua Gallega, pp. 73-102.
- NAKOS, D. (1990). «Sigles et noms propres». *Meta*, XXXIV. 3, pp. 352-359.

- OSORIO, G. (2012). «Tratamiento de unidades pluriverbales en el *DUECh*: Observaciones en torno a compuestos y locuciones nominales». *Boletín de Filología*, tomo XLVII, 2, pp. 235-251 [disponible en: <http://www.boletinfilologia.uchile.cl/index.php/BDF/article/view/26576/28021> // http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-93032012000200009] (consulta: 12/03/2015).
- PAVEL, S. (1993). «La phraséologie en langue de spécialité. Méthodologie de consignation dans les vocabulaires terminologiques». *Terminologies Nouvelles*, 10, pp. 67-82.
- PENADÉS, I (1999). *La enseñanza de las unidades fraseológicas*. Cuadernos de didáctica del español/LE. Madrid: Edinumen.
- PENADÉS, I. (2001). «¿Colocaciones o locuciones verbales?». *LEA*, XXIII, pp. 57-88.
- PENADÉS, I. (2012). «La fraseología y su objeto de estudio». [Disponible en: http://www.linred.es/monograficos_pdf/LR_monografico10-articulo2.pdf] (consulta: 10/11/2013).
- PÉREZ LAGOS, M. F. (2004). «La neología y el diccionario». En Cano López, P. (coord.). *Actas del IV Congreso de Lingüística General*. (2007), pp. 2689-2703.
- PICHT, H., DRASKAU, J. (1985). *Terminology: An Introduction*. Surrey: University of Surrey, Department of Linguistic and International Studies.
- POTTIER-NAVARRO, H. (1979). «La néologie en espagnol contemporain». *Langues néo-latines*, 229-230, pp. 148-172.
- QUEMADA, B. (1971). «A propos de la néologie: Essai de délimitation des objectifs et des moyens d'action». *La banque des mots*, 2, pp. 137-150.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2014). *Diccionario de la lengua española*. (23ª ed.). [disponible en: <http://www.rae.es/>]
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2005). *Diccionario panhispánico de dudas*. Madrid: Santillana.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2010). *Ortografía de la lengua española*. Madrid: Santillana.
- REY, A. (1973). «Pour une définition de la lexicologie». *Meta*, XVIII, 1/2, pp. 9-18.
- REY, A. (1976). «Le néologisme; un pseudo-concept?». *Cahiers de Lexicologie*, 28, pp. 3-17.
- REY-DEBOVE, J. (1973). «Structures du lexique». *Meta*, XVIII, 1/2, pp. 53-60.
- ROBERTS, R. (1993a). «La phraséologie: état des recherches». *Terminologies Nouvelles*, 10, p. 36-42.
- ROBERTS, R. (1993b). «Phraseology: The State of the Art». En *Terminology Update: L'Actualité Terminologique*, Vol 26: 2, pp. 4-77.
- RODRÍGUEZ DÍEZ, B. (2003a). «Las marcas en los diccionarios generales de lengua». *Estudios humanísticos. Filología*, 25, pp. 139-157.
- RODRÍGUEZ DÍEZ, B. (2003b). «Nomenclaturas, nombres propios y topónimos». En *Moenia*, 9, pp. 21-49.
- RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, F. (1981). *Análisis lingüístico de las siglas: especial referencia al español e inglés*. Salamanca: Universidad de Salamanca. (Tesis doctoral).
- RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, F. (1987). «Naturaleza sintáctica de las formas siglares. El cambio funcional». *E.L.U.A.*, 4, pp. 139-147 [disponible en http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/6612/1/ELUA_04_09.pdf] (consulta: 12/ 11/ 2013).

- RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, F. (1993). «Las siglas como procedimiento lexicogenésico». *E.L.U.A.*, 9, pp. 9-24.
- ROMERO GUALDA, M. V. (2002). «El préstamo léxico: los anglicismos». En Romero Gualda, M. V. (coord.). *Lengua española y comunicación*. Barcelona: Ariel, pp. 405-421.
- RONDEAU, G. (1984). *Introduction a la terminologie*. Quebec: Gaëtan Morin.
- ROUSSEAU, L. J. (2010). «La néologie: foisonnement et harmonisation». En Cabré, M. T., Domènech, O. et al. (eds.). *Actes del I Congrés Internacional de Neologia de les Llengües Romàniques*. Barcelona: IULA, pp. 189-195.
- RUIZ GURILLO, L. (1997). *Aspectos de fraseología teórica española*. Valencia: Universitat de València.
- SABLAYROLLES, J. F. (2009). «Neologismo o no? ensayo de clarificación de algunos problemas de incorporación». *Revista de Investigación Lingüística*, 12, pp. 101-122.
- SAGER, J. C., DUNGWORTH, D., MACDONALD, P. F. (1980). *English Special Languages. Principles and Practice in Science and Technology*. Wiesbaden: Oscar Brandstetter.
- SAGER, J.C. (1993). *Curso práctico sobre el procesamiento de la terminología*. Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez.
- SANTIAGO GUERVÓS, J. (1999). «Sobre lenguas especiales». En Fernández González, J. et al. (eds.). *Lingüística para el siglo XXI*. Salamanca: Universidad de Salamanca, pp. 1482-1500.
- SANTOYO, J. C. (1987). «La traducción de los nombres propios». (Mesa redonda: Noviembre 1983). Madrid: Fundación Alfonso X el Sabio. pp. 45-50
- SAPIR, E. (1921). *Language: An Introduction to the Study of Speech*. New York: Harcourt, Brace & Company.
- SAUVEGEOT, A. (1971). «Valeur des néologismes». *La banque des mots*, 1, pp. 29-36.
- SECO, M. (1977). «El léxico de hoy». En Lapesa, R. (coord.) *Comunicación y lenguaje*. Madrid: Karpos, pp. 183-201.
- SECO, M., ANDRÉS, O. y RAMOS, G. (1999). *Diccionario del español actual*. Madrid: Aguilar.
- SECO, M., ANDRÉS, O. y RAMOS, G. (2005). *Diccionario fraseológico documentado del español actual*. Madrid: Aguilar.
- SEVILLA, J. (1997). «Fraseología y traducción». *Thélème. Revista Complutense de Estudios Franceses*, 12, pp. 431-440.
- SINCLAIR, J. (1991). *Corpus, Concordance, Collocation*. Oxford: Oxford University Press.
- SINCLAIR, J. (1996). «The Empty Lexicon». *International Journal of Corpus Linguistics* 1 (1), pp. 99-119.
- SOLÉ, E. (2002). «Textos i neologismes». En Cabré, M. T., Freixa, J. y Solé, E. (eds.). *Léxic i neologia*. Barcelona: IULA. Universitat Pompeu Fabra, pp. 79-90.
- TABARES, E., PÉREZ VIGARAY, J. M. (2007). «Fraseología terminológica: estado de la cuestión y ejemplo de análisis contrastivo». *Revista de Filología*, 25, pp. 567-577.
- TERCEDOR, M^a I. (1999). *La Fraseología en el Lenguaje Biomédico: Análisis desde las Necesidades del Traductor*. [Disponible en <http://elies.rediris.es/elies6>] (consulta: 20/04/2012).

- TORRE, E. (1994). *Teoría de la traducción literaria*. Madrid: Síntesis.
- TRAPERO, M. (1994). «Un nuevo método de estudio del léxico toponímico: las estructuras semánticas». *Contextos*, 23/24, pp. 41-70.
- TUTIN, A. (2008). *For an Extended Definition of Lexical Collocations*. Euralex, Jul 2008, Barcelona, France. pp.00, 2008. [disponible en: <https://hal.archives-ouvertes.fr/halshs-00371418/document>] (consulta: 21/09/2014).
- VARGAS, C. (2010). «Combinatoria terminológica y diccionarios especializados para traductores». En Ibáñez Rodríguez, M. (ed.). *Lenguas de especialidad y terminología*. Granada: Comares, pp. 17-46.
- WOTJAK, G. (1988). «Uso y abuso de unidades fraseológicas». En *Homenaje a Alonso Zamora Vicente*, I. Madrid: Castalia, pp. 535-548.
- WOTJAK, G. (2006). *Las lenguas, ventanas que dan al mundo*. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- WÜSTER, E. (1998). *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*. Barcelona: IULA.
- ZULUAGA, A. (1975). «La fijación fraseológica». *THESAURUS*, XXX, 2, pp. 225-248. [disponible en: http://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/30/TH_30_002_017_0.pdf] (consulta: 14/ 09/2014).

11.2. Bibliografía especializada

11.2.1. Diccionarios especializados de vitivinicultura

- ARROYO, B. *et al.* (2009). *Diccionario terminológico y fraseológico español-inglés de fichas de cata*. Valladolid: Turisvall.
- COUTIER, M. (2007). *Dictionnaire de la langue du vin*. Paris: CRNS Éditions.
- PEÑÍN, J. (1999). *Diccionario Espasa Vino*. Madrid: Espasa.
- ROBINSON, J. (2006). *The Oxford Companion to Wine*. (3ª ed.). Oxford: Oxford University Press.
- WIESENTHAL, M. (2001). *Diccionario Salvat del vino*. Barcelona: Salvat.
- WIESENTHAL, M. (2011). *Gran diccionario del vino*. Barcelona: Edhasa.

11.2.2. Bibliografía vitivinícola

- Anuario del Vino*. (2015). Madrid: El País.
- BAJO SANTIAGO, F. (2001). «El léxico científico-técnico del vino en el DRAE». En Bargalló, M. *et al.* (eds.). *Las lenguas de especialidad y su didáctica*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, pp. 69-79.
- BAJO SANTIAGO, F. (2006). «La terminología enológica del español en el siglo XIX: la influencia francesa». En Ibáñez, M. y Sánchez, M. T. (coords.). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 167-194.

- BAJO SANTIAGO, F. (2007). *La terminología enológica del español en el S. XIX*. (Tesis doctoral). [disponible en: <http://hdl.handle.net/10803/8781>] (consulta: 12/05/ 2013).
- BOMRAD, D. (2012). *La variación terminológica del español de la vid y el vino en el espacio geográfico. Implicaciones en la traducción especializada*. (Tesis doctoral). [disponible en: file:///C:/Documents%20and%20Settings/Usuario/Mis%20documentos/Downloads/Tese_de_Mestrado_Maria_Daniela_Bomrad_2012.pdf] (consulta: 25/10/2014).
- BUJANDA, L. (2008). *El vino a través de la Historia*. Moreda de Álava: Bodegas Fernández de Piérola S. L.
- CABALLERO, J. A. (2009). «Vino, mito y cultura en Grecia». Ponencia presentada en el curso *El legado de Baco: vino y cultura en la Antigüedad*. Sociedad de Estudios Clásicos (Delegación de Aragón). Zaragoza (febrero a abril de 2009).
- Cómo hacer vino*. (2001). Madrid: Susaeta Ediciones, S. A.
- ETAIO ALONSO, I. (2009). *Análisis sensorial del vino tinto joven de Rioja Alavesa: descripción y evaluación de la calidad*. (Tesis doctoral). [disponible en: http://www.nasdap.ejgv.euskadi.net/r50_promocon/es/contenidos/informe_estudio/tesis_doctorales/es_agripes/adjuntos/tesis_doctoral62.pdf] (consulta: 24/05/ 2014).
- GUERRERO RAMOS, G. (2006). «El léxico vitivinícola en la tradición lexicográfica del español». En Ibáñez, M. y Sánchez, M. T. (coords.). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 137-165.
- IBÁÑEZ, M. (2006b). «Aproximación al estudio del lenguaje de la vid y el vino en el ámbito francés y español». En Ibáñez, M. y Sánchez, M. T. (coords.). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 101-115.
- IBÁÑEZ, M. (2010a). El dominio vitivinícola: de la cepa a la copa. En Ibáñez, M. *et al.* (coords.). *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 227-258.
- IBÁÑEZ, M. (2010b). Red conceptual del dominio vitivinícola. En Ibáñez Rodríguez, M. (ed.). *Lenguas de especialidad y terminología*. Granada: Comares, pp. 61-77.
- IBÁÑEZ, M. (2010c). *43 palabras de la vid y el vino*. Logroño: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
- JOHNSON, H. (2000). *Cómo disfrutar del vino*. Barcelona: Blume.
- MARCO, F. (2009). «De la libación al trance: vino y rituales religiosos en el mundo romano». Ponencia presentada en el curso *El legado de Baco: vino y cultura en la Antigüedad*. Sociedad de Estudios Clásicos (Delegación de Aragón). Zaragoza (febrero a abril de 2009).
- MARTÍNEZ de TODA, F. (2006). «Los nombres de las variedades de vid». En Ibáñez, M. y Sánchez, M. T. (coords.). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 259-269.
- MARTÍNEZ LANZÁN, G. (2006). «El lenguaje de la cata. Análisis de alguno de sus términos». En Ibáñez, M. y Sánchez, M. T. (coords.). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 359-369.
- MELGAR, L. T. (2008). *La enciclopedia del vino*. Madrid: Libsa.
- NOYA GALLARDO, M. C. (1995). *La terminología vinícola jerezana en inglés: mecanismos lingüísticos y estudio léxico*. (Tesis doctoral). Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad.

- PEÑÍN, J. (2008). *Historia del vino*. Madrid: Espasa.
- QUERO TORIBIO, S. (2008). «El vino». *Litoral*, vol. 245 (monográfico). Málaga: Litoral, pp. 6-9.
- REY HAZAS, A. (2010). *El vino y su mundo*. Madrid: Eneida.
- ROBINSON, J. (2003). *Wine Course. A Guide to the World Wine*. (2ª ed.). New York: Abbeville Press.
- RUIZ de ARBULO, J. (2009). «Iconografía del vino en la Antigüedad Clásica». Ponencia presentada en el curso *El legado de Baco: vino y cultura en la Antigüedad*. Sociedad de Estudios Clásicos (Delegación de Aragón). Zaragoza (febrero a abril de 2009).
- VALERA SALINAS, M. J. (2001). *El léxico especializado de la vinificación. Elaboración y análisis de una herramienta terminográfica para su traducción español-alemán*. (Tesis doctoral). [disponible en: <http://www.biblioteca.uma.es/bbl/doc/tesisuma/16275172.pdf>] (consulta: 12/11/2013).

11.2.3. Bibliografía del corpus de textos

- ALCALÁ, C. (2007). *El mundo del vino contado con sencillez*. Madrid: Maeva.
- AA. VV. (2005). *El gran libro de los vinos de Jerez*. Junta de Andalucía (Consejería de Agricultura y Pesca).
- BUJAN, J. (2002). *Guía de la nueva cultura del vino*. Barcelona: Rubes Editorial, S. L.
- CABALLERO BONALD, J. M. (2006). *Breviario del vino*. Barcelona: Seix Barral.
- CODORNÍU (s.f.). Bodegas Codorníu. (Edición promocional).
- FALGUERAS, M. (2010). *Presume de vino en 7 días*. Barcelona: Salsa Books.
- GIL MUELA, M., GARCÍA ORTIZ, F. y GARCÍA ORTIZ, P. (2009). *El vino y su servicio*. Madrid: Paraninfo.
- GHOSN, D. N. (2011). *De la cepa a la copa. Guía del vino para torpes*. Madrid: Anaya.
- HIDALGO, L. (2002). *Tratado de viticultura general*. Barcelona: Mundi-Prensa.
- HIDALGO TOGORES, J. (2002). *Tratado de enología*. Barcelona: Mundi-Prensa. Litoral. (2008). *El vino*, vol. 245 (monográfico). Málaga: Litoral.
- LÓPEZ ALEJANDRE, M. M. (2002). *Viticultura, enología y cata para aficionados*. Madrid: Mundi-Prensa.
- MIJARES, M. I. y SÁEZ, J. A. (2007). *El vino de la cepa a la copa*. Madrid: Mundi-Prensa.
- VALENCIA, F. (2010). *Enología: vinos, aguardientes y licores*. (Hostelería y turismo). Málaga: Editorial Vértice.
- VALERO, E. y LLAMAZARES, O. (coords). (2010). *Cómo dirigir una bodega*. Madrid: Global Marketing Strategies S. L.
- WIESENTHAL, M. y NAVARRO, F. (2011). *Todo lo que debes saber sobre el vino para impresionar a tus amigos*. Madrid: Aguilar

ANEXO I

EL CORPUS DE TEXTOS

1. Breve comentario sobre los libros del corpus de textos

Incluimos un pequeño resumen de los libros que forman parte del corpus utilizado para llevar a cabo el presente trabajo. A partir de estos documentos hemos extraído los términos y colocaciones que son analizados en la 2ª parte.

ALCALÁ, C. (2007). *El mundo del vino contado con sencillez*. Madrid: Maeva.

Cristina Alcalá es una experta enóloga que se acerca al mundo del vino de forma amena y clara sin pretender que los lectores se conviertan en expertos, sino más bien intentando despertar su curiosidad a través de su experiencia y su personal visión del mundo del vino.

AA. VV. (2005). *El gran libro de los vinos de Jerez*. Junta de Andalucía (Consejería de Agricultura y Pesca)

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen de los vinos de Jerez ha impulsado esta obra para dar a conocer lo que hay detrás de este vino, la labor de viticultores, enólogos y bodegueros. Son dieciocho los especialistas en el tema que tratan sobre aspectos culturales, técnicos, históricos o enológicos desde el cuidado de la tierra, la fermentación, la crianza o la comercialización y pretende ser un homenaje a todos los que hacen posible la pervivencia de este vino a través del tiempo.

BUJAN, J. (2002). *Guía de la nueva cultura del vino*. Barcelona: Rubes Editorial, S. L.

Josep Bujan es enólogo experimentado y director técnico de las bodegas Freixenet. Comparte con el lector su conocimiento y su entusiasmo por el vino en una guía que recoge todas las claves para entender la llamada nueva cultura del vino desde el cultivo hasta la elaboración del vino o su cata profesional.

CABALLERO BONALD, J. M. (2006). *Breviario del vino*. Barcelona: Seix Barral.

José Caballero Bonald, escritor y poeta, es también un buen conocedor del mundo del vino. En el presente libro recorre diferentes aspectos del vino desde su nacimiento, las diversas variedades de uva, el vino o las Denominaciones de Origen en un libro divulgativo en el que queda patente su saber sobre el vino y el placer que éste proporciona.

CODORNÍU (s.f.). Edición promocional. Bodegas Codorníu.

El libro editado por la propia bodega Codorníu recoge la historia de la bodega que se remonta a mediados del siglo XVI con Jaume Codorníu, agricultor y vinicultor en el Penedès. A partir de ahí, una saga familiar continúa con la tradición vinícola y, hoy en día, es una bodega de referencia en el mundo del cava aunque también ha ampliado sus horizontes con aventuras en California y América del Sur. El libro hace un recorrido por la historia de la bodega y sus elaboraciones.

FALGUERAS, M. (2010). *Presume de vino en 7 días*. Barcelona: Salsa Books.

Meritxell Falgueras es una joven experta en vino que tiene en su haber el premio joven «Nariz de Oro». Utiliza un lenguaje fresco y ágil para transmitir sus amplios conocimientos sobre el mundo del vino, propone prácticas para entender mejor lo que se está leyendo y da pistas para saber quedar bien en todo momento cuanto se trata del vino. Como indica el título de su libro, está dirigido a un público interesado, pero no necesariamente conocedor de los secretos del vino.

GIL MUELA, M.; GARCÍA ORTIZ, F.; GARCÍA ORTIZ, P. (2009). *El vino y su servicio*. Madrid: Paraninfo.

Los autores, formadores y profesionales del sector vitivinícola, hacen un amplio recorrido por el mundo del vino desde las uvas hasta la vinificación pasando por regiones vinícolas de todo el mundo o el maridaje del vino. Está dirigido a estudiantes del Ciclo Formativo de Servicios de Restauración, aunque puede ser interesante para otros profesionales o aficionados al mundo del vino.

GHOSN, D. N. (2011). *De la cepa a la copa. Guía del vino para torpes*. Madrid: Anaya.

David Noel Ghosn es sumiller y formador en cursos relacionados con la restauración, especialmente relacionados con el vino y le han sido concedidos varios premios que avalan su excelente trayectoria profesional. En su *Guía del vino para torpes* en la que cuenta con Forges para la parte gráfica, el autor expone de forma precisa, pero desenfadada, su saber sobre el vino dirigido a un público con más interés que conocimientos.

HIDALGO, L. (2002). *Tratado de viticultura general*. Barcelona: Mundi-Prensa.

Luis Hidalgo, Doctor Ingeniero Agrónomo, es técnico de gran prestigio con amplia experiencia docente e investigadora en la tecnología de la vid. Su *Tratado de Viticultura General* publicado en 1993 ha llegado a su 3ª edición (2002). Está dividido en cuarenta y un capítulos que abarcan todos los aspectos de la Viticultura. La obra en la que el autor expone sus amplísimos conocimientos sobre vitivinicultura está destinada al estudiante universitario y contiene todo aquello que el futuro especialista puede necesitar para su formación.

HIDALGO TOGORES, J. (2002). *Tratado de enología*. Barcelona: Mundi-Prensa.

José Hidalgo Togores es un destacado enólogo y Doctor Ingeniero Agrónomo con una importante y galardonada trayectoria profesional. El *Tratado de Enología* está estructurado en veintinueve capítulos que abarcan de forma exhaustiva la totalidad de este ámbito de especialidad desde la maduración de la uva a la vinificación —elaboración, conservación y crianza— y comercialización del vino. Está destinado a enólogos en ejercicio o futuros profesionales de la enología, profesores, estudiantes, sumilleres y aficionados que necesiten una fuente de conocimientos amplios sobre el tema.

Litoral (2008). *El vino*, vol. 245 (monográfico).

Este monográfico de la prestigiosa revista *Litoral* dedicado al vino recoge diversos artículos escritos por reputados autores que tienen que ver con la historia, el arte y la literatura y su relación con el vino. Es decir, el vino, cuya elaboración es en sí misma un arte, está presente en todas las manifestaciones artísticas del ser humano desde la poesía a la pintura o el cine y así tratan de presentarlo los autores que colaboran en este número.

LÓPEZ ALEJANDRE, M. M^a (2002). *Viticultura, enología y cata para aficionados*. Madrid: Mundi-Prensa.

Manuel M^a López Alejandre ha dedicado toda su vida a la vitivinicultura en torno a la cual se ha desarrollado su vida profesional. Su labor divulgadora ha dado lugar a numerosos cursos relacionados con la viticultura y la enología. El presente libro mezcla la mitología con la historia del vino, la elaboración y crianza de los vinos, sus enfermedades y tratamiento y las técnicas de embotellado destinado al aficionado al mundo del vino.

MIJARES, M^a I. y SÁEZ, J. A. (2007). *El vino de la cepa a la copa*. Madrid: Mundi-Prensa.

Los autores de este libro, M^a Isabel Mijares y José Antonio Sáez presentan de forma amena y fácil el mundo del vino. A pesar de sus amplios conocimientos utilizan un lenguaje asequible llevando al lector interesado en la materia desde la cepa hasta la copa, como figura en el propio título de su obra.

VALENCIA, F. (2010). *Enología: vinos, aguardientes y licores*. (Hostelería y turismo). Málaga: Editorial Vértice.

Un libro pensado para aprender sobre el vino con un pequeño examen después de cada uno de los quince capítulos (temas) en los que se trata desde la historia del vino hasta la elaboración de los diferentes tipos de vinos y aguardientes destinado a alumnos de Formación Profesional en la rama de Hostelería y Turismo.

VALERO, E. y LLAMAZARES, O. (coords). (2010). *Cómo dirigir una bodega*. Madrid: Global Marketing Strategies S. L.

El libro está estructurado en torno a siete grandes bloques con la idea de proporcionar información para todos aquellos que quieran dirigir una bodega des-

de normativa a viticultura, enología, cata, enoturismo o mercadotecnia elaborado por profesionales del sector del vino con un lenguaje asequible para un público muy heterogéneo —desde viticultores, enólogos, ejecutivos comerciales y de exportación a directores de bodegas.

WIESENTHAL, M.; NAVARRO, F. (2011). *Todo lo que debes saber sobre el vino para impresionar a tus amigos*. Madrid: Aguilar.

El escritor y enólogo Mauricio Wiesenthal y el editor Frances Navarro presentan en este libro las claves para entender la cultura del vino desde el cultivo y la elaboración del vino hasta su degustación demostrando su conocimiento sobre el tema. Además, Wiesenthal es el autor de *Diccionario Salvat del Vino* (2001) y del *Gran Diccionario del Vino* (2011) utilizados como diccionarios especializados de referencia en nuestro trabajo.

2. Siglas de los documentos del corpus de textos

Cada una de las citas de los libros del corpus figura con una abreviatura y la página en la que figura la información recogida en cada una de las fichas.¹

(BDV): *Breviario del vino*.

(CDB): *Cómo dirigir una bodega*.

(COD): Codornú

(ENOV): *Enología, aguardientes y licores*.

(GNCV): *Guía de la nueva cultura del vino*.

(GVT): *De la cepa a la copa. Guía del vino para torpes*.

(LIT): *Litoral: El vino*.

(MDV): *El mundo del vino contado con sencillez*

(PV7D): *Presume de vino en 7 días*.

(TENOL): *Tratado de enología*.

(TDSV): *Todo lo que debes saber sobre el vino para impresionar a tus amigos*.

(TVG): *Tratado de viticultura general*.

(VDCC): *El vino de la cepa a la copa*.

(VEC): *Viticultura, enología y cata para aficionados*.

(VJER): *El gran libro de los vinos de Jerez*.

(VSER): *El vino y su servicio*.

1 Según el orden alfabético de las siglas que hemos creado *ad hoc*.

ANEXO II

LISTADO DE TÉRMINOS DEL CORPUS DE TEXTOS

1	ABBOCATO	I	CATA	2
2	ABONDANCE	F	AMPELOGRAFÍA	1
3	ABRUZZO	I	VITICULTURA	1
4	ADELAIDA	ING	VITICULTURA	2
5	ADELAIDA HILLS	ING	VITICULTURA	1
6	AGHIORHITIKO	G	AMPELOGRAFÍA	1
7	AGLIANICO	I	AMPELOGRAFÍA	5
8	AGRESTE	I	VINIF/CATA	1
9	AHR	A	VITICULTURA	2
10	AJACCIO	I	VITICULTURA	1
11	ALBANA	I	AMPELOGRAFÍA	1
12	ALBANA DI ROMAGNA	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
13	ALBARIÑO	GAL	AMPEL/VINIF	58
14	ALEATICO DI APULIA	I	AMP/VINIF	1
15	ALELLA	CAT	VITICULTURA	12
16	ALENTEJO	P	VITICULTURA	8
17	ALEXANDER VALLEY	ING	VITICULTURA	1
18	ALGARVE	P	VITICULTURA	1
19	ALICANTE BOUSCHET	F	AMPELOGRAFÍA	5
20	ALIGOTÉ	F	AMPELOGRAFÍA	5
21	ALSACE	F	VITICULTURA	1
22	ALSACE GRAND CRU	F	VITICULTURA	1
23	ALTESSE	F	AMPELOGRAFÍA	1
24	ALVARELHÃO	P	AMPELOGRAFÍA	1
25	ALVARINHO	P	AMPELOGRAFÍA	5
26	AMABILE	I	CATA	1
27	AMARO	I	CATA	1
28	AMARONE	I	VINIFICACIÓN	6
29	AMBASSADEUR	F	VINIFICACIÓN	2
30	AMBRÉ	F	VINIFICACIÓN	2

31	ÂME DU VIN	F	VINIFICACIÓN	1
32	AMER PICON	F	VINIFICACIÓN	2
33	AMERICAN VITICULTURAL AREA	ING	VITICULTURA	2
34	AMTLICHE PRÜFUNDNUMMER	A	VITICULTURA	1
35	ANJOU	F	VITICULTURA	5
36	ANJOU-COTEAUX-DE-LA-LOIRE	F	VITICULTURA	1
37	ANTINORI	I	VITIC/ VINIF	2
38	AOC	F	VITICULTURA	42
39	APPELLATION D'ORIGINE	F	VITICULTURA	1
40	APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	F	VITICULTURA	7
41	A.P. Nr.	A	VITICULTURA	1
42	APPELATION SIMPLE	A	VITICULTURA	1
43	ARABAKO TXACOLINA	ESK	VITIC/VINIF	4
44	ARAGONEZ	P	AMPELOGRAFÍA	2
45	ARAMON	F	AMPELOGRAFÍA	7
46	ARBOIS	F	VITICULTURA	1
47	ARINTO	P	AMPELOGRAFÍA	2
48	ARMAGNAC 1	F	VINIFICACIÓN	11
49	ARMAGNAC 2	F	VITICULTURA	8
50	ARMAGNACAIS	F	VINIFICACIÓN	2
51	ASPIRAN NOIR	F	AMPELOGRAFÍA	2
52	ASSEMBLAGE	F	VINIFICACIÓN	11
53	ASSYRTICO	G	VINIFICACIÓN	1
54	ASTI	I	VITIC/VINIF	5
55	ASTI SPUMANTE	I	VITIC/VINIF	4
56	ASZÚ	H	VINIFICACIÓN	14
57	ASZÚ ESSENCIA	H	VINIFICACIÓN	2
58	AUCKLAND	ING	VITICULTURA	1
59	AUSBRUCH	A	VITIC/VINIF	2
60	AUSLESE	A	VITIC/VINIF	7
61	AUSTRALIA	ING	VITICULTURA	8
62	AUXERROIS	F	AMPELOGRAFÍA	1
63	AUXERROIS BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	1
64	AVA	ING	VITICULTURA	9
65	AZIENDA	I	VITIC/VINIF	1
66	BA	A	VITIC/VINIF	2
67	BABO	A	VINIFICACIÓN	1
68	BACO, FRANÇOIS	F	AMPELOGRAFÍA	3
69	BACO BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	1

70	BACO NOIR	F	AMPELOGRAFÍA	2
71	BADEN	A	VITICULTURA	3
72	BAG IN BOX	ING	VITICULTURA	8
73	BAGA	P	AMPELOGRAFÍA	3
74	BAIRRADA	P	VITICULTURA	5
75	BALLING	A	VINIFICACIÓN	1
76	BANDOL	F	VITICULTURA	1
77	BANYULS	F	VITIC/ VINIF	4
78	BARBARESCO	I	VITIC/VINIF	16
79	BARBERA	I	AMPELOGRAFÍA	12
80	BARBERA D'ASTI	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
81	BARDOLINO	I	VITIC/ VINIF	2
82	BAROLO	I	VITIC/VINIF	23
83	BAROSSA	ING	VITICULTURA	1
84	BAROSSA VALLEY	ING	VITICULTURA	2
85	BARSAC	F	VITIC/VINIF	9
86	BAS-ARMAGNAC	F	VITICULTURA	4
87	BASTARDO	P	AMPELOGRAFÍA	4
88	BÂTONNAGE	F	VINIFICACIÓN	12
89	BAUMÉ	F	VINIFICACIÓN	18
90	Be	F	VINIFICACIÓN	4
91	BEAUJOLAIS	F	VITIC/ VINIF	9
92	BEAUJOLAIS NOUVEAU	F	VITIC/ VINIF	8
93	BEAUNE	F	VITICULTURA	2
94	BEERENAU SLESE	A	VITIC/VINIF	14
95	BELON	F	VINIFICACIÓN	2
96	BENDIGO	ING	VITICULTURA	1
97	BEREICH	A	VITICULTURA	1
98	BINISALEM	CAT	VITICULTURA	3
99	BITTER	A	VINIFICACIÓN	7
100	BIZKAIKO TXACOLINA	ESK	VITIC/VINIF	4
101	BLACK-ROT	ING	VITICULTURA	4
102	BLANC DE BLANCS	F	VINIFICACIÓN	13
103	BLANC DE NOIRS	F	VINIFICACIÓN	10
104	BLANKETING	ING	VINIFICACIÓN	1
105	BLANQUETTE	F	AMPELOGRAFÍA	1
106	BLANQUETTE DE LIMOUX	F	AMPEL/VITIC/VINIF	2
107	BLEND	ING	VINIFICACIÓN	1
108	BLENDED	ING	VINIFICACIÓN	1

109	BLUSH	ING	VINIFICACIÓN	2
110	BOBAL	CAT	AMPELOGRAFÍA	12
111	BOCKSBEUTEL	A	VITICULTURA	3
112	BOIS À TERROIR	F	VITICULTURA	1
113	BOIS COMMUNS	F	VITICULTURA	1
114	BOIS ORDINAIRES	F	VITICULTURA	1
115	BOISÉ	F	VINIFICACIÓN	1
116	BOLGHERI	I	VITIC/VINIF	1
117	BOLLINGER	F	VITIC/VINIF	
118	BOMB FRUITS	ING	VINIFICACIÓN	2
119	BOMBINO BIANCO	I	AMPELOGRAFÍA	1
120	BONARDA	I	AMPELOGRAFÍA	2
121	BONDED	ING	VITICULTURA	1
122	BONNE CHAUFFE	F	VINIFICACIÓN	3
123	BONS BOIS	F	VITICULTURA	2
124	BORDEAUX	F	VITIC/VINIF	5
125	BORDEAUX CLAIRET	F	VITIC/VINIF	1
126	BORDEAUX MOELLEUX	F	VITIC/VINIF	1
127	BORDEAUX ROSÉ	F	VITIC/VINIF	1
128	BORDEAUX SEC	F	VITIC/VINIF	1
129	BORDEAUX SUPÉRIEUR	F	VITIC/VINIF	2
130	BORDERIES	F	VITICULTURA	2
131	BOTRITIZADO	ESP	VITIC/VINIF	14
132	BOTRYTIS	LAT	VITICULTURA	21
133	BOTRYTIS CINEREA	LAT	VITICULTURA	55
134	BOTTLED	ING	VITICULTURA	1
135	BOUCHET	F	AMPELOGRAFÍA	1
136	BOUCHONNÉ	F	CATA	5
137	BOUCHY	F	AMPELOGRAFÍA	1
138	BOUILLEUR-CHARENTAIS	F	VINIFICACIÓN	1
139	BOUQUET	F	CATA	47
140	BOURGOGNE	F	VITIC/VINIF	1
141	BOURGOGNE ALIGOTÉ	F	AMPEL/VITIC/VINIF	1
142	BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN	F	VITIC/VINIF	1
143	BOUSCHET	F	AMPELOGRAFÍA	3
144	BRANCELLAO	GAL	AMPELOGRAFÍA	5
145	BRANDY	ING	VINIFICACIÓN	61
146	BRAUCOL	F	AMPELOGRAFÍA	1
147	BREATHABLE GLASS	ING	SERVICIO	1

148	BREDE RIVER VALLEY	ING	VITICULTURA	1
149	BRETON	F	AMPELOGRAFÍA	1
150	BRICK	ING	VITICULTURA	7
151	BRITISH BONDED	ING	VITICULTURA	1
152	BRIX	A	VINIFICACIÓN	9
153	BROULLI	F	VINIFICACIÓN	4
154	BROWN SHERRY	ING	VINIFICACIÓN	4
155	BRUNELLO	I	AMPEL/VINIF	4
156	BRUNELLO DI MONTALCINO	I	AMPEL/VITIC/VINIF	6
157	BRUT	F	VINIFICACIÓN	47
158	BRUT NATURE	F	VINIFICACIÓN	20
159	BRUT SAUVAGE	F	VINIFICACIÓN	1
160	BRUT ZÉRO	F	VINIFICACIÓN	1
161	BRUT DE BRUTS	F	VINIFICACIÓN	1
162	BUAL	ING	AMPELOGRAFÍA	5
163	BUGEY CERDON	F	VITIC/VINIF	1
164	BURGENLAND	A	VITICULTURA	2
165	BURGUNDY	ING	VITIC/VINIF	1
166	BUTTERING	ING	CATA	1
167	BYRRH	F	VITIC/VINIF	3
168	CABERNET	F	AMPELOGRAFÍA	50
169	CABERNET D'ANJOU	F	AMPEL/VITIC/VINIF	1
170	CABERNET FRANC	F	AMPELOGRAFÍA	53
171	CABERNET SAUVIGNON	F	AMPELOGRAFÍA	254
172	CADILLAC	F	VITICULTURA	1
173	CAHORS	F	VITICULTURA	2
174	CAÍÑO	GAL	AMPELOGRAFÍA	4
175	CALABRIA	I	VITICULTURA	1
176	CALIFORNIA	ING	VITICULTURA	25
177	CALLET	CAT	AMPELOGRAFÍA	6
178	CANAIOLO	I	AMPELOGRAFÍA	1
179	CANAIOLO NERO	I	AMPELOGRAFÍA	1
180	CANARY	ING	VINIFICACIÓN	3
181	CANARY SACK	ING	VINIFICACIÓN	5
182	CANARY WINE	ING	VINIFICACIÓN	3
183	CANDIVE NOIR	F	AMPELOGRAFÍA	1
184	CANNONADU	I	AMPELOGRAFÍA	2
185	CANNONAU DI SARDEGNA	I	AMPEL/VINIF	1
186	CANTEIRO	P	VINIFICACIÓN	2

187	CAPE	ING	VITICULTURA	1
188	CARIGNAN	F	AMPELOGRAFÍA	5
189	CARIGNANO	I	AMPELOGRAFÍA	1
190	CARMENÈRE	F	AMPELOGRAFÍA	24
191	CARNELIAN	ING	AMPELOGRAFÍA	1
192	CARRICANTE	I	AMPELOGRAFÍA	1
193	CASSE	F	VINIFICACIÓN	4
194	CASTEL DEL MONTE	I	VITICULTURA	1
195	CASTELÃO FRANCÊS	P	AMPELOGRAFÍA	4
196	CASTELLO	I	VITIC/VINIF	1
197	CATARRATTO	I	AMPELOGRAFÍA	3
198	CAUDALÍA	ESP	CATA	8
199	CELLER	CAT	VITICULTURA	1
200	CENTRAL VALLEY	ING	VITICULTURA	2
201	CÉRONS	F	VITICULTURA	3
202	CHABLIS	F	VITIC/VINIF	13
203	CHACOLÍ	ESP	VINIFICACIÓN	14
204	CHAMBERTIN	F	VITIC/ VINIF	2
205	CHAMBRÉ	F	SERVICIO	3
206	CHAMBRER	F	SERVICIO	3
207	CHAMPAGNE 1	F	VINIFICACIÓN	91
208	CHAMPAGNE 2	F	VITICULTURA	61
209	CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS	F	VINIFICACIÓN	2
210	CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS	F	VINIFICACIÓN	3
211	CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ	F	VITIC/VINIF	5
212	CHAMPAGNE ROSÉ	F	VINIFICACIÓN	2
213	CHAMPAGNOISE	F	VINIFICACIÓN	2
214	CHAMPANÉS	ESP	VINIFICACIÓN	6
215	CHAMPANOISE	F	VINIFICACIÓN	1
216	CHAMPANIZACIÓN	ESP	VINIFICACIÓN	1
217	CHAMPAÑA	ESP	VINIFICACIÓN	5
218	CHAMPAÑÉS	ESP	VINIFICACIÓN	2
219	CHAMPENOISE	F	VINIFICACIÓN	18
220	CHANCE-MUTATION	ING	VITICULTURA	1
221	CHAPTAL, JEAN ANTOINE	F	VINIFICACIÓN	3
222	CHAPTALISATION	F	VINIFICACIÓN	1
223	CHAPTALISER	F	VINIFICACIÓN	1
224	CHAPTALIZACIÓN	ESP	VINIFICACIÓN	7
225	CHAPTALIZADO	ESP	VINIFICACIÓN	3

226	CHAPTALIZAR	ESP	VINIFICACIÓN	1
227	CHARDONNAY	F	AMPELOGRAFÍA	290
228	CHARENTAIS	F	VINIFICACIÓN	5
229	CHARENTE	F	VITICULTURA	1
230	CHARMAT, EUGÈNE	F	VINIFICACIÓN	1
231	CHARMAT, MÉTHODE	F	VINIFICACIÓN	10
232	CHASSAGNE-MONTRACHET	F	VITIC/VINIF	1
233	CHASSELAS	F	AMPELOGRAFÍA	7
234	CHÂTEAU	F	VITIC/VINIF	5
235	CHÂTEAU AUSONE	F	VITIC/VINIF	1
236	CHÂTEAU-CHALON	F	VITIC/VINIF	1
237	CHÂTEAU CHEVAL BLANC	F	VITIC/VINIF	1
238	CHÂTEAU D'YQUEM	F	VITIC/VINIF	5
239	CHÂTEAU-GRILLET	F	VITIC/VINIF	2
240	CHÂTEAU LAFITE	F	VITIC/VINIF	3
241	CHÂTEAU LATOUR	F	VITIC/VINIF	1
242	CHÂTEAU L'ANGÉLUS	F	VITIC/VINIF	2
243	CHÂTEAU LA MISSION-HAUT-BRION	F	VITIC/VINIF	1
244	CHÂTEAU MARGAUX	F	VITIC/VINIF	1
245	CHÂTEAU MONTUS	F	VITIC/VINIF	1
246	CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD	F	VITIC/VINIF	2
247	CHÂTEAU PALMER	F	VITIC/VINIF	1
248	CHÂTEAU PÉTRUS	F	VITIC/VINIF	6
249	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	F	VITIC/ VINIF	6
250	CHENIN	F	AMPELOGRAFÍA	11
251	CHENIN BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	36
252	CHIANTI	I	VITIC/ VINIF	19
253	CHIANTI CLASSICO	I	VITIC/ VINIF	1
254	CHIANTI RUFINA	I	VITIC/ VINIF	1
255	CHIARETTO	I	VINIFICACIÓN	1
256	CHIAVENNASCA	I	AMPELOGRAFÍA	1
257	CHINON	F	VITICULTURA	2
258	CHIP	ING	VINIFICACIÓN	5
259	CHOICE	ING	VINIFICACIÓN	1
260	CILIEGIOLO	I	AMPELOGRAFÍA	1
261	CINSAULT	F	AMPELOGRAFÍA	11
262	CLAIRET	F	VINIFICACIÓN	2
263	CLARE VALLEY	ING	VITICULTURA	
264	CLARET	F	VINIFICACIÓN	2

265	CLASSICO	I	VITIC/VINIF	4
266	CLIMAT	F	VITIC/VINIF	5
267	CLOS	F	VITIC/VINIF	10
268	CLOS DE VOUGEOT	F	VITIC/VINIF	3
269	CM	F	VITICULTURA	2
270	CODORNÍU	CAT	VITIC/ VINIF	92
271	COEUR	F	VINIFICACIÓN	1
272	COGNAC 1	F	VINIFICACIÓN	6
273	COGNAC 2	F	VITICULTURA	7
274	COLHEITA	P	VITIC/VINIF	2
275	COLHEITA TAWNY	P/ING	VITIC/VINIF	1
276	COLLI COLOGNESI	I	VITIC/VINIF	1
277	COLOMBARD	F	AMPELOGRAFÍA	6
278	COMMANDARIA	G	VINIFICACIÓN	1
279	CONCA DE BARBERÀ	CAT	VITICULTURA	11
280	CONCIA	I	VINIFICACIÓN	1
281	CONCIATI	I	VINIFICACIÓN	1
282	CONCORD	ING	AMPELOGRAFÍA	5
283	CONDRIEU	F	VITICULTURA	3
284	CONSTANTIA	ING	VITICULTURA	2
285	COONAWARRA	OTRO	VITICULTURA	2
286	COOPÉRATIVE MANIPULATION	F	VITICULTURA	1
287	CORNAS	F	VITICULTURA	2
288	CORTON-CHARLEMAGNE	F	VITIC/VINIF	1
289	CORVINA	I	AMPELOGRAFÍA	1
290	COSTERS DEL SEGRE	CAT	VITICULTURA	15
291	COT NOIR	F	AMPELOGRAFÍA	1
292	CÔTE DE BEAUNE	F	VITICULTURA	1
293	CÔTE DE NUITS	F	VITICULTURA	1
294	CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES	F	VITICULTURA	1
295	CÔTE-D'OR	F	VITICULTURA	4
296	CÔTE RÔTIE	F	VITICULTURA	6
297	COTEAUX-DE-SAUMUR	F	VITICULTURA	1
298	COTEAUX-DU-LANGUEDOC	F	VITICULTURA	1
299	COTEAUX-DU-LAYON	F	VITICULTURA	5
300	CÔTES DE PROVENCE	F	VITICULTURA	1
301	CÔTES-DU-RHÔNE	F	VITICULTURA	2
302	CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES	F	VITICULTURA	2
303	CÔTES DU ROUSSILLON	F	VITICULTURA	1

304	CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES	F	VITICULTURA	1
305	COUDERC, GEORGES	F	AMPELOGRAFÍA	3
306	COUPAGE	F	VINIFICACIÓN	51
307	COUP DE POIGNET	F	VINIFICACIÓN	1
308	COUPE	F	SERVICIO	1
309	COURBU	F	AMPELOGRAFÍA	1
310	CREAM	ING	VINIFICACIÓN	21
311	CRÉMANT	F	VITIC/VINIF	10
312	CRÉMANT DE BORDEAUX	F	VITIC/VINIF	2
313	CRÉMANT DE BOURGOGNE	F	VITIC/VINIF	1
314	CRÉMANT DE LIMOUX	F	VITIC/VINIF	2
315	CRÉMANT DE LOIRE	F	VITIC/VINIF	2
316	CRÉPY	F	VITICULTURA	1
317	CRU	F	VITIC/VINIF	32
318	CRU BOURGEOIS	F	VITIC/VINIF	2
319	CRU CLASSÉ	F	VITIC/VINIF	3
320	CRUSTED	ING	VITIC/VINIF	2
321	CUPAGE	ESP	VINIFICACIÓN	4
322	CUVE CLOSE	F	VINIFICACIÓN	2
323	CUVÉE	F	VINIFICACIÓN	20
324	DAMASCHINO	I	AMPELOGRAFÍA	1
325	DÃO	P	VITICULTURA	3
326	DECANTER	ING	SERVICIO/VINIF	3
327	DÉGORGEMENT	F	VINIFICACIÓN	2
328	DÉLESTAGE	F	VINIFICACIÓN	2
329	DEMI-SEC	F	VINIFICACIÓN	1
330	DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA	CAT	VITICULTURA	
331	DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA	I	VITICULTURA	3
332	DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA	I	VITICULTURA	2
333	DEUTSCHER TAFELWEIN	A	VITICULTURA	1
334	DEUXIÈME CRU	F	VITIC/VINIF	1
335	DEUXIÈME TAILLE	F	VINIFICACIÓN	1
336	DOC	I	VITICULTURA	9
337	DOCE	P	VINIFICACIÓN	2
338	DOCG	I	VITICULTURA	12
339	DOCK	ING	VINIFICACIÓN	1
340	DOLCE	I	VINIFICACIÓN	1
341	DOLCETTO	I	AMPELOGRAFÍA	3

342	DOLCETTO D'ALBA	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
343	DOMAINE	F	VITIC/VINIF	11
344	DONA BRANCA	P	AMPELOGRAFÍA	3
345	DOQ	CAT	VITICULTURA	1
346	DOSAGE	F	VINIFICACIÓN	7
347	DOSAGE ZÉRO	F	VINIFICACIÓN	1
348	DOSAGGIO CERO	I	VINIFICACIÓN	1
349	DOSAJE	ESP	VINIFICACIÓN	2
350	DOSÉ	F	VINIFICACIÓN	1
351	DOURO	P	VITICULTURA	8
352	DOUX	F	VINIFICACIÓN	1
353	DRY	ING	VINIFICACIÓN	10
354	DRY-ROT	ING	VITICULTURA	1
355	DRY SACK	ING	VINIFICACIÓN	1
356	D.T.W.	A	VITICULTURA	1
357	DUBONNET	F	VINIFICACIÓN	2
358	DUNKEL	A	VINIFICACIÓN	1
359	DURAS	F	AMPELOGRAFÍA	1
360	DURIF	F	AMPELOGRAFÍA	1
361	EAST INDIA	ING	VINIFICACIÓN	1
362	ÉCHÉZEVAUX	F	VITICULTURA	1
363	EDELFÄULE	A	VITICULTURA	2
364	EDELZWICKER	A	VINIFICACIÓN	1
365	EDEN VALLEY	ING	VITICULTURA	2
366	EDES	H	VINIFICACIÓN	2
367	EINZELLAGE	A	VITIC/VINIF	1
368	EISWEIN	A	VINIFICACIÓN	20
369	EMILIA-ROMAGNA	I	VITICULTURA	3
370	EMPORDÀ	CAT	VITICULTURA	5
371	ENTOUNEREIN	F	AMPELOGRAFÍA	1
372	ENTRE-DEUX-MERS	F	VITICULTURA	2
373	ERBALUCE DI CALUSO	I	VITIC/VINIF	2
374	ESPADEIRO	P/GAL	AMPELOGRAFÍA	1
375	ESSENCIA/ESSENCIA	H	VINIFICACIÓN	6
376	EST-EST-EST	I	VITIC/VINIF	1
377	ESTATE	ING	VITIC/VINIF	1
378	ESTATE BOTTLED	ING	VITIC/VINIF	2
379	ESTATE WINE	ING	VITIC/VINIF	1
380	ESTUFAGEM	P	VINIFICACIÓN	1

381	ÉTOILE, L'	F	VITICULTURA	1
382	FALANGHINA	I	AMPELOGRAFÍA	2
383	FALERNO	I	VINIFICACIÓN	3
384	FALERNO DEL MASSICO	I	VITIC/VINIF	1
385	FARO	I	VITIC/VINIF	1
386	FATTORIA	I	VITIC/VINIF	1
387	FAUGÈRES	F	VITICULTURA	1
388	FAUVÉ	F	CATA	1
389	FIASCO	I	VITICULTURA	2
390	FINE	F	VINIFICACIÓN	1
391	FINEST	ING	VITIC/VINIF	1
392	FINE CHAMPAGNE	F	VITIC/VINIF	4
393	FINE MAISON	F	VINIFICACIÓN	2
394	FINS BOIS	F	VITICULTURA	3
395	FITOU	F	VITICULTURA	1
396	FLASH	ING	VINIFICACIÓN	7
397	FLAVOR	ING	CATA	2
398	FOGONEU	CAT	AMPELOGRAFÍA	1
399	FOLLE BLANCHE	F	AMPELOGRAFÍA	9
400	FORCAYAT	CAT	AMPELOGRAFÍA	2
401	FORDITAS	H	VINIFICACIÓN	1
402	FOXÉ	F	CATA	9
403	FRAÎCHEUR	F	CATA	1
404	FRAPPATO	I	AMPELOGRAFÍA	1
405	FRASCATI	I	VITIC/VINIF	3
406	FRIUL-VENECIA-JULIA	I	VITICULTURA	1
407	FRIZZANTE	I	VINIFICACIÓN	3
408	FRUIT WEIGHT	ING	CATA	2
409	FRUTTAIO	I	VINIFICACIÓN	1
410	FUMÉ BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	1
411	FURMINT	H	AMPELOGRAFÍA	6
412	GAGLIOPPO	I	AMPELOGRAFÍA	1
413	GAMAY	F	AMPELOGRAFÍA	23
414	GARGANEGA	I	AMPELOGRAFÍA	1
415	GARNATXA	CAT	AMPELOGRAFÍA	4
416	GARNATXA BLANCA	CAT	AMPELOGRAFÍA	1
417	GC	F	VITIC/VINIF	3
418	GEELONG	ING	VITICULTURA	1
419	GENTIL AROMATIQUE	F	AMPELOGRAFÍA	1

420	GETARIAKO TXACOLINA	ESK	VITIC/VINIF	5
421	GEWÄCHS	A	VITICULTURA	2
422	GEWÜRZTRAMINER	A	AMPELOGRAFÍA	63
423	GIRATO	I	CATA	1
424	GIRÓ	I/CAT	AMPELOGRAFÍA	2
425	GIPPSLAND	ING	VITICULTURA	1
426	GISBORNE	ING	VITICULTURA	1
427	GLACE (Á LA)	F	VINIFICACIÓN	1
428	GLASS-IN-BOX	ING	VITICULTURA	1
429	GODELLO	GAL	AMPELOGRAFÍA	39
430	GOLDEN	ING	VINIFICACIÓN	5
431	GÖNCI	H	VINIFICACIÓN	3
432	GOULBURN VALLEY	ING	VITICULTURA	1
433	GOVERNO	I	VINIFICACIÓN	1
434	GRAMPIANS	ING	VITICULTURA	1
435	GRAND CRU	F	VITIC/VINIF	21
436	GRAND CRU CLASSÉ	F	VITIC/VINIF	2
437	GRAND NOIR DE LA CALMETTE	F	AMPELOGRAFÍA	2
438	GRAND VAS	F	VINIFICACIÓN	3
439	GRANDE CHAMPAGNE	F	VITICULTURA	6
440	GRANDS-ÉCHÉVEAUX	F	VITICULTURA	2
441	GRANGE HERMITAGE	ING	VINIFICACIÓN	6
442	GRANVAS	F	VINIFICACIÓN	13
443	GRAPE REACTION PRODUCT	ING	VINIFICACIÓN	1
444	GRAPPA	I	VINIFICACIÓN	6
445	GRAU	GAL	AMPELOGRAFÍA	1
446	GRAVES	F	VITICULTURA	10
447	GRECHETTO	I	AMPELOGRAFÍA	1
448	GRECO	I	AMPELOGRAFÍA	1
449	GRECO DI BIANCO	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
450	GRENACHE	F	AMPELOGRAFÍA	5
451	GRENACHE BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	1
452	GRENAT	F	VITIC/VINIF	1
453	GRIFFE	F	VINIFICACIÓN	1
454	GRIGNOLINO	I	AMPELOGRAFÍA	1
455	GRILLO	I	AMPELOGRAFÍA	3
456	GROLLEAU	F	AMPELOGRAFÍA	1
457	GRP	ING	VINIFICACIÓN	3
458	GROS BOUSCHET	F	AMPELOGRAFÍA	2

459	GROS MANSENG	F	AMPELOGRAFÍA	3
460	GROSSLAGE	A	VITICULTURA	1
461	GROWER'S GRAPE	ING	AMPELOGRAFÍA	1
462	GRUMELLO	I	VINIFICACIÓN	1
463	GUYOT	F	VITICULTURA	15
464	HALBTROCKEN	A	VINIFICACIÓN	1
465	HANEPOOT	OTRO	AMPELOGRAFÍA	1
466	HARRIAGUE	F	AMPELOGRAFÍA	1
467	HARSLEVELÛ	H	AMPELOGRAFÍA	4
468	HAUT ARMAGNAC	F	VITICULTURA	3
469	HAUT-MÉDOC	F	VITICULTURA	1
470	HAWKE'S BAY	ING	VITICULTURA	2
471	HERB	A	VINIFICACIÓN	2
472	HERMITAGE 1	ING	AMPELOGRAFÍA	1
473	HERMITAGE 2	ING	VITICULTURA	2
474	HIGNING NOIR	F	AMPELOGRAFÍA	1
475	HONDARRABI BELTZA	ESK	AMPELOGRAFÍA	8
476	HONDARRABI ZURI	ESK	AMPELOGRAFÍA	10
477	HONDARRIBI BELTZA	ESK	AMPELOGRAFÍA	2
478	HONDARRIBI ZURI	ESK	AMPELOGRAFÍA	2
479	HORS D'ÂGE	F	VITIC/VINIF	2
480	HUNTER	ING	VITICULTURA	2
481	HUNTER VALLEY	ING	VITICULTURA	1
482	ICEWINE	ING	VINIFICACIÓN	8
483	IDENTIFICAÇÃO DE PROVENIÊNCIA REGULAMENTADA	P	VITICULTURA	1
484	IGT	I	VITICULTURA	8
485	IMPITOYABLE	F	SERVICIO	4
486	IMPORTED	ING	VITICULTURA	1
487	INAO	F	VITICULTURA	1
488	INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA	I	VITICULTURA	3
489	INFERNO	I	VINIFICACIÓN	1
490	INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE	F	VITICULTURA	1
491	INZOLIA	I	AMPELOGRAFÍA	1
492	IPR	P	VITICULTURA	1
493	ISABELLA	I	AMPELOGRAFÍA	3
494	IZKIRIOTA TTIPPIA	ESK	AMPELOGRAFÍA	1
495	JACQUÈRE	F	AMPELOGRAFÍA	1

496	JACQUEZ	P	AMPELOGRAFÍA	1
497	JAUNE	F	VINIFICACIÓN	3
498	JOHANNISBERG	A	AMPEL/VINIF	1
499	JURA	F	VITIC/VINIF	10
500	KABINETT	A	VITIC/VINIF	5
501	KILLER	ING	VINIFICACIÓN	17
502	KLEIN KAROO	OTRO	VITICULTURA	1
503	KORINZIAKI	G	AMPELOGRAFÍA	1
504	KOSHER	OTRO	VINIFICACIÓN	6
505	KUPELA	ESK	VINIFICACIÓN	1
506	LACRYMA CHRISTI	I	VITIC/VINIF	2
507	LADO	GAL	AMPELOGRAFÍA	1
508	LAMBRUSCO	I	AMPEL/VINIF	6
509	LANDWEIN	A	VITICULTURA	2
510	LANGHORNE CREEK	ING	VITICULTURA	1
511	LANGUEDOC	F	VITICULTURA	6
512	LATE BOTTLED VINTAGE	ING	VITIC/VINIF	7
513	LATE HARVEST	ING	VINIFICACIÓN	1
514	LATTE	I	VINIFICACIÓN	1
515	LBV	ING	VITIC/VINIF	8
516	LEN DE L'ELH	F	AMPELOGRAFÍA	1
517	LES BAUX DE PROVENCE	F	VITICULTURA	1
518	LIEBFRAUMILCH	A	VITICULTURA	2
519	LIEU DIT	F	VITICULTURA	2
520	LIGHT	ING	VINIF/CATA	1
521	LIGURIA	I	VITICULTURA	1
522	LIMOUX	F	VITICULTURA	1
523	LIQUEUR DE TIRAGE	F	VINIFICACIÓN	1
524	LLEDONER	CAT	AMPELOGRAFÍA	2
525	LOCOROTONDO	I	VITICULTURA	1
526	LOUPIAC	F	VITICULTURA	3
527	LOUREIRA	GAL	AMPELOGRAFÍA	7
528	LOUREIRO	P	AMPELOGRAFÍA	7
529	LUSSAC-SAINT-ÉMILION	F	VITICULTURA	1
530	MACABEU	CAT	AMPELOGRAFÍA	2
531	MÂCON	F	VITICULTURA	2
532	MÂCON SUPÉRIEUR	F	VITICULTURA	1
533	MÂCON-VILLAGES	F	VITICULTURA	1
534	MADEIRA	P	VITIC/VINIF	50

535	MADÈRE DE RETOUR	F	VITIC/VINIF	1
536	MADIRAN	F	VITICULTURA	6
537	MAISON	F	VITIC/VINIF	1
538	MALBEC	F	AMPELOGRAFÍA	40
539	MALBOROUGH	ING	VITICULTURA	2
540	MALMSEY	ING	AMPEL/ VINIF	3
541	MALVASIA DELLE LIPARI	I	VITIC/VINIF	2
542	MALVOISIE	F	AMPELOGRAFÍA	2
543	MANSOIS	F	AMPELOGRAFÍA	1
544	MANTONEGRO	CAT	AMPELOGRAFÍA	11
545	MARC	F	VINIFICACIÓN	10
546	MARC DE BOURGOGNE	F	VITIC/ VINIF	1
547	MARC DE CHAMPAGNE	F	VITIC/ VINIF	2
548	MARCHE	I	VITICULTURA	2
549	MARGARET RIVER	ING	VITICULTURA	2
550	MARGAUX	F	VITIC/VINIF	1
551	MARIA GOMES	P	AMPELOGRAFÍA	1
552	MARQUE D'OEUF	F	VINIFICACIÓN	1
553	MARSALA	I	VITIC/VINIF	12
554	MARSANNE	F	AMPELOGRAFÍA	6
555	MASIÁ	CAT	AMPELOGRAFÍA	1
556	MASQUE	F	VINIFICACIÓN	1
557	MAURY	F	VITIC/VINIF	3
558	MAUZAC	F	AMPELOGRAFÍA	2
559	MAVRODAPHNE	G	AMPEL/VINIF	4
560	MCC	F	VINIFICACIÓN	1
561	MCLAREN VALE	ING	VITICULTURA	2
562	MEDIUM	ING	VINIFICACIÓN	13
563	MEDIUM DRY	ING	VINIFICACIÓN	1
564	MÉDOC	F	VITICULTURA	11
565	MEIO DOCE	P	VINIFICACIÓN	1
566	MEIO SECO	P	VINIFICACIÓN	2
567	MELON	F	AMPELOGRAFÍA	1
568	MERENZAIO	GAL	AMPELOGRAFÍA	2
569	MERITAGE	F	VITICULTURA	1
570	MERLOT	F	AMPELOGRAFÍA	177
571	MERSEGUERA	CAT	AMPELOGRAFÍA	17
572	MÉTHODE CAP CLASSIQUE	F	VINIFICACIÓN	1
573	MÉTHODE CHAMPENOISE	F	VINIFICACIÓN	4

574	MÉTHODE RURALE	F	VINIFICACIÓN	1
575	MEXA	P	VINIFICACIÓN	1
576	MILD	ING	VINIFICACIÓN	1
577	MILDIU	ESP	VITICULTURA	41
578	MILK	ING	VINIFICACIÓN	1
579	MILLERANDAGE	F	VITICULTURA	3
580	MILLÉSIME	F	VITICULTURA	19
581	MIS EN BOUTEILLE	F	VITICULTURA	1
582	MISE EN POINTE	F	VINIFICACIÓN	1
583	MOELLEUX	F	VINIFICACIÓN	3
584	MOËT	F	VITIC/ VINIF	1
585	MOËT & CHANDON	F	VITIC/VINIF	2
586	MOLINARA	I	AMPELOGRAFÍA	1
587	MOLISE	I	VITICULTURA	1
588	MOLL	CAT	AMPELOGRAFÍA	2
589	MONASTRELL	CAT	AMPELOGRAFÍA	85
590	MONBAZILLAC	F	VITICULTURA	3
591	MONDEUSE	F	AMPELOGRAFÍA	1
592	MONICA	I	AMPELOGRAFÍA	1
593	MONICA DI CAGLIARI	I	AMPEL/VIT/VINIF	1
594	MONOPOLE	F	VITICULTURA	2
595	MONTAGNE-SAINT-ÉMILION	F	VITICULTURA	1
596	MONTANA MARLBOROUGH WINERY	ING	VITIC/VINIF	2
597	MONTEFALCO	I	VITICULTURA	1
598	MONTEFALCO SAGRANTINO	I	VITIC/VINIF	1
599	MONTEPULCIANO	I	AMPELOGRAFÍA	3
600	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	I	AMPEL/VITIC/VINIF	2
601	MONTERREI	GAL	VITICULTURA	5
602	MONTRACHET	F	VITIC/VINIF	5
603	MORNINGTON PENINSULA	ING	VITICULTURA	2
604	MOSCATO	I	AMPELOGRAFÍA	6
605	MOSCATO BIANCO	I	AMPELOGRAFÍA	1
606	MOSCATO D'ASTI	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
607	MOSCATO DI CAGLIARI	I	AMPEL/VITIC/VINIF	2
608	MOSCATO DI NOTO	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
609	MOSCATO DI PANTELLERIA	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
610	MOSCATO DI PANTELLERIA PASSITO	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
611	MOSCATO DI SIRACUSA	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
612	MOSCATO DI SORSO-SENNORI	I	AMPEL/VITIC/VINIF	2

613	MOURISCO	P	AMPELOGRAFÍA	2
614	MOURVÈDRE	F	AMPELOGRAFÍA	8
615	MOUSSE	F	VINIF/CATA	1
616	MOUSSEUX	F	VINIFICACIÓN	1
617	MOUTON	F	VITIC/VINIF	1
618	MUDGEE	ING	VITICULTURA	2
619	MUFFA	ING	VITICULTURA	1
620	MÜLLER, HERMANN	A	AMPELOGRAFÍA	3
621	MÜLLER-THURGAU	A	AMPELOGRAFÍA	14
622	MUNE MAHATSA	ESK	AMPELOGRAFÍA	1
623	MUSCADELLE	F	AMPELOGRAFÍA	5
624	MUSCADET	F	AMPEL/VIT/VINIF	4
625	MUSCAT	F	AMPELOGRAFÍA	14
626	MUSCAT BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	1
627	MUSCAT OTTONEL	F	AMPELOGRAFÍA	1
628	MUSCAT À PETITS GRAINS	F	AMPELOGRAFÍA	1
629	MUSCAT D'ALSACE	F	AMPEL/VITIC/VINIF	2
630	MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE	F	AMPEL/VITIC/VINIF	1
631	MUSCAT DE FRONTIGNAN	F	AMPEL/VITIC/VINIF	4
632	MUSCAT DE GRENACHE	F	AMPEL/VINIF	1
633	MUSCAT DE LUNEL	F	AMPEL/VITIC/VINIF	5
634	MUSCAT DE MALVOISIE	F	AMPEL/VINIFIC	1
635	MUSCAT DE MIREVAL	F	AMPEL/VITIC/VINIF	2
636	MUSCAT DE RIVESALTES	F	AMPEL/VITIC/VINIF	3
637	MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS	F	AMPEL/VITIC/VINIF	3
638	MUSKOTALY	H	AMPELOGRAFÍA	1
639	MUTAGE	F	VINIFICACIÓN	2
640	NAHE	A	VITICULTURA	2
641	NAOUSSA	G	VITICULTURA	2
642	NAPA	ING	VITICULTURA	7
643	NAPA VALLEY	ING	VITICULTURA	10
644	NASCO DI CAGLIARI	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
645	NATURE	F	VINIFICACIÓN	7
646	NATURHERB	A	VINIFICACIÓN	1
647	NEBBIOLO	I	AMPELOGRAFÍA	13
648	NÉGOCIANT	F	VITICULTURA	3
649	NÉGOCIANT MANIPULATEUR	F	VITICULTURA	1
650	NÉGRETTE	F	AMPELOGRAFÍA	1
651	NEGRO AMARO	I	AMPELOGRAFÍA	1

652	NELSON	ING	VITICULTURA	1
653	NEMEA	G	VITICULTURA	2
654	NERELLO MASCALESE	I	AMPELOGRAFÍA	1
655	NERO D'AVOLA	I	AMPELOGRAFÍA	1
656	NIEDERLÄNDER	A	AMPELOGRAFÍA	1
657	NIELLUCCIO	I	AMPELOGRAFÍA	3
658	NM	F	VITICULTURA	2
659	NOBLE HARVEST	ING	VITIC/VINIF	1
660	NOBLE LATE HARVEST	ING	VITIC/VINIF	4
661	NOBLE ROT	ING	VITICULTURA	1
662	NOIRIEN	F	AMPELOGRAFÍA	1
663	NON-VINTAGE	ING	VITICULTURA	1
664	NOVELL	CAT	VINIFICACIÓN	3
665	NOVELLO	I	VINIFICACIÓN	1
666	NURAGUS	I	AMPELOGRAFÍA	1
667	NURAGUS DI CAGLIARI	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
668	NV	ING	VITICULTURA	1
669	Oe	A	VINIFICACIÓN	1
670	OESCHLE	A	VINIFICACIÓN	6
671	OFF-DRY	ING	VINIFICACIÓN	1
672	OLD TAWNY	ING	VINIFICACIÓN	3
673	OLIFANTS RIVER	ING	VITICULTURA	1
674	ONDARRIBI ZURI ZERRATIA	ESK	AMPELOGRAFÍA	1
675	ONDARRUBI BELTZA	ESK	AMPELOGRAFÍA	1
676	ONDARRUBI ZURI	ESK	AMPELOGRAFÍA	1
677	ORVIETO	I	VITICULTURA	3
678	OTAGO	ING	VITICULTURA	2
679	OVERBERG	ING	VITICULTURA	1
680	PAARL	OTRO	VITICULTURA	2
681	PACHERENC DU VIC-BILH	F	VITICULTURA	1
682	PAILLE	F	VINIFICACIÓN	3
683	PALE	ING	VINIFICACIÓN	3
684	PALE CREAM	ING	VINIFICACIÓN	11
685	PALE DRY	ING	VINIFICACIÓN	2
686	PANSA BLANCA	CAT	AMPELOGRAFÍA	8
687	PARELLADA	CAT	AMPELOGRAFÍA	62
688	PARTIAL ROOT ZONE DRYING	ING	VITICULTURA	1
689	PASSERILLAGE	F	VINIFICACIÓN	2
690	PASSITO	I	VINIFICACIÓN	8

691	PATRIMONIO	I	VITICULTURA	1
692	PAUILLAC	F	VITICULTURA	3
693	PENEDÈS	CAT	VITICULTURA	27
694	PENFOLDS	ING	VITIC/VINIF	5
695	PÉRIGNON, DOM PIERRE	F	VINIFICACIÓN	16
696	PERLAGE	F	VINIFICACIÓN	2
697	PÉTILLANT	F	VINIFICACIÓN	6
698	PETIT BOUSCHET	F	AMPELOGRAFÍA	2
699	PETIT CHABLIS	F	VITIC/VINIF	1
700	PETIT COURBU	F	AMPELOGRAFÍA	2
701	PETIT MANSENG	F	AMPELOGRAFÍA	2
702	PETIT RHIN	A	AMPELOGRAFÍA	1
703	PETIT ROUGE	F	AMPELOGRAFÍA	1
704	PETIT VERDOT	F	AMPELOGRAFÍA	30
705	PETITE ARVINE	F	AMPELOGRAFÍA	1
706	PETITE CHAMPAGNE	F	VITICULTURA	6
707	PETITE SYRAH	F	AMPELOGRAFÍA	2
708	PETITES EAUX	F	VINIFICACIÓN	1
709	PICAPOLL	CAT	AMPELOGRAFÍA	5
710	PIÈCE	F	VINIFICACIÓN	1
711	PIEDIROSSO	I	AMPELOGRAFÍA	1
712	PIEMONTE	I	VITICULTURA	2
713	PILFER-PROOF	ING	VINIFICACIÓN	1
714	PINEAU	F	AMPELOGRAFÍA	1
715	PINOT	F	AMPELOGRAFÍA	14
716	PINOT BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	4
717	PINOT FRANC	F	AMPELOGRAFÍA	1
718	PINOT GRIS	F	AMPELOGRAFÍA	14
719	PINOT MEUNIER	F	AMPELOGRAFÍA	12
720	PINOT NOIR	F	AMPELOGRAFÍA	154
721	PINOTAGE	F	AMPELOGRAFÍA	14
722	PISSAGE	F	VINIFICACIÓN	1
723	PLA DE BAGES	CAT	VITICULTURA	2
724	PLA I LLEVANT	CAT	VITICULTURA	2
725	PLANTA FINA	CAT	AMPELOGRAFÍA	1
726	PLANTA NOVA	CAT	AMPELOGRAFÍA	1
727	PODERE	I	VITIC/VINIF	1
728	POIO	P	VITICULTURA	1
729	POMEROL	F	VITICULTURA	13

730	POMME DE PIN	F	AMPELOGRAFÍA	1
731	POMPADOUR	F	SERVICIO	4
732	PORT	ING	VITIC/ VINIF	4
733	PORTO	P	VITIC/ VINIF	10
734	PORTO BRANCO	P	VITIC/VINIF	1
735	PORTO COLHEITA	P	VITIC/VINIF	1
736	PORTO RUBY	P/ING	VITIC/VINIF	1
737	PORTO TAWNY	P/ING	VITIC/VINIF	1
738	POUILLY-FUISEÉ	F	VITICULTURA	4
739	POUILLY-FUMÉ	F	VITICULTURA	4
740	POUILLY-SUR-LOIRE	F	VITICULTURA	1
741	POURRI PLEIN	F	VITICULTURA	1
742	POURRI RÔTI	F	VITICULTURA	2
743	POURRITURE NOBLE	F	VITICULTURA	1
744	PRD	ING	VITICULTURA	1
745	1C	F	VITIC/VINIF	4
746	1CRU	F	VITIC/VINIF	1
747	PREMIER CRU	F	VITIC/VINIF	12
748	PREMIER CRU CLASSÉ	F	VITIC/VINIF	2
749	PREMIER CRU SUPÉRIER	F	VITIC/VINIF	1
750	PREMIER GRAND CRU	F	VITIC/VINIF	1
751	PREMIER GRAND CRU CLASSÉ	F	VITIC/VINIF	2
752	PREMIÈRE TAILLE	F	VINIFICACIÓN	1
753	PREMIUM	ING	VITICULTURA	4
754	PRENSAL	CAT	AMPELOGRAFÍA	2
755	PRENSAL BLANC	CAT	AMPELOGRAFÍA	3
756	PRIMEUR	F	VINIFICACIÓN	2
757	PRIMITIVO	I	AMPELOGRAFÍA	5
758	PRIMITIVO DI MANDURIA	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
759	PRIORAT	CAT	VITIC/VINIF	12
760	PROCANICO	I	AMPELOGRAFÍA	2
761	PRODUCED	ING	VITICULTURA	1
762	PRODUCT	ING	VITICULTURA	1
763	PROSECCO	I	VINIFICACIÓN	1
764	PRUGNOLO	I	AMPELOGRAFÍA	1
765	PUIGPULL	CAT/ING	SERVICIO	2
766	PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION	F	VITICULTURA	1
767	PULIGNY-MONTRACHET	F	VITICULTURA	1
768	PULLTAP	ING	SERVICIO	1

769	PUTTONY	H	VINIFICACIÓN	11
770	QbA	A	VITICULTURA	1
771	QmP	A	VITICULTURA	8
772	QUALITÄTSWEIN EINES BESTIMMENTEN ANBAUGEBIETE	A	VITICULTURA	1
773	QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT	A	VITICULTURA	5
774	QUARTS DE CHAUME	F	VITICULTURA	1
775	QUEENSLAND	ING	VITICULTURA	1
776	QUEUE	F	VINIFICACIÓN	1
777	QUINTA	P	VITIC/VINIF	7
778	RAIMAT	CAT	VITIC/VINIF	1
779	RAINWATER	ING	VITIC/VINIF	2
780	RAMISCO	P	AMPELOGRAFÍA	2
781	RANCI	F/ CAT	VINIFICACIÓN	2
782	RDI	ING	VITICULTURA	1
783	REBÊCHE	F	VINIFICACIÓN	1
784	RECHAUD	F	VINIFICACIÓN	1
785	RECIOTO	I	VITIC/VINIF	6
786	RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	I	VITIC/VINIF	1
787	RECIOTO DI SOAVE	I	VITIC/ VINIF	2
788	RÉCOLTANT MANIPULANT	F	VITICULTURA	1
789	REGULATED DEFICIT IRRIGATION	ING	VITICULTURA	1
790	RÉMUAGE	F	VINIFICACIÓN	6
791	RÉSERVE	F	VITICULTURA	1
792	RETSINA	G	VINIFICACIÓN	7
793	RHEINGAU	A	VITICULTURA	6
794	RHEINHESSEN	A	VITICULTURA	3
795	RHEINPFALZ	A	VITICULTURA	2
796	RHÔNE RANGER	F/ING	VITIC/VINIF	2
797	RÍAS BAIXAS	GAL	VITICULTURA	16
798	RIBEIRA SACRA	GAL	VITICULTURA	6
799	RIBEIRO	GAL	VITIC/VINIF	16
800	RICH	ING	VINIFICACIÓN	1
801	RIEDEL	A	SERVICIO	2
802	RIESLING	A	AMPELOGRAFÍA	124
803	RIMAGE	F	VITIC/VINIF	1
804	RISERVA	I	VITICULTURA	3
805	RIVERINA	ING	VITICULTURA	1

806	RIVERLAND	ING	VITICULTURA	1
807	RIVESALTES	F	VITIC/VINIF	2
808	ROBERTSON	ING	VITICULTURA	1
809	ROEDERER	F	VITIC/ VINIF	2
810	RM	F	VITICULTURA	2
811	ROMANÉE-CONTI	F	VITIC/VINIF	5
812	RONDINELLA	I	AMPELOGRAFÍA	1
813	ROSÉ	F	VINIFICACIÓN	4
814	ROSÉ D'ANJOU	F	VITIC/VINIF	1
815	ROSÉ DE LOIRE	F	VITIC / VINIF	1
816	ROSSESE	I	AMPELOGRAFÍA	1
817	ROSSO DE MONTEPULCIANO	I	VITIC/VINIF	1
818	ROSSO PICENO	I	VITIC/VINIF	1
819	ROT	ING	VITICULTURA	2
820	ROUSSANNE	F	AMPELOGRAFÍA	4
821	ROUSSETTE	F	AMPELOGRAFÍA	1
822	ROUSSETTE DE SAVOIE	F	AMPEL/VITIC/VINIF	2
823	RUBY	ING	VITIC/ VINIF	15
824	RUBY CABERNET	ING/F	AMPELOGRAFÍA	1
825	RUBY PORT	ING	VITIC/VINIF	1
826	RÜLANDER	A	AMPELOGRAFÍA	1
827	RUSSIAN VALLEY	ING	VITICULTURA	3
828	RUST	A	VITICULTURA	1
829	RUSTER AUSBRUCH	A	VITIC/VINIF	1
830	SABLER	F	SERVICIO	1
831	SACK	ING	VINIFICACIÓN	4
832	SAGRANTINO	I	AMPELOGRAFÍA	1
833	SAINT-CHINIAN	F	VITICULTURA	1
834	SAINT-ÉMILION	F	VITIC/VINIF	10
835	SAINT-ÉMILION GRAND CRU	F	VITIC/VINIF	1
836	SAINT-ESTÈPHE	F	VITICULTURA	1
837	SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION	F	VITICULTURA	1
838	SAINT-JOSEPH	F	VITICULTURA	1
839	SAINT-JULIEN	F	VITICULTURA	1
840	SAINTE-CROIX-DU-MONT	F	VITICULTURA	3
841	SALICE SALENTINO	I	VITIC/VINIF	1
842	SAMSÓ	CAT	AMPELOGRAFÍA	7
843	SANCERRE	F	VITICULTURA	2
844	SANGIOVESE	I	AMPELOGRAFÍA	21

845	SANT SADURNÍ D'ANOIA	CAT	VITICULTURA	17
846	SANTA CLARA VALLEY	ING	VITICULTURA	1
847	SANTA CRUZ MOUNTAINS	ING	VITICULTURA	1
848	SANTORINI	G	VITICULTURA	1
849	SASSICAIA	I	VITIC/VINIF	3
850	SAUMUR	F	VITICULTURA	5
851	SAUMUR-CHAMPIGNY	F	VITICULTURA	1
852	SAUTERNES	F	VITIC/VINIF	58
853	SAUVIGNON	F	AMPELOGRAFÍA	17
854	SAUVIGNON BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	114
855	SAVAGNIN	F	AMPELOGRAFÍA	5
856	SAVIGNY-LES-BEAUNE	F	VITICULTURA	1
857	SCHILLERWEIN	A	VINIFICACIÓN	1
858	SCIACARELLO	I	AMPELOGRAFÍA	2
859	SCIUTTO	I	VINIFICACIÓN	1
860	SCREWCAP	ING	SERVICIO	1
861	SCREWPULL	ING	SERVICIO	2
862	SEC	F	VINIFICACIÓN	5
863	SECCO	I	VINIFICACIÓN	1
864	SEKT	A	VINIFICACIÓN	6
865	SEKT b. A.	A	VITIC/VINIF	1
866	SEKT BESTIMMTER ANBAUGEBIET	A	VITIC/VINIF	1
867	SELECTED	ING	VITICULTURA	1
868	SELECTION RHEINHESSEN	A	VITICULTURA	1
869	SÉLECTION DE GRAINS NOBLES	F	VINIFICACIÓN	5
870	SÉMILLON	F	AMPELOGRAFÍA	31
871	SÉMILLON BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	1
872	SÉRANE	F	AMPELOGRAFÍA	1
873	SERCIAL	P	AMPELOGRAFÍA	3
874	SÉRINE	F	AMPELOGRAFÍA	1
875	SEYSSEL	F	VITICULTURA	1
876	SEYVAL	F	AMPELOGRAFÍA	1
877	SHERRY	ING	VITIC/ VINIF	35
878	SHERRY WINE	ING	VITIC/ VINIF	1
879	SHIRAZ	OTRO	AMPELOGRAFÍA	34
880	SICILIA	I	VITICULTURA	3
881	SINCÉRITÉ	F	CATA	1
882	SINGLE QUINTA	ING/P	VITIC/VINIF	1
883	SINGLE QUINTA VINTAGE	ING/P	VITIC/VINIF	1

884	SINGLE VINEYARD	ING	VITIC/ VINIF	2
885	SOAVE	I	VITIC/VINIF	1
886	SOMMELIER	F	SERVICIO	13
887	SONOMA	ING	VITICULTURA	9
888	SONOMA VALLEY	ING	VITICULTURA	1
889	SOUSÓN	GAL	AMPELOGRAFÍA	1
890	SPANNA	I	AMPELOGRAFÍA	1
891	SPARGER	ING	VINIFICACIÓN	1
892	SPARGING	ING	VINIFICACIÓN	1
893	SPARKLING WINE	ING	VINIFICACIÓN	1
894	SPÄTBURGUNDER	A	AMPELOGRAFÍA	5
895	SPÄTLESE	A	VINIFICACIÓN	4
896	SPECIAL LATE HARVESTED	ING	VITIC/VINIF	1
897	SPIEGELAU	A	SERVICIO	1
898	SPINNING CONE COLUMN	ING	VINIFICACIÓN	1
899	SPUMANTE	I	VINIFICACIÓN	3
900	STEEN	OTRO	AMPELOGRAFÍA	1
901	STELLENBOSCH	OTRO	VITICULTURA	3
902	STELVIN	OTRO	SERVICIO	2
903	SUBIRAT	CAT	AMPELOGRAFÍA	5
904	SUBIRAT PARENT	CAT	AMPELOGRAFÍA	5
905	SUMOLL	CAT	AMPELOGRAFÍA	2
906	SUPERIORE	I	VITICULTURA	2
907	SUPERTUSCAN	ING	VITIC/VINIF	2
908	SUR GRAINS	F	VINIFICACIÓN	1
909	SUR JUS	F	VINIFICACIÓN	1
910	SUR LIES	F	VINIFICACIÓN	1
911	SÜSSRESERVE	A	VINIFICACIÓN	1
912	SWAN DISTRICT	ING	VITICULTURA	1
913	SWARTLAND	ING	VITICULTURA	1
914	SWEATY SADDLE	ING	CATA	1
915	SWEET	ING	VINIFICACIÓN	2
916	SYLVANER	F	AMPELOGRAFÍA	16
917	SYRAH	OTRO	AMPELOGRAFÍA	144
918	SZAMORODNI	H	VINIFICACIÓN	2
919	SZÁRAZ	H	VINIFICACIÓN	2
920	TAFELWEIN	A	VITICULTURA	2
921	TAILLE	F	VINIFICACIÓN	2
922	TALHA	P	VITIC/VINIF	1

923	TANNAT	F	AMPELOGRAFÍA	13
924	TASMANIA	ING	VITICULTURA	1
925	TASTEVIN	F	CATA	2
926	TASTEWINE	ING	CATA	1
927	TAURASI	I	VITICULTURA	2
928	TAWNY	ING	VITIC/ VINIF	23
929	TBA	A	VITIC/VINIF	1
930	TE MATA	OTRO	VITIC/VINIF	1
931	TEINTURIER DU CHER	F	AMPELOGRAFÍA	5
932	TÉNARÈZE	F	VITICULTURA	2
933	TENUTA	I	VITIC/VINIF	1
934	TERRA ALTA	CAT	VITICULTURA	9
935	TERROIR	F	VITICULTURA	33
936	TERROU	F	VITICULTURA	1
937	TESTER	ING	CATA	1
938	TIMBRE-POSTE	F	VINIFICACIÓN	1
939	TIN-OPENER	ING	SERVICIO	1
940	TINTA AMARELA	P	AMPELOGRAFÍA	2
941	TINTA BARROCA	P	AMPELOGRAFÍA	4
942	TINTA CÃO	P	AMPELOGRAFÍA	3
943	TINTA FRANCISCA	P	AMPELOGRAFÍA	1
944	TINTA NEGRA MOLE	P	AMPELOGRAFÍA	3
945	TINTA RORIZ	P	AMPELOGRAFÍA	9
946	TIRAGE	F	VINIFICACIÓN	1
947	TIRAJE	ESP	VINIFICACIÓN	25
948	TOFFEE	ING	CATA	2
949	TOKAY	H	VITIC/VINIF	36
950	TOKAY ASZÚ	H	VITIC/VINIF	5
951	TOKAY ESSENCIA/ESSENCZIA	H	VITIC/VINIF	5
952	TORGIANO	I	VITIC/VINIF	1
953	TORRONTÉS	GAL	AMPELOGRAFÍA	18
954	TORTOSÍ	CAT	AMPELOGRAFÍA	1
955	TOSCANA	I	VITICULTURA	12
956	TOSTADO DO RIBEIRO	GAL	VITIC/VINIF	3
957	TOURAINÉ	F	VITICULTURA	4
958	TOURIGA FRANCESA	P	AMPELOGRAFÍA	3
959	TOURIGA NACIONAL	P	AMPELOGRAFÍA	10
960	TOURNÉ	F	CATA	1
961	TOURNIQUET	F	VINIFICACIÓN	1

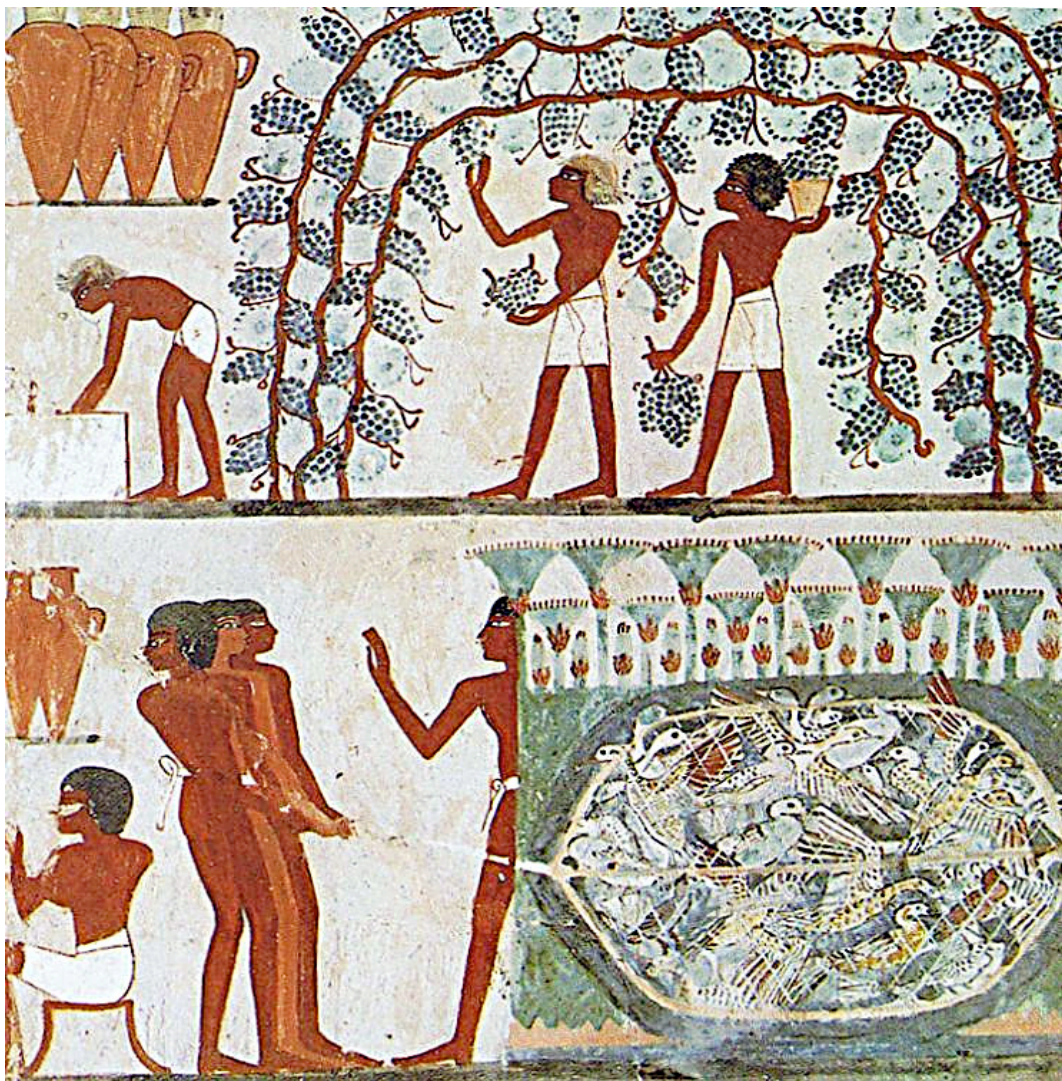
962	TRAMINER	I	AMPELOGRAFÍA	2
963	TRANSFER	ING	VINIFICACIÓN	4
964	TREBBIANO	I	AMPELOGRAFÍA	10
965	TREIXADURA	GAL	AMPELOGRAFÍA	8
966	TRENTINO-ALTO ADIGIO	I	VITICULTURA	1
967	TREPAT	CAT	AMPELOGRAFÍA	15
968	TRINCADEIRA	P	AMPELOGRAFÍA	3
969	TROCKEN	A	VITIC/VINIF	2
970	TROCKENBEERENAUSLESE	A	VITIC/VINIF	17
971	TROLLINGER	A	AMPELOGRAFÍA	1
972	TUFFEAU	F	VITICULTURA	1
973	TUILÉ	F	VITIC/VINIF	1
974	TULBAGH	OTRO	VITICULTURA	1
975	TURBOPIGEUR	F	VINIFICACIÓN	1
976	TXACOLÍ	ESK	VINIFICACIÓN	19
977	TXIMPARTA	ESK	VINIFICACIÓN	1
978	UGNI-BLANC	F	AMPELOGRAFÍA	8
979	ULL DE LLEBRE	CAT	AMPELOGRAFÍA	16
980	UNFILTERED	ING	VINIFICACIÓN	2
981	UVA DI TROIA	I	AMPELOGRAFÍA	1
982	VALAIS	F	VITICULTURA	1
983	VALDEORRAS	GAL	VITICULTURA	19
984	VALLE D'AOSTA	I	VITICULTURA	1
985	VALPOLICELLA	I	VITIC/VINIF	2
986	VALTELLINA	I	VITIC/VINIF	1
987	VAUD	F	VITICULTURA	1
988	VDQS	F	VITICULTURA	4
989	VdT	I	VITICULTURA	2
990	VECCHIO	I	VINIFICACIÓN	1
991	VENDANGE TARDIVE	I	VITIC/VINIF	5
992	VENDEMMIA TARDIVA	F	VITIC/VINIF	1
993	VERDECA	I	AMPELOGRAFÍA	1
994	VERDELHO	P	AMPELOGRAFÍA	7
995	VERDELLO	P	AMPELOGRAFÍA	7
996	VERDICCHIO	I	AMPELOGRAFÍA	8
997	VERDIL	CAT	AMPELOGRAFÍA	1
998	VERGINE	I	VINIFICACIÓN	1
999	VERGINE STRAVECCHIO	I	VINIFICACIÓN	1
1000	VERJUS	F	VINIFICACIÓN	4

1001	VERMENTINO	I	AMPELOGRAFÍA	3
1002	VERMOUTH	F	VINIFICACIÓN	1
1003	VERMUT	ESP	VINIFICACIÓN	21
1004	VERNACCIA DI ORISTANO	I	AMPEL/VITIC/VINIF	1
1005	VESUVIO LACRYMA CHRISTI	I	VITIC/VINIF	1
1006	VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	F	VITIC/VINIF	4
1007	VIEILLE RÉSERVE	F	VITIC/VINIF	1
1008	VIEILLES VIGNES	F	VITIC/VINIF	1
1009	VIGNA	I	VITIC/VINIF	1
1010	VIGNES D'ESPAGNE	F	VITICULTURA	1
1011	VIGNETO	I	VITIC/VINIF	4
1012	VIGNOBLES DE FRANCE	F	VITICULTURA	1
1013	VILLA MARIA	ING	VITIC/VINIF	1
1014	VILLAGE	F	VITICULTURA	6
1015	VIN CHAMBRÉ	F	SERVICIO	1
1016	VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEUR	F	VITICULTURA	2
1017	VIN DE CÉPAGE	F	VITICULTURA	1
1018	VIN DE CONSOMMATION COURRANTE	F	VITICULTURA	1
1019	VIN D'ESPAGNE	F	VITICULTURA	1
1020	VIN DE PAILLE	F	VINIFICACIÓN	3
1021	VIN DE PAYS	F	VITICULTURA	7
1022	VIN DE PAYS D'OC	F	VITICULTURA	2
1023	VIN DE PRIMEUR	F	VINIFICACIÓN	2
1024	VIN DE SAVOIE	F	VITIC/VINIF	2
1025	VIN DE TABLE	F	VITICULTURA	2
1026	VIN DOUX NATUREL	F	VINIFICACIÓN	3
1027	VIN JAUNE	F	VINIFICACIÓN	4
1028	VIN ORDINAIRE	F	CATA	1
1029	VIN SANTO	I	VINIFICACIÓN	3
1030	VINHO DA RODA	P	VINIFICACIÓN	3
1031	VINHO DO PORTO	P	VITIC/VINIF	2
1032	VINHO DOCE NATURAL	P	VINIFICACIÓN	1
1033	VINHO GENEROSO	P	VINIFICACIÓN	2
1034	VIHNO REGIONAL	P	VITICULTURA	2
1035	VINHO SURDO	P	VINIFICACIÓN	1
1036	VINHO VERDE	P	VINIFICACIÓN	11
1037	VINO DA TAVOLA	I	VITICULTURA	6
1038	VINO DOLCE NATURALE	I	VINIFICACIÓN	1
1039	VINO LIQUOROSO	I	VINIFICACIÓN	2

1040	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	I	AMPEL/VITIC/VINIF	2
1041	VINSANTO	G	VINIFICACIÓN	1
1042	VINTAGE	ING	VITIC/VINIF	46
1043	VINTAGE CHARACTER	ING	VITIC/VINIF	3
1044	VINTED	ING	VITICULTURA	1
1045	VINUM OPTIMUM RARE SIGNATUM	LAT	VITIC/VINIF	5
1046	VINUM OPTIMUM SIGNATUM	LAT	VITIC/VINIF	3
1047	VINUM TASTING GLASS	LAT/ING	SERVICIO	1
1048	VIIGNIER	F	AMPELOGRAFÍA	22
1049	VO	ING	VINIFICACIÓN	1
1050	VOLÉE (À LA)	F	VINIFICACIÓN	2
1051	VOLTIGEUR	F	VINIFICACIÓN	1
1052	VORS	ING/LA	VITIC/VINIF	8
1053	VOS	ING/LA	VITIC/ VINIF	6
1054	VQA	ING	VITICULTURA	1
1055	VSOP	ING	VINIFICACIÓN	1
1056	VOUVRAY	F	VITICULTURA	4
1057	WAIKATO	OTRO	VITICULTURA	1
1058	WAIRARAPA	OTRO	VITICULTURA	1
1059	WARD	ING	VITICULTURA	1
1060	WERMUTWEIN	A	VINIFICACIÓN	1
1061	WILLAMETTE VALLEY	ING	VITICULTURA	A
1062	WINE COOLER	ING	VINIFICACIÓN	3
1063	WINE OF ORIGIN	ING	VITICULTURA	1
1064	WINZERSEKT	A	VINIFICACIÓN	1
1065	WO	ING	VITICULTURA	6
1066	WÜRTTEMBERG	A	VITICULTURA	3
1067	XARELLO	CAT	AMPELOGRAFÍA	57
1068	XO	ING	VINIFICACIÓN	1
1069	XYNOMAVRO	G	AMPELOGRAFÍA	1
1070	YARRA	ING	VITICULTURA	1
1071	YARRA VALLEY	ING	VITICULTURA	2
1072	ZIBIBBO	I	AMPELOGRAFÍA	1
1073	ZINFANDEL	OTRO	AMPELOGRAFÍA	22

ANEXO III
EL VINO Y EL ARTE

1. El vino y el arte. Pintura



La vendimia en el Egipto de la XVIII Dinastía. Tumba de Najt. Tebas.
[<http://www.historiayarqueologia.com/profiles/blogs/la-pintura-de-los-hipogeos-egipcios-del-imperio-nuevo-el-ejemplo>].



Simposio. Fresco de una tumba de Paestum.
[http://www.esacademic.com/pictures/eswiki/87/WallPaintingTomb_Paestum_Italy_GreekColony_sm.jpg].



Bebiendo vino en una villa pompeyana.
[<http://www.mamilius.com/roman.php>].



El vino de la fiesta de San Martín. Pieter Bruegel el Viejo: Museo del Prado.
[<https://www.museodelprado.es/>].



La bacanal de los andrios. Tiziano. Museo del Prado.
[<https://www.museodelprado.es/>].

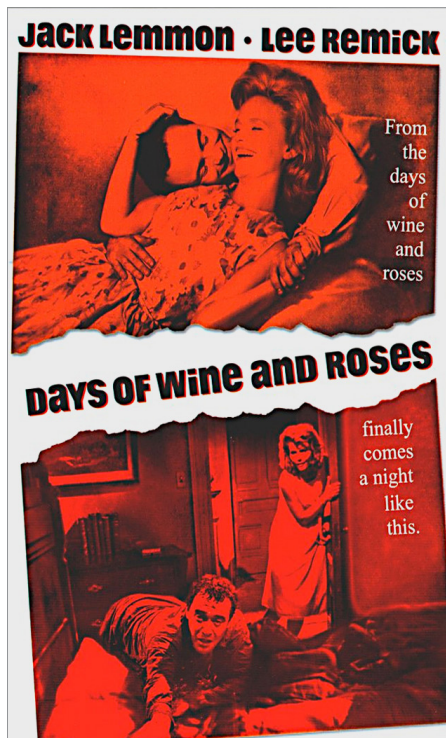


El triunfo de Baco o Los borrachos. Velázquez. Museo del Prado.
[<https://www.museodelprado.es/>].

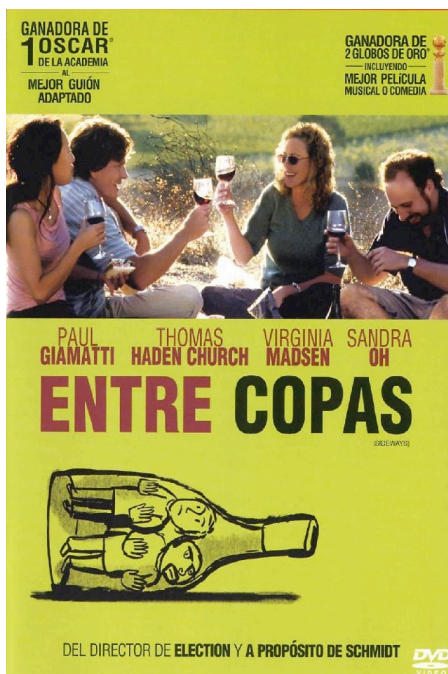
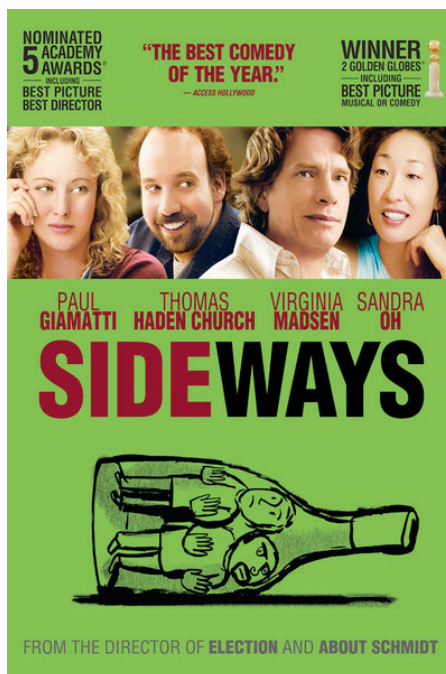


La vendimia o el otoño. Goya.
Museo del Prado.
[<https://www.museodelprado.es/>].

2. El vino y el arte. Cine



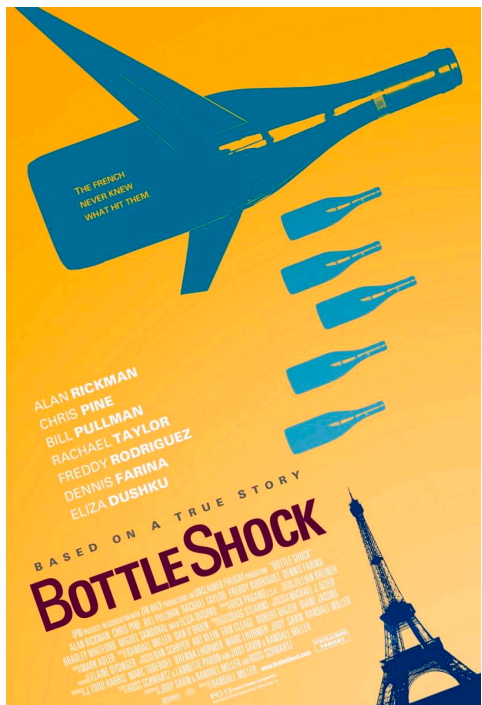
[<http://www.moviepostershop.com/days-of-wine-and-roses-movie-poster-1963>].



[<https://arandinosblog.wordpress.com/2012/09/25/el-cine-y-el-vino-vol-01-entre-copas/>]
[<http://www.rogerebert.com/reviews/sideways-2004>].



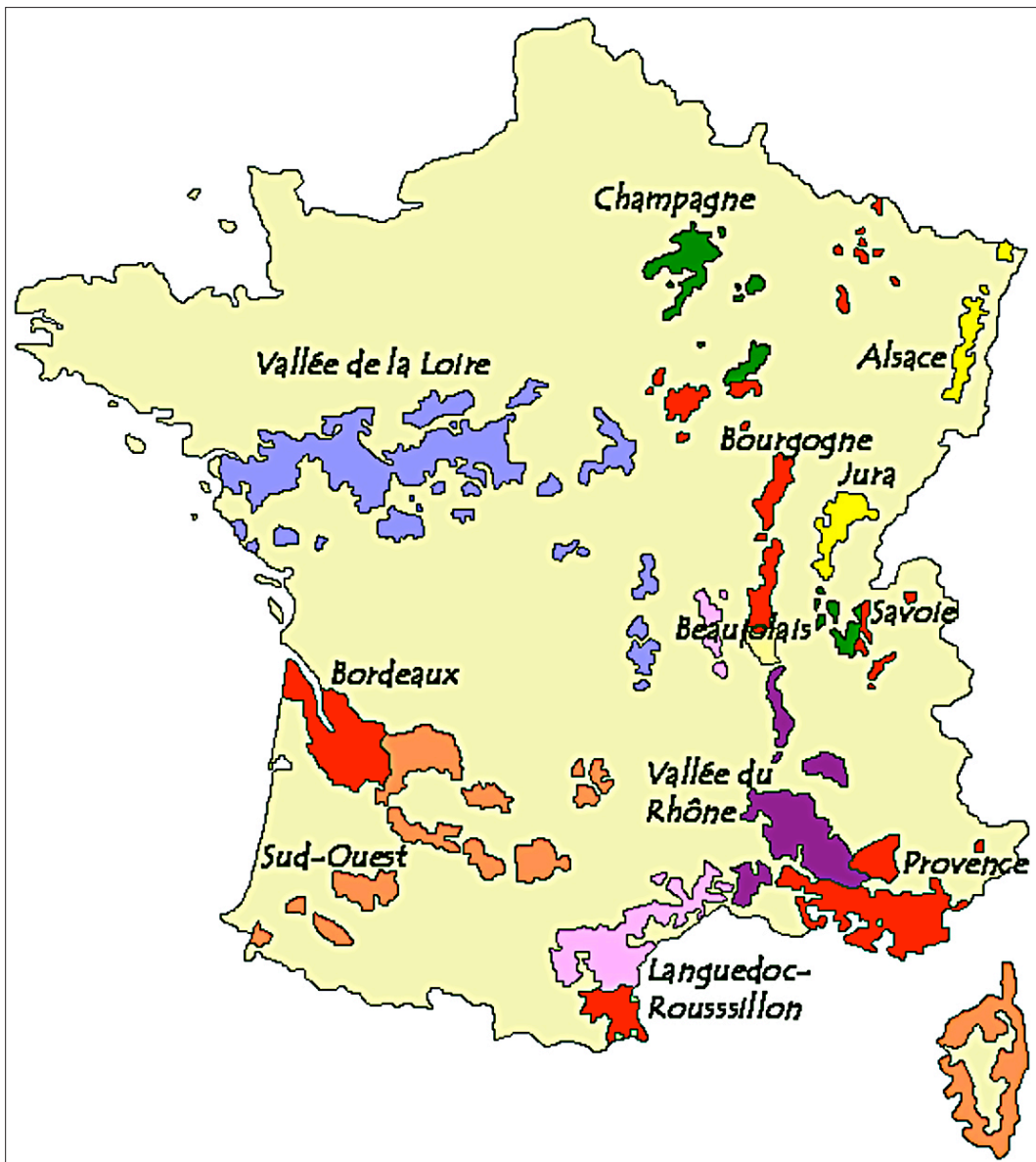
[<http://www.filmaffinity.com/es/film162086.html>].
[<http://apostolesdelvino.cl/wp/wp-content/uploads/unbuenanio.jpg>].



[<http://www.filmaffinity.com/es/film891326.html>].
[<http://apostolesdelvino.cl/wp/wp-content/uploads/unbuenanio.jpg>].

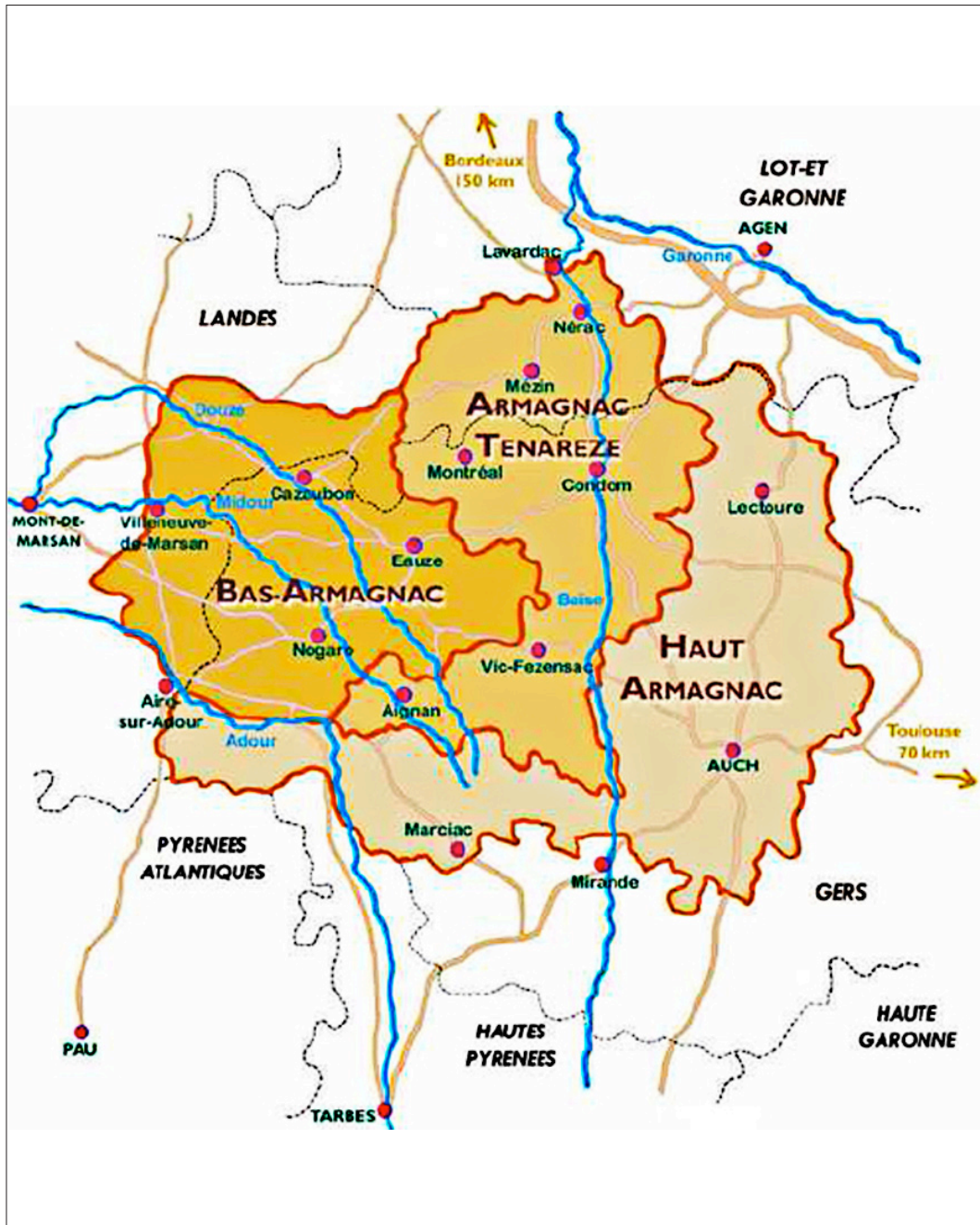
ANEXO IV
MAPAS DEL VINO

1. Vinos de Francia



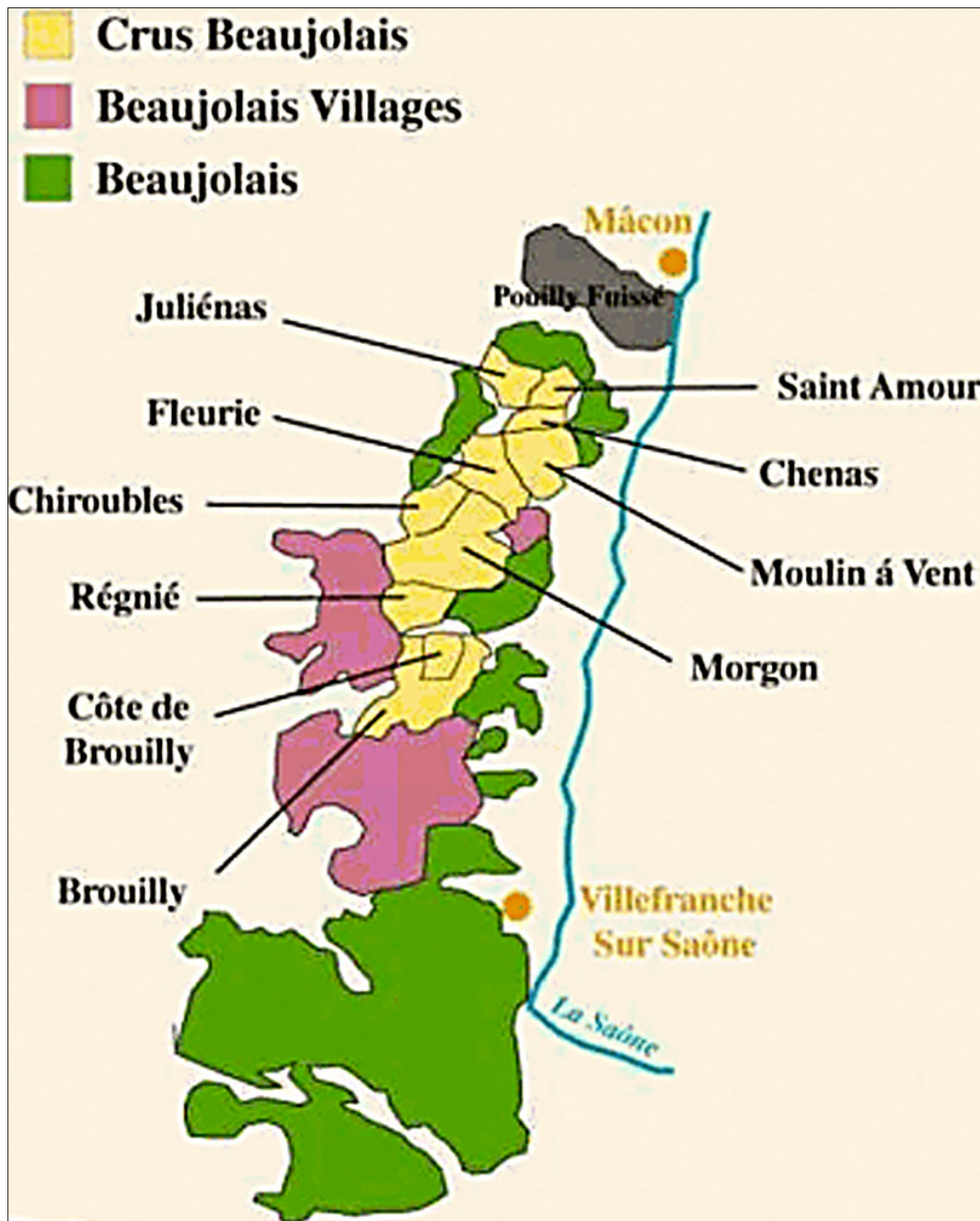
[<http://asociacionsommeliers.com/web/wp-content/uploads/2013/07/france.gif>].

1.1. Armagnac



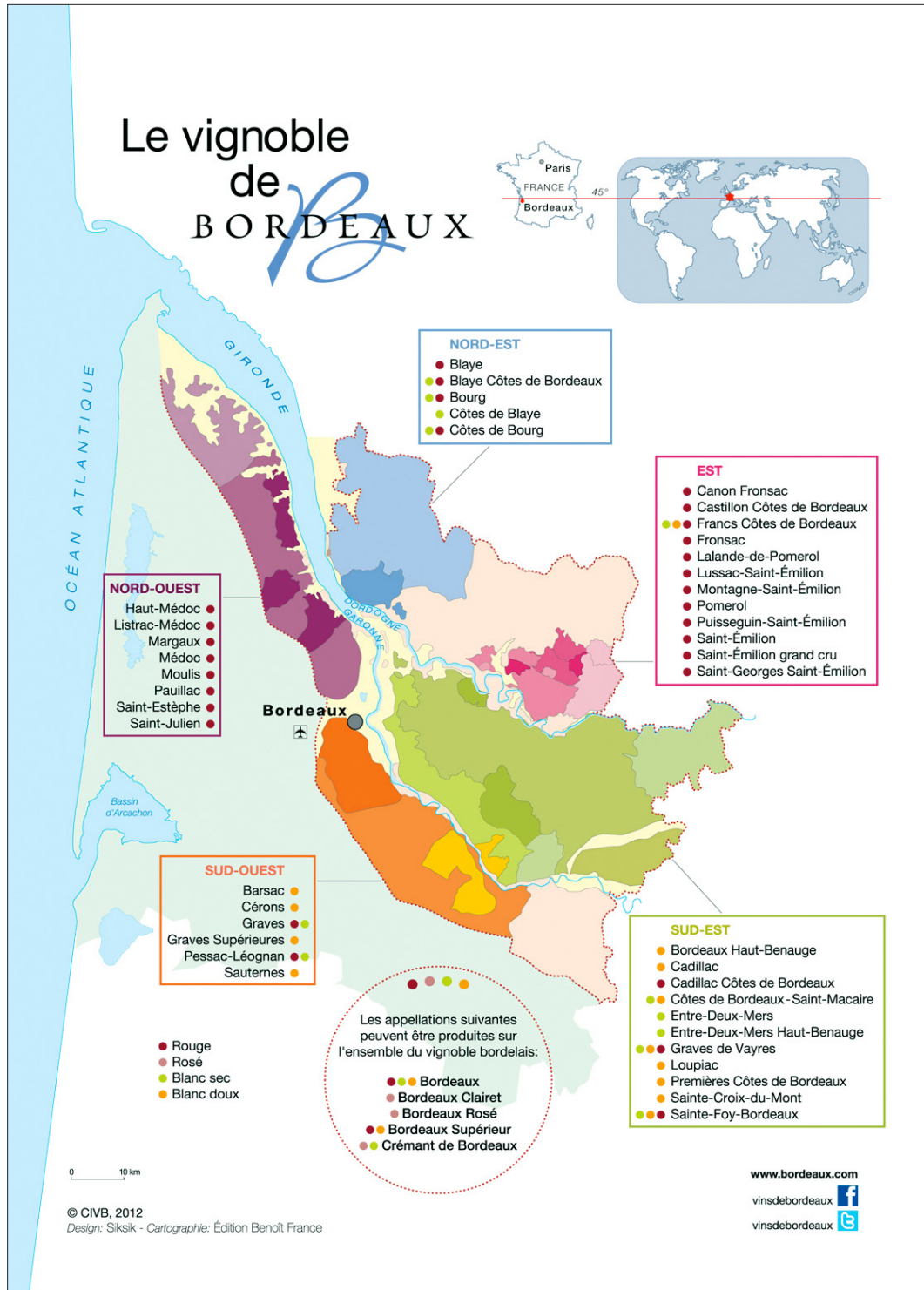
[<http://www.verema.com/blog/licores-destilados/984344-700-anos-historia-armagnac>].

1.2. Beaujolais



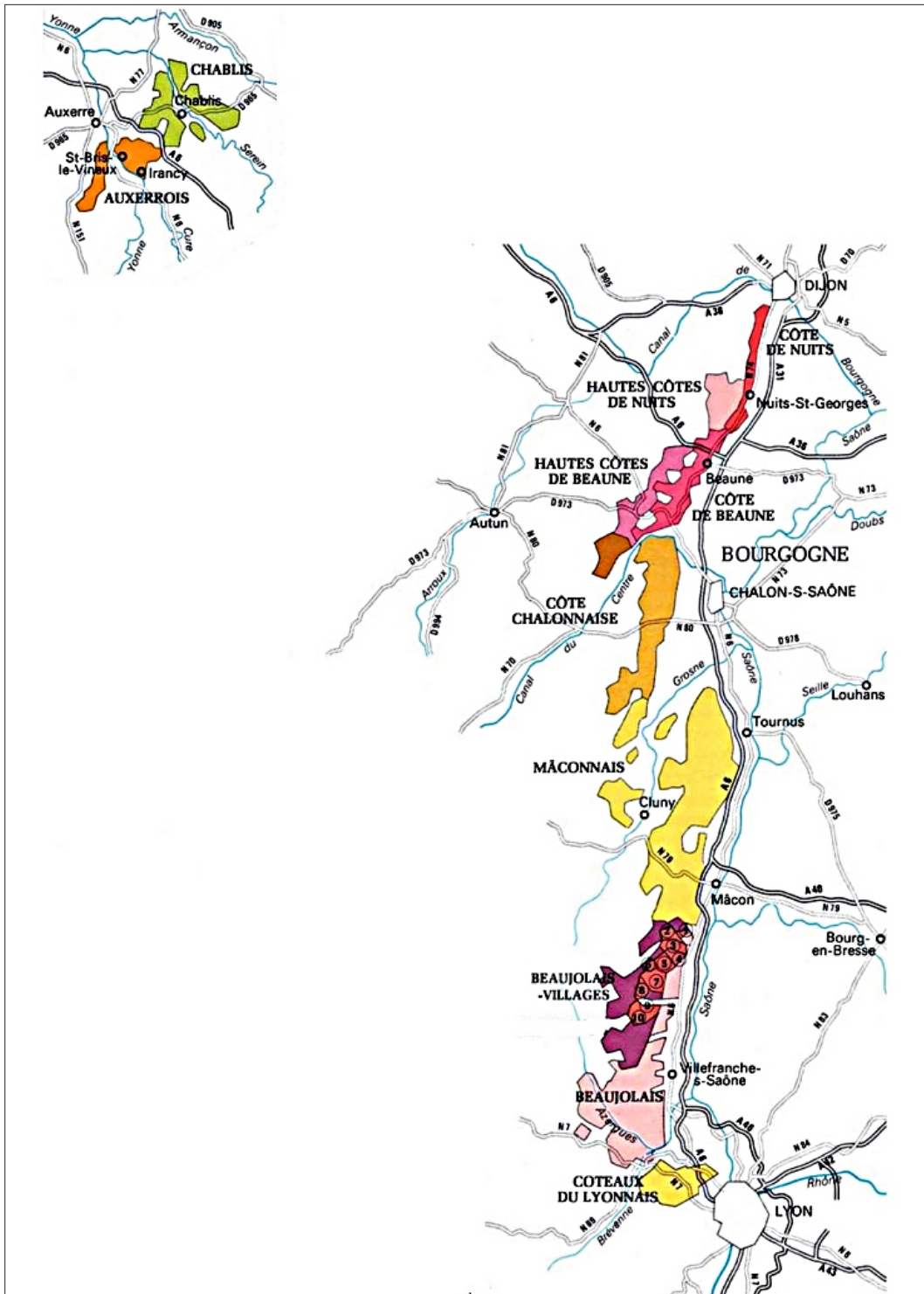
[<http://www.loisirs-beaujolais.fr/?-Les-Crus-du-Beaujolais>].

1.3. Bordeaux



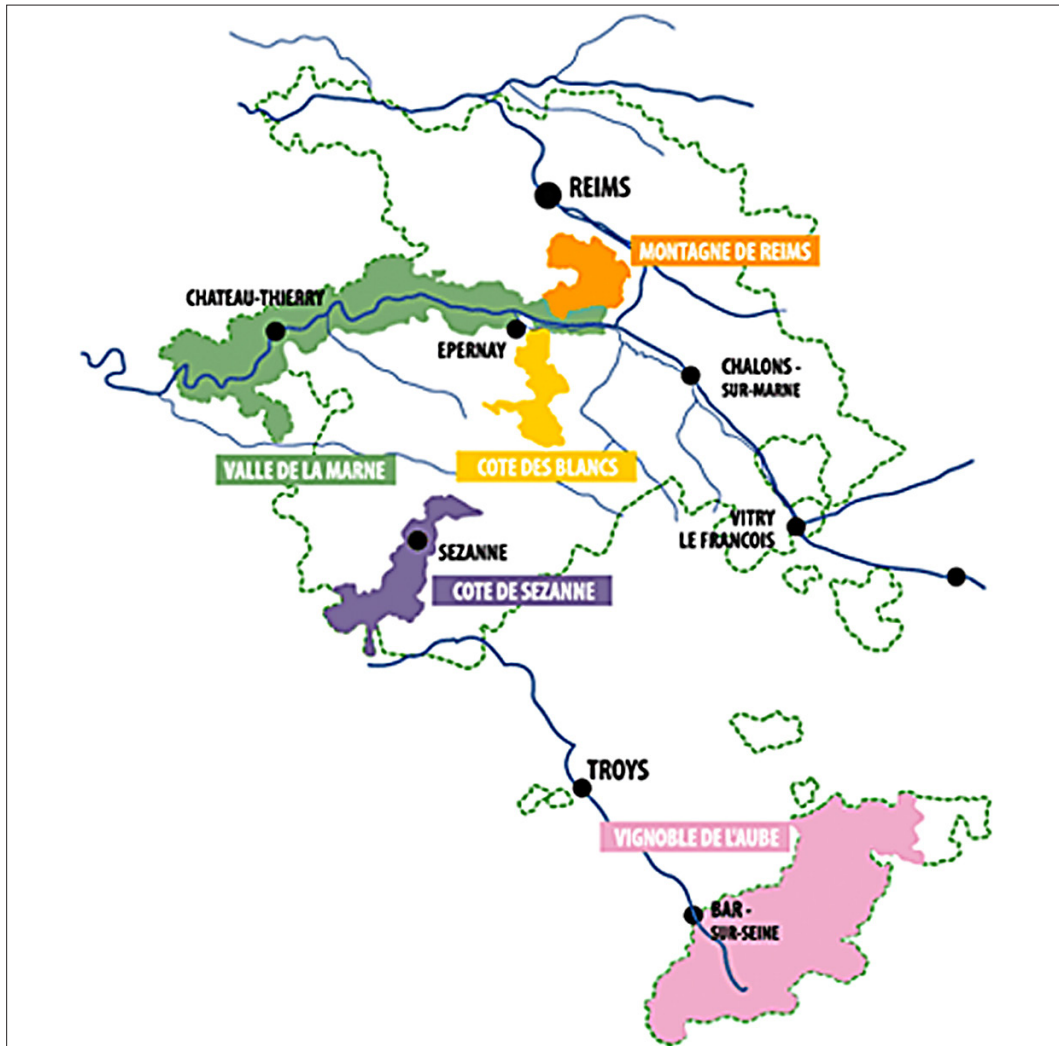
[<http://www.mondovino.com/content/48-l-univers-du-vin>].

1.4. Bourgogne



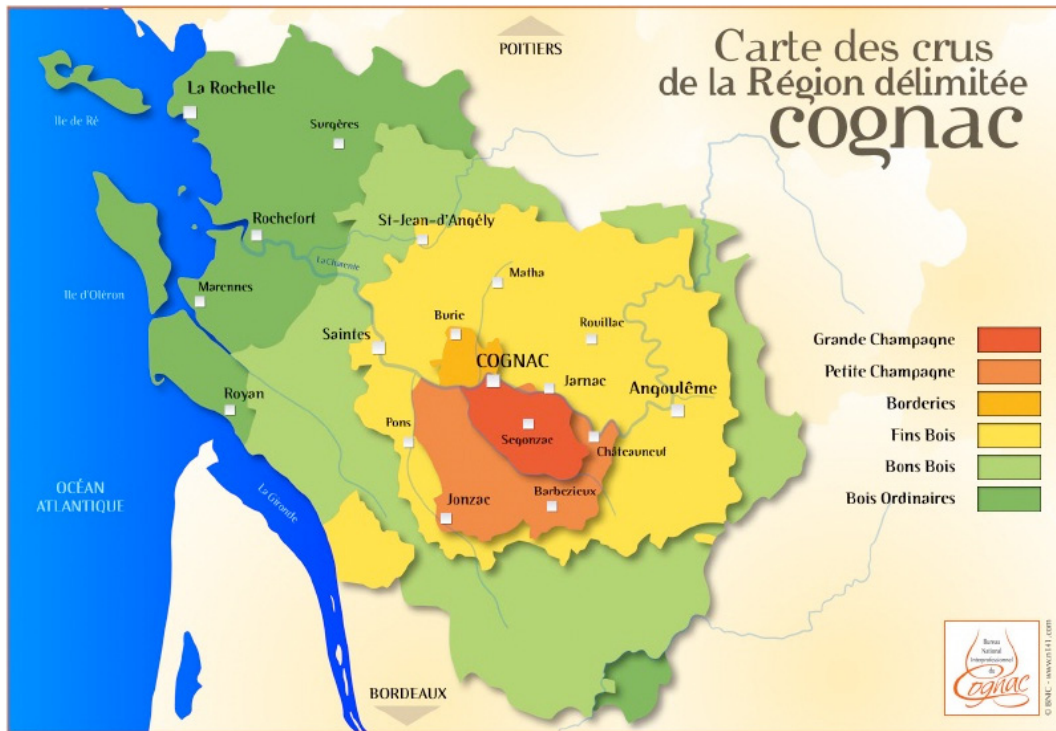
[<http://tylerphilp.com/TranslatingBurgundy.htm>].

1.5. Champagne



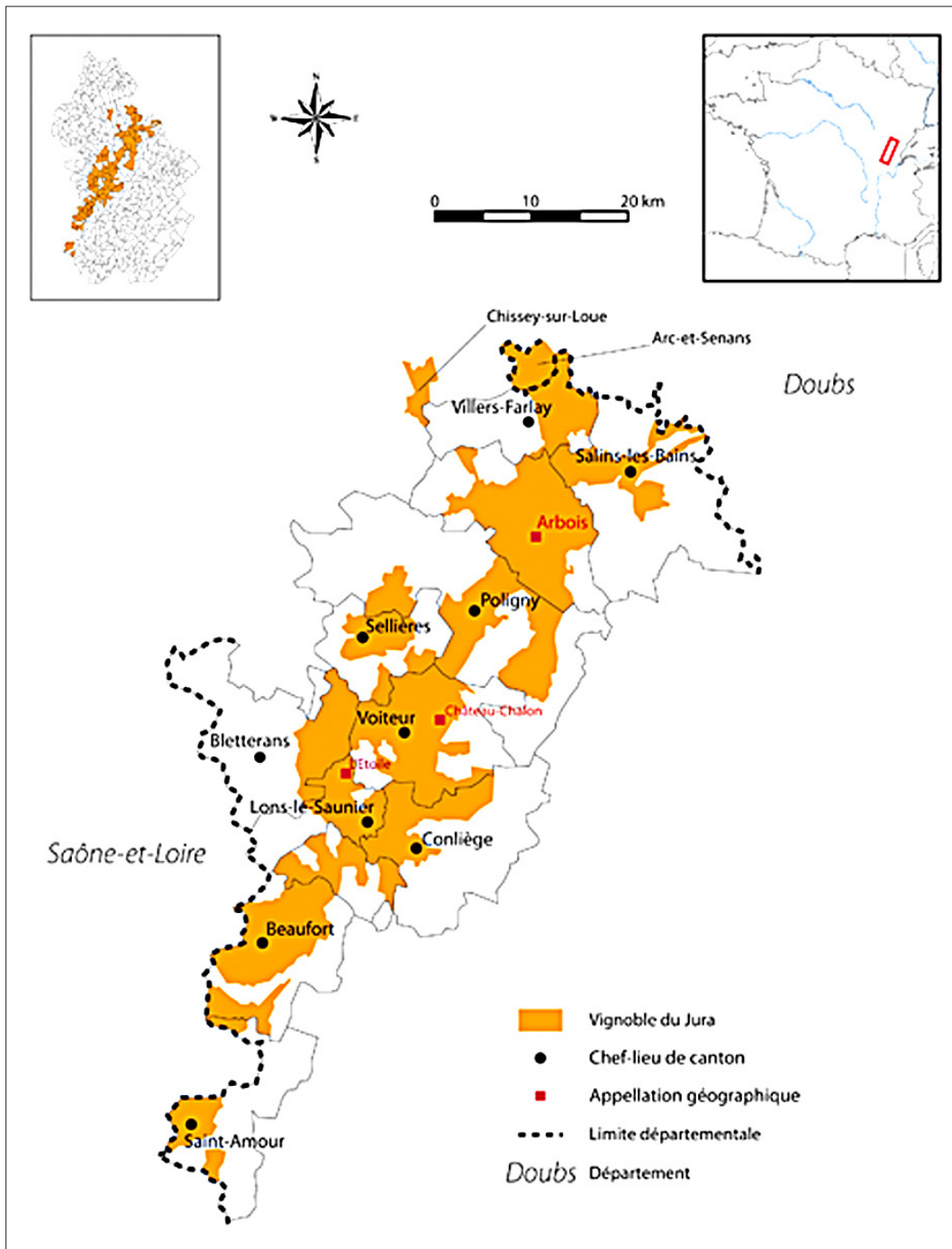
[<http://www.lechampagne.es/blog/zonas-de-champagne/>].

1.6. Cognac



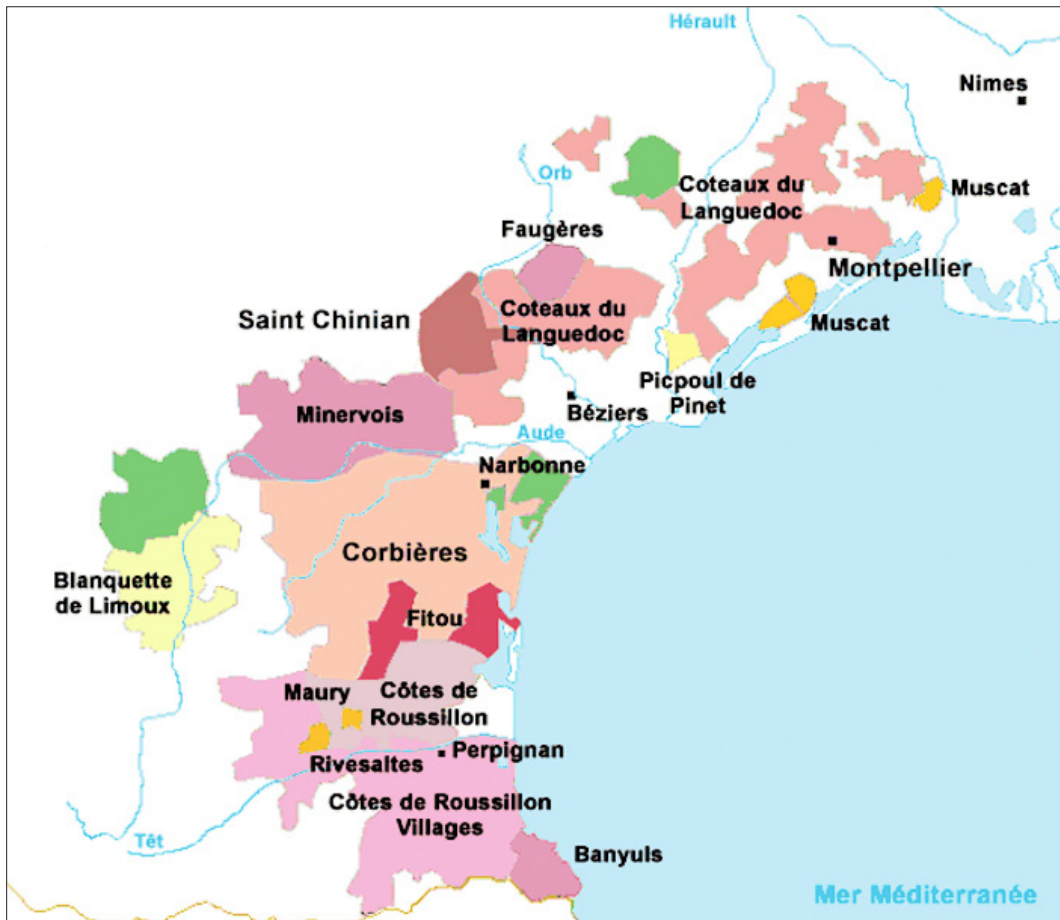
[<https://botellasybatallas.wordpress.com>].

1.7. Jura



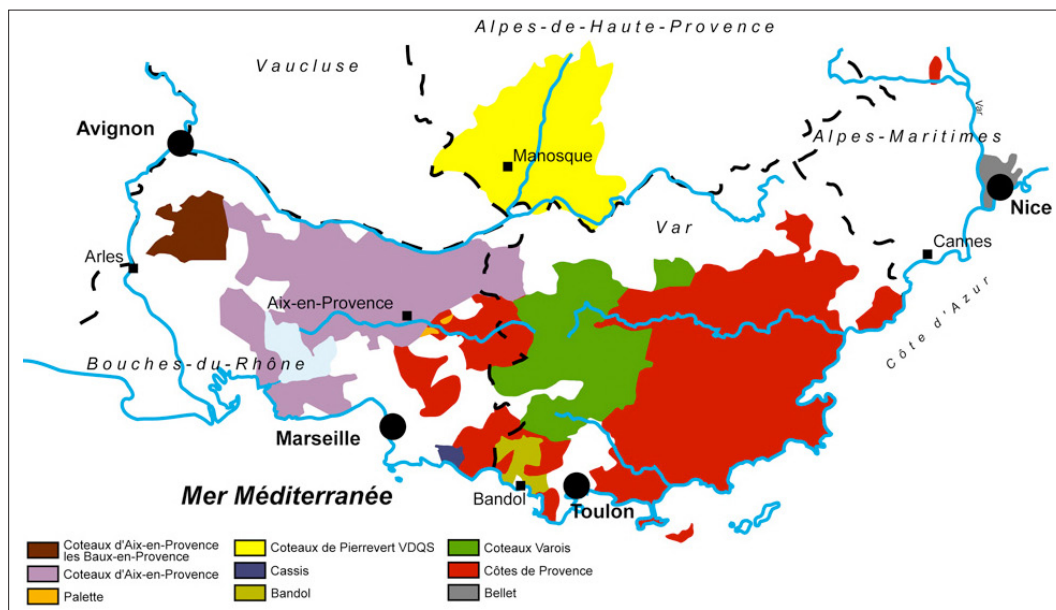
[<http://vinoencasa.blogspot.com.es/2013/04/le-garde-corps-2010-trousseau-aoc.html>].

1.8. Languedoc-Roussillon



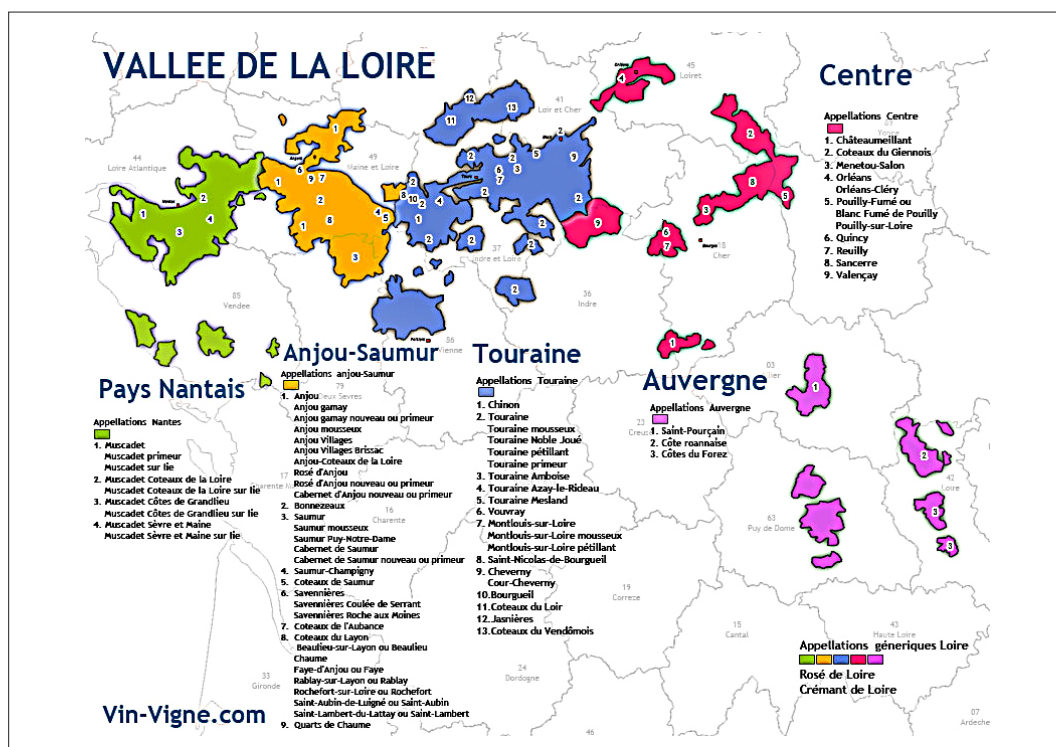
[http://urbinavinos.blogspot.com.es/2013_08_01_archive.html].

1.9. Provence



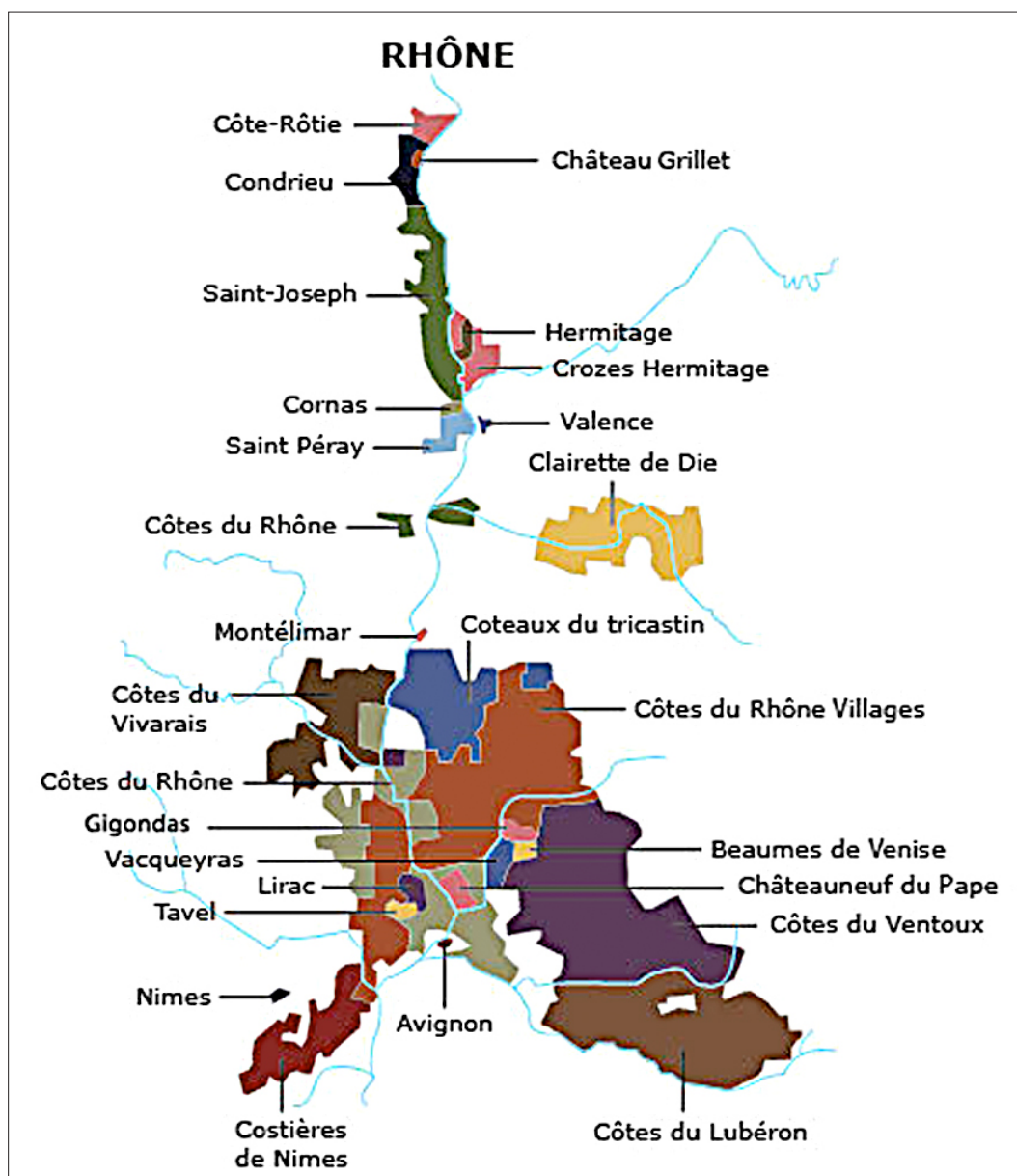
[<http://www.e-winery.fr/provence-corse.aspx>].

1.10. Vallée de la Loire



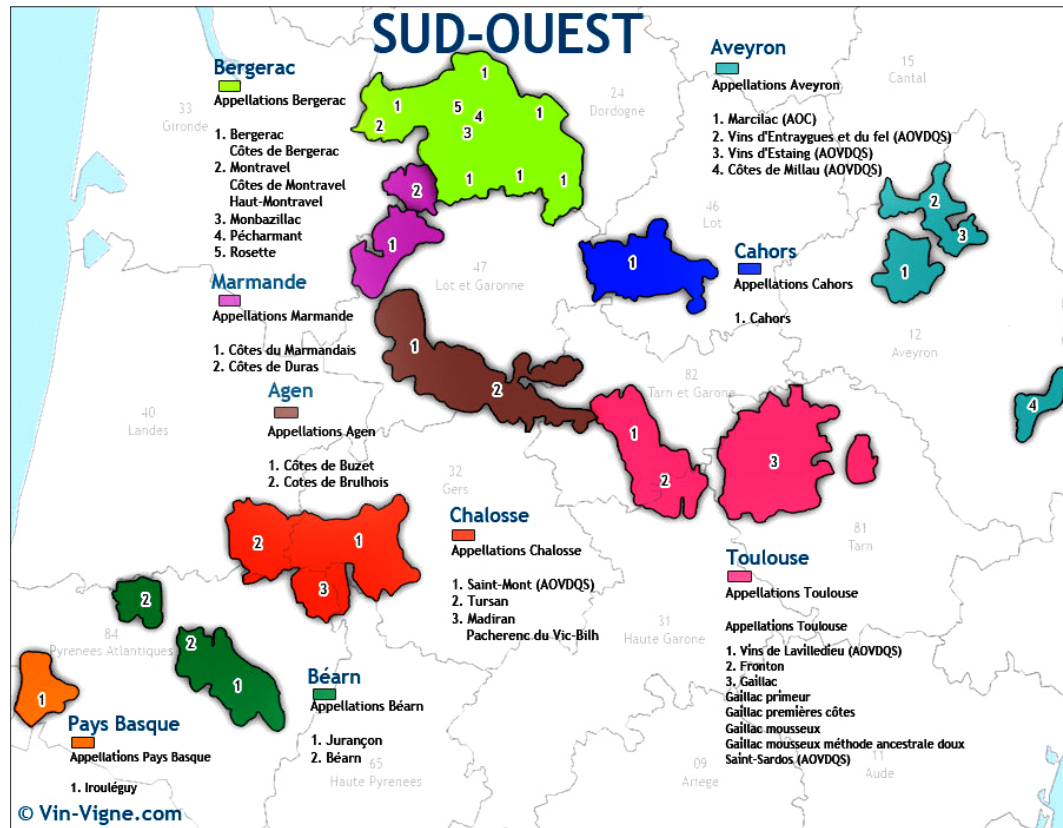
[<http://www.vin-vigne.com/vignoble/vin-loire.html>].

1.11. Vallée du Rhône



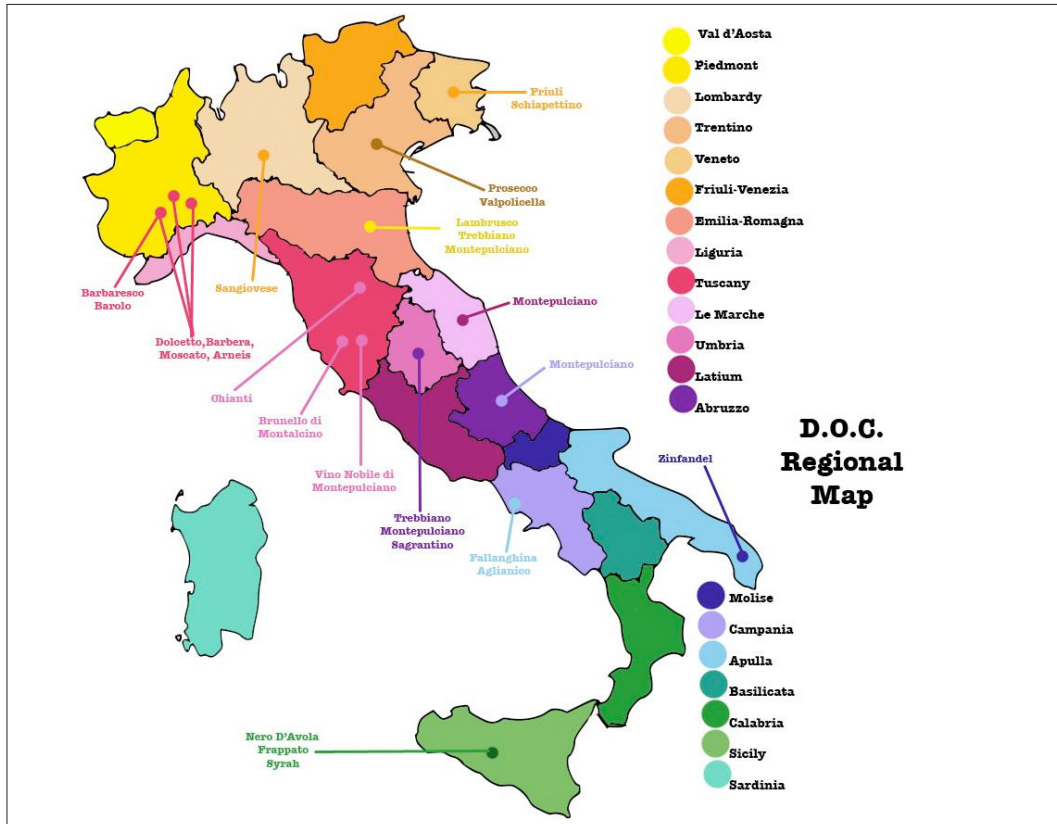
[<http://www.frenchparadox.co.cr/fr-cotes-du-rhone.html>].

1.12. Sud-Ouest



[<http://www.vin-vigne.com/vignoble/vin-sud-ouest.html>].

2. Vinos de Italia



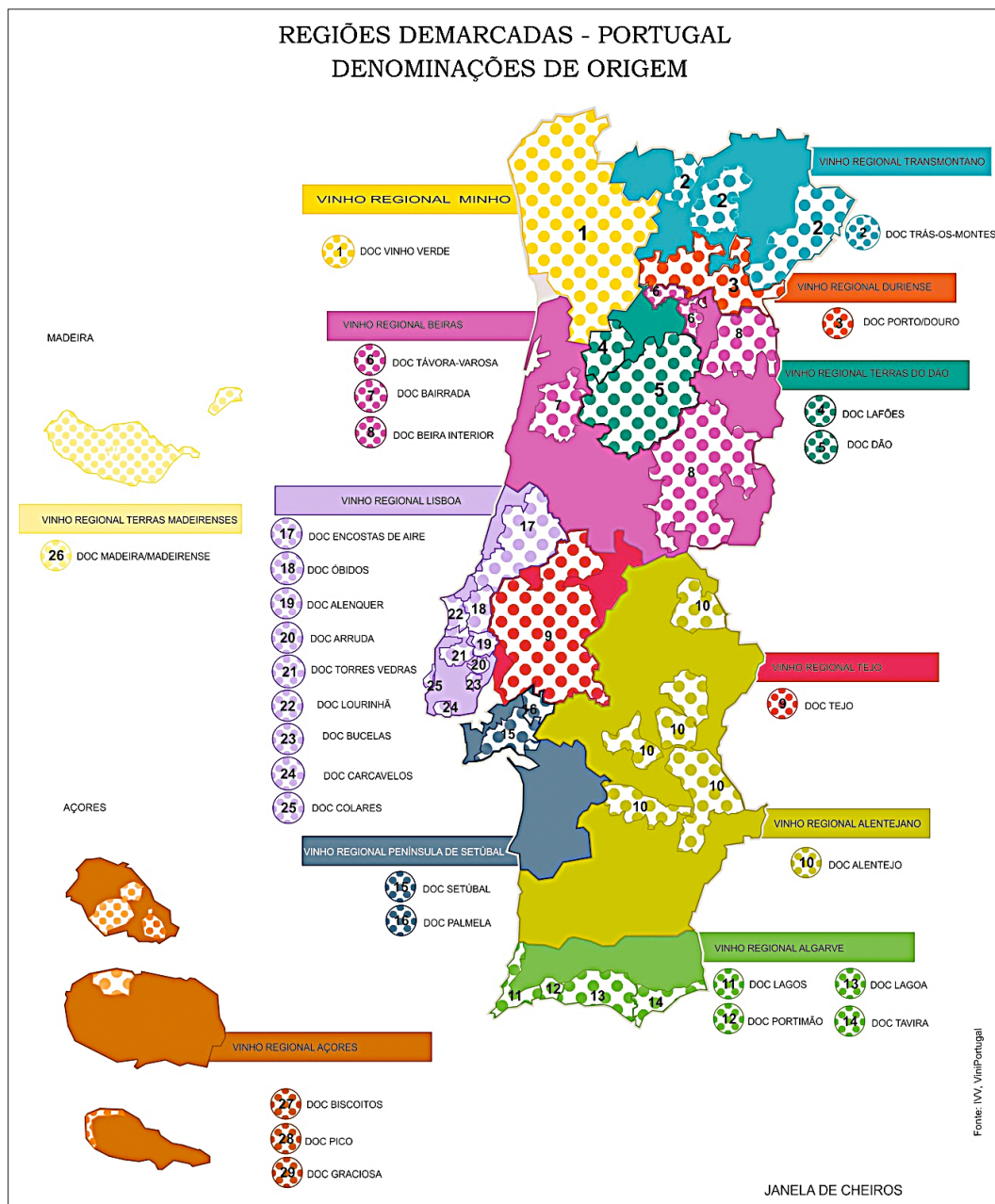
[<http://www.vinopack.es/12-mapas-imprescindibles-sobre-vinos>].

2.1. Vinos de Sicilia



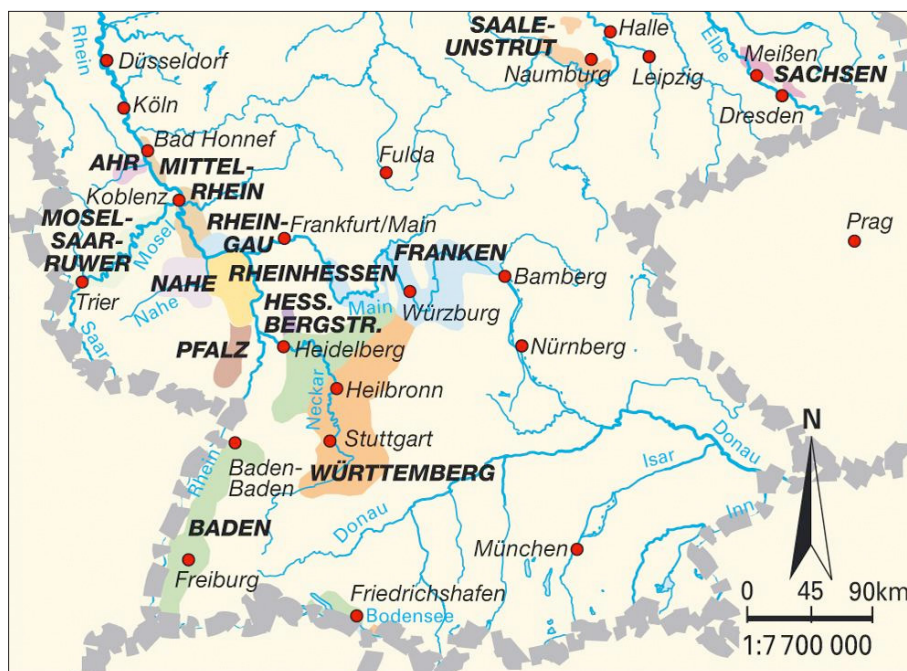
[<http://www.bestofsicily.com/wine.htm>].

3. Vinos de Portugal



[<http://janeladecheiros.blogspot.com.es/p/regioes-vitivincolas.html>].

4. Vinos de Alemania



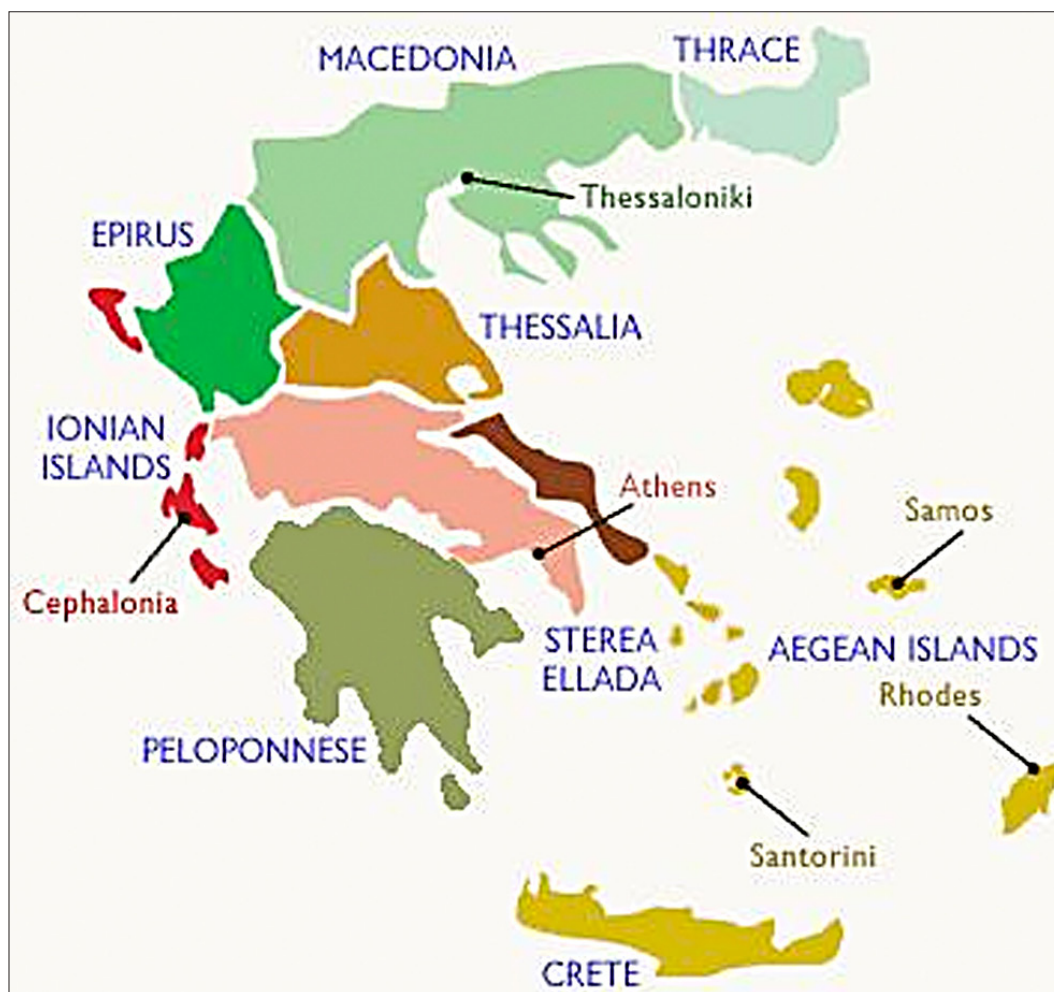
[<http://www.hot-map.com/es/deutschland-weinbau>].

5. Vinos de Hungría



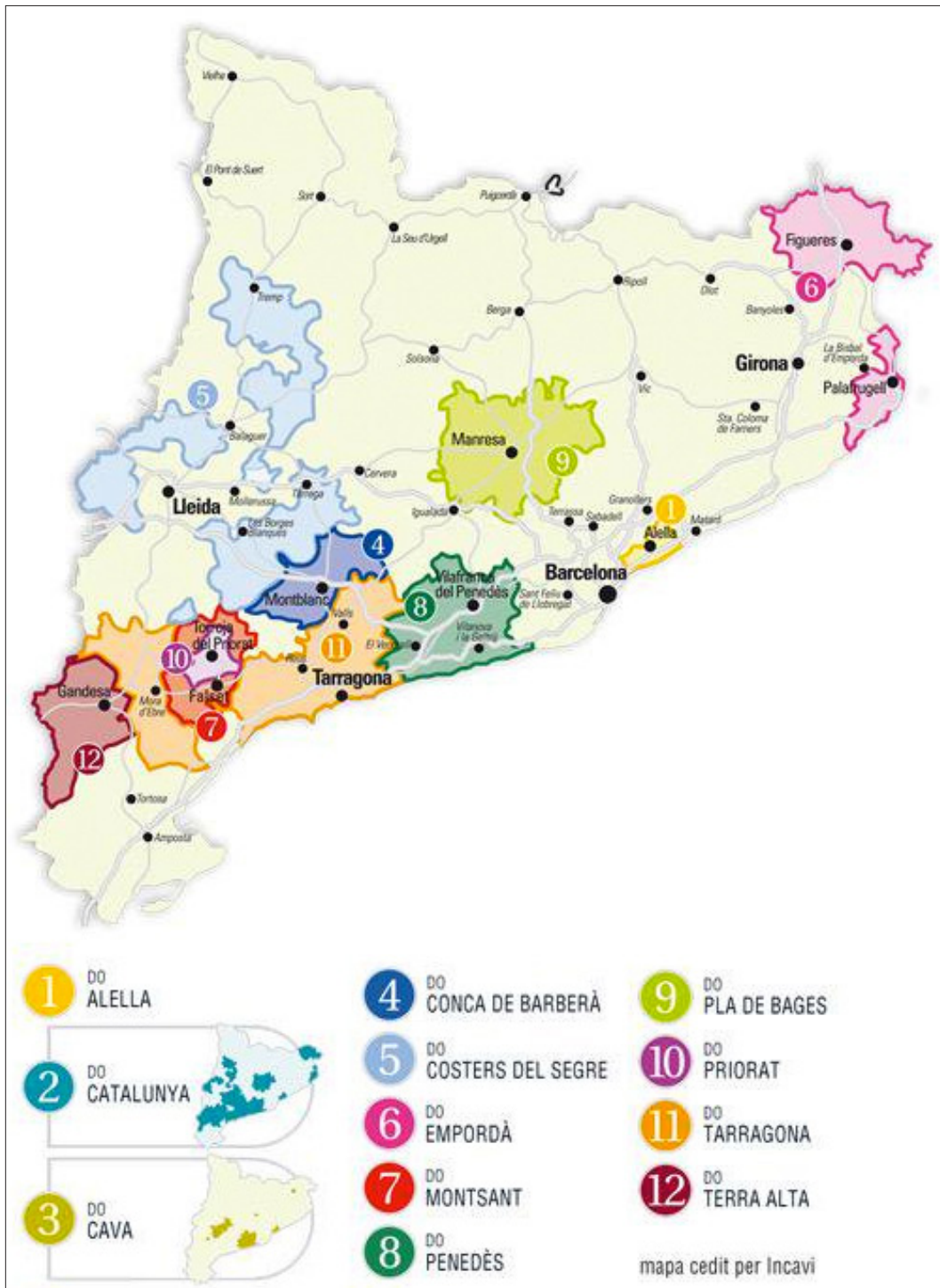
[<http://urbinavinos.blogspot.com.es/2011/01/tokay-tokaii.html>].

6. Vinos de Grecia



[<http://www.osamayor.com/noticias/vino-grecia-tipos-uvas-0022/>].

7. Vinos de Cataluña



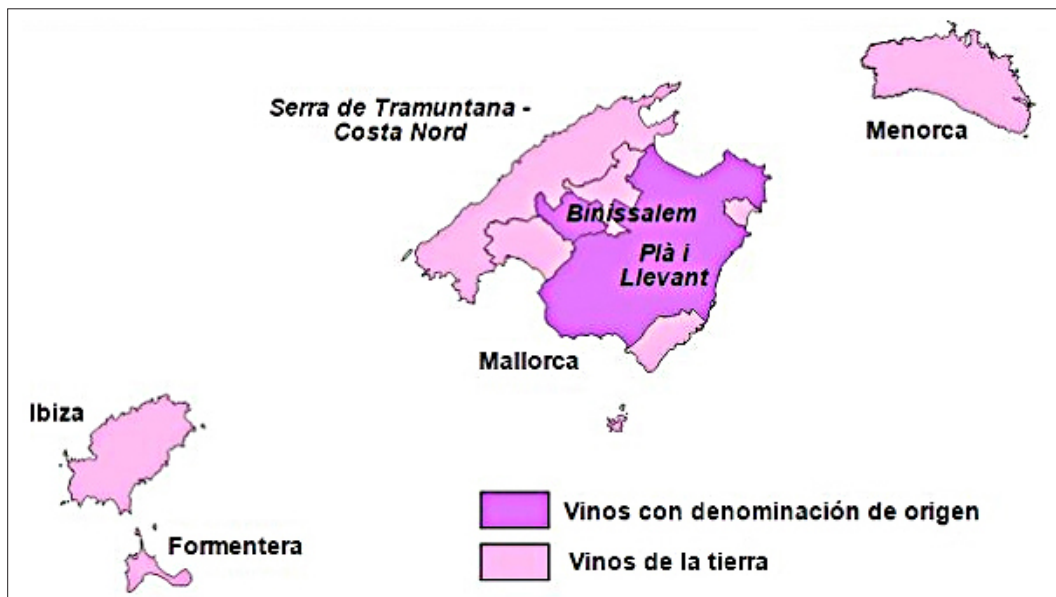
[<http://www.deconstruintelvicatala.cat/mes-que-un-documental/la-catalunya-vinicola/>].

8. Vinos de Valencia



[<http://www.vinopack.es/17-mapas-de-vinos-de-espana>].

9. Vinos de Baleares



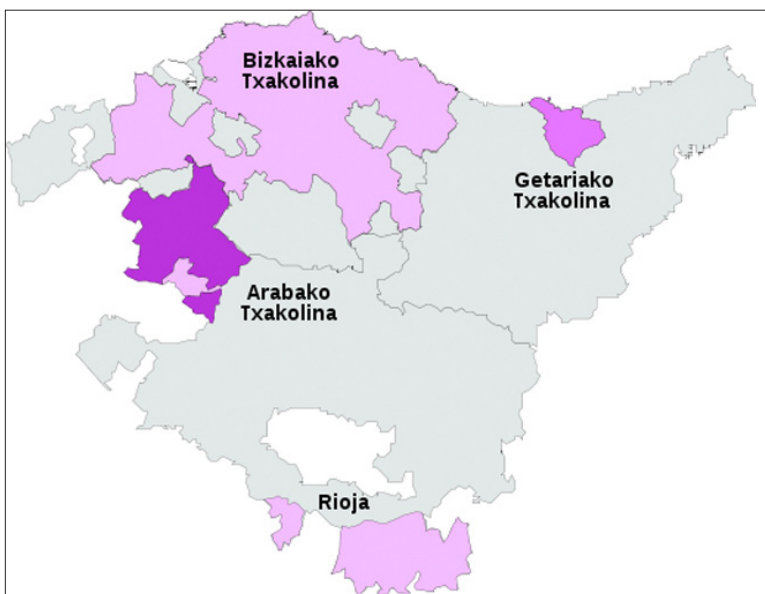
[<http://www.vinopack.es/17-mapas-de-vinos-de-espana>].

10. Vinos de Galicia



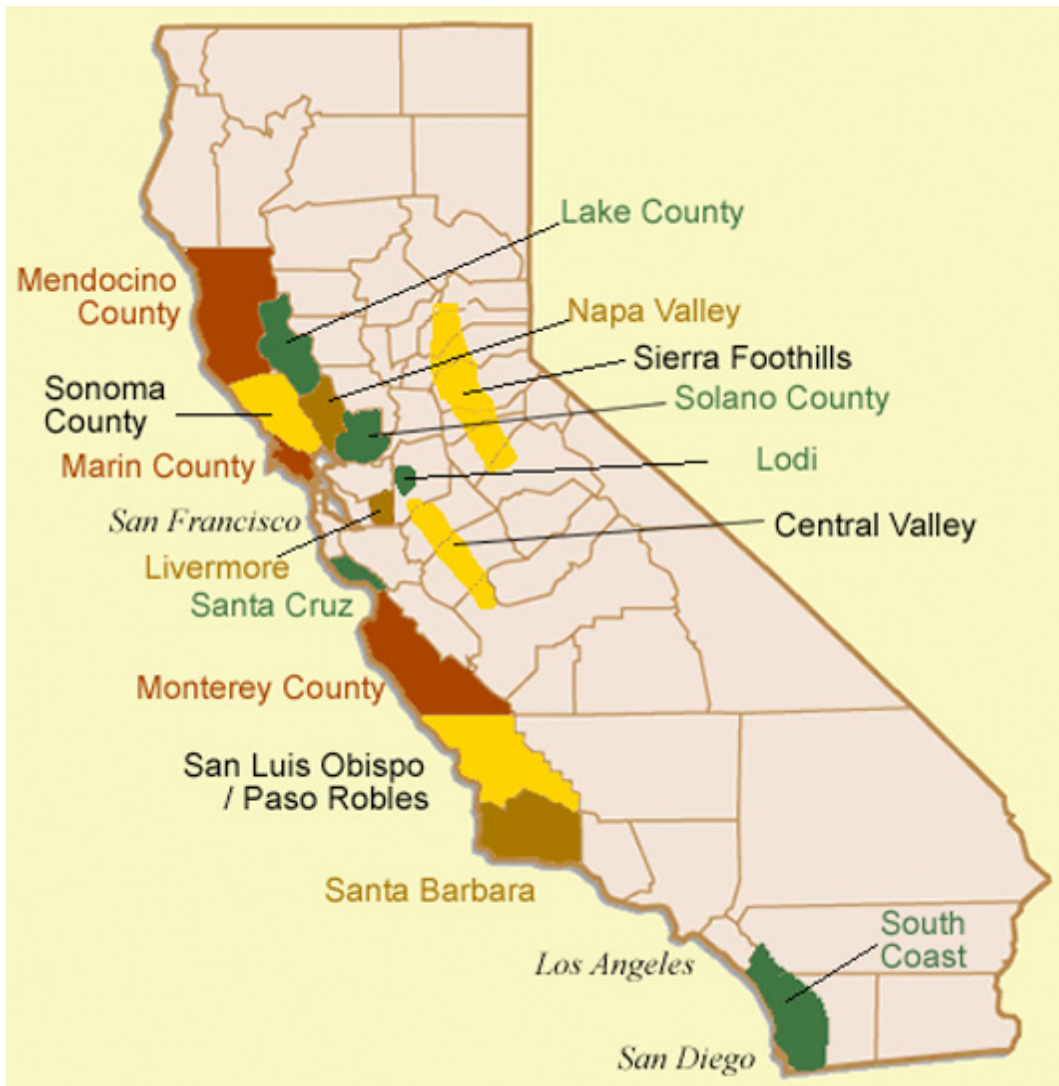
[<http://www.pontenponte.com/2013/05/denominaciones-de-origen-en-galicia/>].

11. Vinos del País Vasco



[<http://www.vinopack.es/17-mapas-de-vinos-de-espana/>].

12. Vinos de California



[<http://ruwines.blogspot.com.es/2013/12/los-vinos-del-valle-de-napa.html>].

13. Vinos de Sudáfrica



WINEGROWING AREAS OF SOUTH AFRICA

COASTAL REGION

Districts:

- SWARTLAND
- STELLENBOSCH
- TYGERBERG
- CAPE POINT
- CONSTANTIA (WARD)
- TULBAGH
- PAARL
- DARLING

KLEIN KAROO REGION

Districts:

- CALITZDORP
- UPPER LANGKLOOF (WARD)

WARDS NOT PART OF A REGION

- CERES
- CEDERBERG
- LOWER ORANGE
- PRINCE ALBERT VALLEY

OLIFANTS RIVER REGION

Districts:

- LUTZVILLE VALLEY
- CITRUSDAL VALLEY
- CITRUSDAL MOUNTAIN

BREEDERIVER VALLEY REGION

Districts:

- BREEDERIVER
- WORCESTER
- ROBERTSON
- SWELLENLAMP

DISTRICTS NOT PART OF A REGION

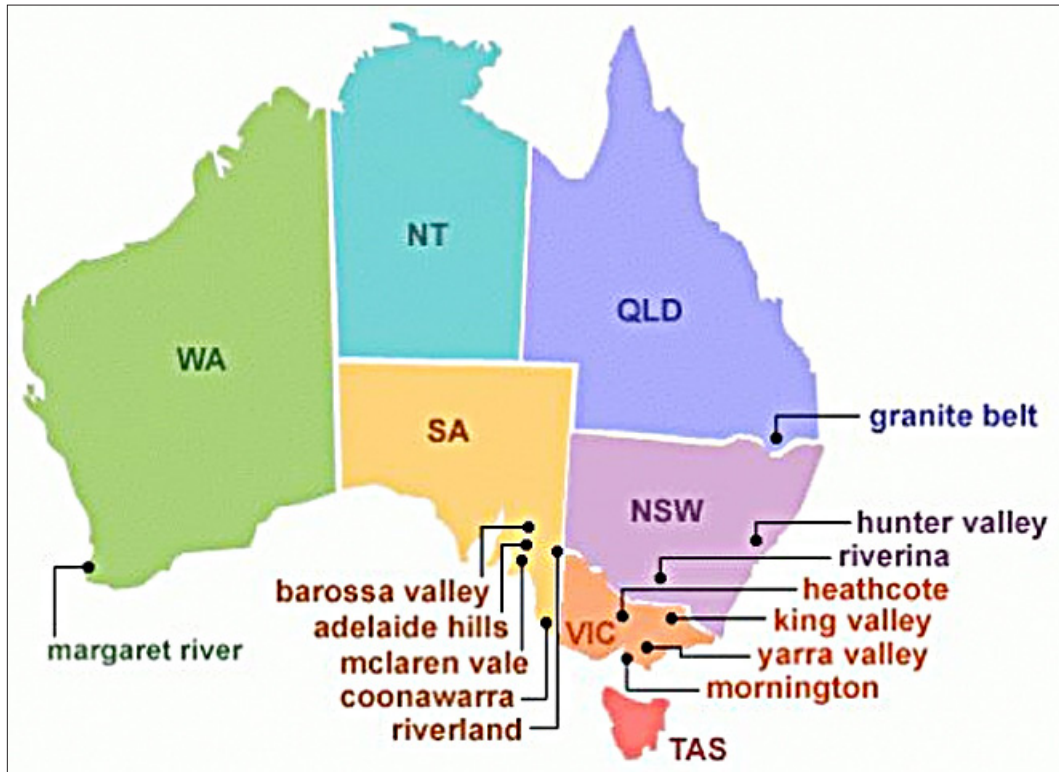
- OVERBERG
- WALKER BAY
- DOUGLAS
- CAPE AGULHAS
- BOTRIVIER



www.wosa.co.za
www.varietyisinournature.com

[<http://www.vinopack.es/12-mapas-imprescindibles-sobre-vinos>].

14. Vinos de Australia



[<http://urbinavinos.blogspot.com.es/2013/06/los-vinos-de-australia.html>].

15. Vinos de Nueva Zelanda



[<http://ivanvino.wordpress.com/tag/nueva-zelanda/>].

ANEXO V
GLOSARIO TERMINOLÓGICO
DEL DOMINIO VITIVINÍCOLA

1. Abbocato. Término italiano que designa un vino dulce. Equivale a *demi-sec* (francés), *halbtrocken* (alemán), *medium dry* (inglés), *meio seco* (portugués) o «se-miseco» (español). (CATA)

2. Abondance. Variedad tinta que presenta un alto rendimiento. Muy utilizada en el valle del Loira en el siglo XIX. (AMPELOGRAFÍA).

3. Abruzzo. Región vinícola de Italia Central en la que se cultivan principalmente las variedades *Montepulciano* para elaborar vinos tintos y *Trebbiano* para los vinos blancos. (VITICULTURA).

4. Adelaide. Reducción de la colocación inglesa *Adelaida Hills*, región vinícola de Australia Meridional. (VITICULTURA).

5. Adelaide Hills. Región vinícola de Australia en la que elaboran vinos blancos, tintos y espumosos. (VITICULTURA).

6. Aghiorhitiko. Variedad tinta cultivada principalmente en la región de Nemea (Grecia) con la que se elaboran vinos jóvenes tintos o rosados de maceración carbónica. (AMPELOGRAFÍA).

7. Aglianico. Variedad tinta cultivada en el sur de Italia con la que se elaboran vinos con aromas frutales, un buen cuerpo y potencial de crianza. (AMPELOGRAFÍA).

8. Agreste. Término italiano que equivale a «agraz» con el que se designa un vino ácido y verde. Este verde nada tiene que ver con el *vinho verde* portugués. (CATA, VINIFICACIÓN).

9. Ahr. Pequeña región vinícola alemana famosa por sus vinos tintos ligeros y, a veces, algo dulces. (VITICULTURA).

10. Ajaccio. Región vinícola de Córcega amparada por AOC en la que se elaboran vinos tintos y rosados. (VITICULTURA).

11. Albana. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva en la zona de *Emilia-Romagna*, Liguria, Lombardía y Toscana con la que se elaboran vinos de color oscuro con buen cuerpo. (AMPELOGRAFÍA).

12. Albana di Romagna. *DOCG* italiana que elabora buenos vinos dulces con uvas pasificadas de la variedad *albana*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

13. Albariño. Término gallego que designa una variedad de uva blanca que se cultiva en diferentes zonas de Galicia. Es una variedad elegante y aromática. La mayor zona de cultivo se encuentra dentro de la DO *Rías Baixas*. En Portugal se la conoce como *Alvarinho*. (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

14. Aleatico di Puglia. La colocación italiana hace referencia a una variedad de uva tinta *aleática*, *leática* o *agliano* que se cultiva en Córcega con la que se elabora el vino dulce de *Puglia*. (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

15. Alella. Pequeña DO de Cataluña situada cerca de Barcelona en la que se elaboran principalmente vinos blancos. (VITICULTURA).

16. Alentejo. Región vinícola de Portugal que produce interesantes vinos tintos. (VITICULTURA).

17. Alexander Valley. AVA incluida en la zona vinícola *Sonoma County* (California). Se trata de una zona cálida en la que se cultivan principalmente las variedades *merlot* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

18. Algarve. Zona vinícola portuguesa en la que se elaboran principalmente vinos tintos. (VITICULTURA).

19. Alicante Bouschet. Variedad de uva tinta creada en el XIX por el viverista Henri Bouschet. Es un híbrido de garnacha y *petit bouschet*. (AMPELOGRAFÍA).

20. Aligoté. Variedad de uva blanca cultivada en Borgoña en la que se elaboran vinos ásperos que deben ser consumidos jóvenes. (AMPELOGRAFÍA).

21. Alsace. Región vitivinícola francesa situada junto a la frontera con Alemania, entre los Vosgos y el Rin. A diferencia del resto de Francia, sólo cuenta con dos denominaciones, una llamada *Alsace* y la otra *Alsace Grand Cru*. En ellas se cultiva la *muscat* (moscatel de grano menudo) que recibe diferentes nombres. (VITICULTURA).

22. Alsace Grand Cru. Mención especial para los vinos de esta AOC; vinos vendimiados en los mejores pagos previamente delimitados donde se cultivan variedades autorizadas que sólo pueden ser las más nobles: *riesling*, *gewürztraminer*, *pinot noir* y *muscat d'alsace*. (VITICULTURA).

23. Altesse. Variedad de uva blanca procedente de Saboya con la que se elaboran vinos ligeros y aromáticos. También conocida con el nombre de *roussette*. (AMPELOGRAFÍA).

24. Alvarelhão. Variedad tinta portuguesa con la que se pueden elaborar *vinhos verdes*. También se cultiva en Galicia. (AMPELOGRAFÍA).

25. Alvarhino. Término portugués para una variedad de uva blanca con la que se elaboran vinos de color amarillo verdoso. Son aromáticos y muy gratos al paladar. En Galicia se la conoce como *Albariño*. (AMPELOGRAFÍA).

26. Amabile. Término italiano que designa un vino semidulce. (CATA).

27. Amaro. Término italiano para designar un vino amargo. Existe también un licor de sabor amargo que se llama *amaro*, pero en el contexto del corpus, se utiliza para calificar un vino. (CATA).

28. Amarone. Vino tinto del Véneto tánico y con buen cuerpo, pero también como su propio nombre indica algo amargo (*amarone*) que mejora con la crianza en botella unos cinco o seis años. (VINIFICACIÓN).

29. Ambassadeur. Término francés para una bebida elaborada a partir de mosto de uva fortificado. Es envejecido en barricas de roble macerado con hierbas, semillas, raíces, cortezas y piel de naranja. (VINIFICACIÓN).

30. Ambré. Término francés para designar un vino dulce elaborado en el Rossellón con uvas blancas que le proporcionan ese color. (VINIFICACIÓN).

31. Âme du vin. La colocación francesa sirve para definir los aromas y el buqué del vino que son volátiles, de ahí su componente espiritual, según Coutier (2007: 66-67). (VINIFICACIÓN).

32. Amer Picon. Aperitivo francés elaborado con vino y alcohol de vino, quinina —que le da ese sabor amargo (*amer*), piel de naranja y hierbas. Debe parte de su nombre a su inventor, Gaetan Picon. (VINIFICACIÓN).

33. American Viticultural Area. Colocación inglesa equivalente a una DO. Mención de calidad que distingue a los vinos estadounidenses desde 1970. Corresponde a las siglas *AVA*. (VITICULTURA).

34. Amtliche Prüfnummer. Colocación alemana que implica una garantía oficial de calidad que se aplica a los vinos alemanes. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

35. Anjou. Región vinícola francesa de la zona del Loira que elabora vinos amparados por *AOC* con el nombre genérico de *Anjou*, bajo la cual existen otras importantes *AOC*. (VITICULTURA).

36. Anjou-Coteaux-de-la-Loire. Una de las *AOC* de la región vinícola de *Anjou* donde se elaboran grandes vinos blancos secos y semisecos. (VITICULTURA).

37. Antinori. Célebre bodega italiana ubicada en la Toscana; una de las primeras junto con *Tenuta San Guido* en enfrentarse a la férrea normativa vinícola de la región que comenzó la revolución de los vinos conocidos como «supertoscanos». (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

38. AOC. Siglas francesas que corresponden a *Appellation d'Origine Contrôlée*. (VITICULTURA).

39. Appellation d'Origine. Colocación francesa incompleta. Debería ser *Appellation d'Origine Contrôlée*. (VITICULTURA).

40. Appellation d'Origine Contrôlée. Colocación francesa que implica una mención de calidad que garantiza el origen del vino. Equivalente a la española «Denominación de Origen Controlada». Corresponde a las siglas *AOC*. (VITICULTURA).

41. A.P. Nr. Siglas alemanas que corresponden a *Amtliche Prüfnummer*. (VITICULTURA).

42. Appellation simple. Se trata de una antigua clasificación creada en 1927 hasta que fue sustituida en 1935 por la *Appellation d'Origine*. (VITICULTURA).

43. Arabako Txacolina. Colocación para designar una de las tres DO del País Vasco, en este caso en la provincia de Álava que ampara el vino conocido como *txacolí* (chacolí) creada en 2002. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

44. Aragonez. Nombre que recibe la variedad tinta Tempranillo en la zona de *Alentejo* (Portugal). (AMPELOGRAFÍA).

45. Aramon. Variedad de uva tinta que se cultiva en el sur de Francia. (AMPELOGRAFÍA).

46. Arbois. Región vinícola del *Jura* en la que se elaboran todo tipo de vinos, pero especialmente los generosos (amarillos: *jaunes* o de paja: *de paille*). (VITICULTURA).

47. Arinto. Término portugués que designa una variedad de uva blanca que se cultiva en Portugal que produce un vino ácido, a veces con sabor a limón. (AMPELOGRAFÍA).

48. Armagnac 1. Aguardiente de vino elaborado en la región francesa de *Armagnac* amparado por *AOC*. La calidad, origen, edad y la categoría del destilado quedan reflejadas en la etiqueta: *VO*, *VSOP* y *Réserve* con al menos cinco años de envejecimiento; *Hors d'Âge* con diez años y *millésimés* de un año que procedan de la mejor cosecha. (VINIFICACIÓN).

49. Armagnac 2. *AOC* situada en el sudoeste de Francia en la que se elabora el licor de vino del mismo nombre. La región cuenta con tres zonas de producción: *Bas-Armagnac*, *Ténazère* y *Haut-Armagnac*. (VITICULTURA).

50. Armagnacais. Término francés con el que se conoce al alambique utilizado en la región de *Armagnac* para elaborar los destilados. (VINIFICACIÓN).

51. Aspiran noir. Variedad de uva tinta cultivada en Francia con la que se elabora un vino tinto de poco color y poco alcohólico, aunque apreciada por su aroma.

También conocida como *Aspiran Bouschet*, según el nombre de los viveristas Louis y Henry Bouschet que experimentaron con viníferas para obtener nuevas variedades algunas de las cuales incluían el apellido junto con el nombre de la variedad. (AMPELOGRAFÍA).

52. Assemblage. Término francés para designar una mezcla de vinos. En español «ensamblaje». Extranjerismo innecesario. (VINIFICACIÓN).

53. Assyrtico. Vino blanco originario de Santorini (Grecia) con buen cuerpo, fina acidez y aromas frescos y frutales. (VINIFICACIÓN).

54. Asti. Región vinícola italiana del Piamonte en la que se elaboran el famoso *Asti Spumante* y el *Moscato d'Asti*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

55. Asti Spumanti. Vinos espumosos elaborados con la variedad *moscato* en la región italiana de Piamonte. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

56. Aszú. Nombre húngaro que significa «almíbar» con el que se designa a la uva dulce enriquecida por la podredumbre noble y con la que se elabora el afamado vino de *Tokay*. (VINIFICACIÓN).

57. Aszú Essencia. Es el summum del *tokay aszù*. Se obtiene mezclando siete u ocho *puttonyos*, y la esencia que se deposita en el fondo de los cuévanos por el peso de las vendimias, de ahí su nombre. (VINIFICACIÓN).

58. Auckland. Ciudad neozelandesa más importante situada en *North Island*. Es también la región vinícola más antigua. Dados sus veranos y otoños cálidos las uvas tintas *cabernet* maduran bien. También se cultivan variedades blancas (*chardonnay* o *müller-thurgau*, entre otras). (VITICULTURA).

59. Ausbruch. Término alemán con el que se designa una mención de calidad que distingue a los vinos licorosos austriacos que contienen una riqueza de azúcar residual de 139-156 grados *Oechsle*. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

60. Auslese. Término alemán que en Alemania y Austria designa un vino elaborado con racimos maduros seleccionados para alcanzar cierto grado de riqueza natural sin tener que recurrir a la adición de azúcar (chaptalización). (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

61. Australia. País con un gran potencial vinícola. Todas las variedades de uva se han adaptado perfectamente al clima y a la orografía del país en el que se elaboran excelentes vinos blancos y tintos. La viña se concentra en cinco zonas: Australia Meridional, Nueva Gales del Sur, Victoria, Australia Occidental y Tasmania. (VITICULTURA).

62. Auxerrois. Variedad de uva blanca muy cultivada en Alsacia donde recibe los nombres de *auxerrois blanc*, *clewner* o *klevner*; también se cultiva en Luxem-

burgo, Alemania y Sudáfrica. Es una uva muy azucarada y no demasiado ácida. (AMPELOGRAFÍA).

63. Auxerrois blanc. Variedad blanca cultivada en Europa y Sudáfrica, por tanto la colocación no sería necesaria excepto para diferenciarla de la cepa tinta de *Cahors* que también recibe el nombre de *auxerrois* aunque ésta es más conocida como *Malbec*. (AMPELOGRAFÍA).

64. AVA. Siglas inglesas que corresponden a *American Viticultura Area*. (VITICULTURA).

65. Azienda. Término italiano para designar una propiedad o viñedo. Sinónimo de los términos italianos: *tenuta, fattoria, castello, podere, vigna o vigneto*; franceses: *crus, clos, climat* y españoles: «finca» o «viñedo». (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

66. BA. Abreviatura de *Beerenauslese*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

67. Babo, August Wilhelm von. Ingeniero alemán (1827-1894) y primer director de la Escuela de Viticultura de Klosterneuburg en Niederösterreich que diseñó un sistema de medición del azúcar del mosto, utilizando el pesamostos llamado *Klosterneuburg Mostwaage*. De ahí: grados *Babo* o *° Babo*. (VINIFICACIÓN).

68. Baco, François (1865-1947), viverista francés al que se deben híbridos como la baco blanco (1898) a partir de un cruce entre *folle blanch* y *noah*, conocida también como *Baco22A* o *22A Baco* y *Baco noir* a partir de *folle blanche* y una *Vitis riparia*. (AMPELOGRAFÍA).

69. Baco blanc. Se trata de una cepa híbrida creada en 1898 por Maurice Baco a partir de un cruce de *folle blanche* y *noah*, también conocida como *Baco22A* o *22ABaco*. (AMPELOGRAFÍA).

70. Baco noir. Esta variedad tinta es también un híbrido de *Folle Blanche* y *Vitis riparia* creado por Maurice Baco que se cultiva principalmente en Estados Unidos. (AMPELOGRAFÍA).

71. Baden. Región vinícola alemana en la que se cultiva principalmente la variedad tinta *pinot noir* con la que elaboran interesantes vinos tintos y rosados. (VITICULTURA).

72. Bag-in-box o bag in box. Colocación inglesa para designar un tipo de envasado del vino en bolsas de polietileno para su posterior comercialización. (VITICULTURA: ENVASADO)

73. Baga. Término portugués para designar una variedad de uva tinta muy extendida en Portugal. (AMPELOGRAFÍA).

74. Bairrada. Zona vinícola portuguesa amparada desde 1979 por *DOC* cuya especialidad más interesante son los tintos intensos y frutales. Se cultiva

casi con exclusividad la variedad tinta *Baga*, de piel gruesa con sabor a taninos. (VITICULTURA).

75. Balling, Karl (1805-1868), químico alemán creador de una escala hidrométrica para medir el azúcar del mosto que debe su nombre a su creador, de ahí, grados *Balling* o mustímetro de *Balling*. (VINIFICACIÓN).

76. Bandol. AOC en la región francesa de la Provenza en la que se elaboran principalmente vinos rosados y tintos. (VITICULTURA).

77. Banyuls. Aunque se trata de una región vinícola francesa del Rosellón que elabora famosos vinos rancios y dulces, con el mismo nombre, amparados por AOC desde 1972. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

78. Barbaresco. Vino tinto de excelente calidad elaborado en la región de Piemonte y amparado por *DOCG*. La graduación alcohólica puede llegar a los 13 grados y suele ser más elegante y suave que el *barolo*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

79. Barbera. Variedad de uva tinta italiana principalmente cultivada en el Piemonte. (AMPELOGRAFÍA).

80. Barbera d'Asti. DOC italiana que ampara unos vinos tintos de la región de Piamonte elaborados con la variedad *barbera*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

81. Bardolino. Vino que se obtiene de las cepas *corvina veronese*, *rondinella*, *molinara*, *negrara*, *rossignola*, *barbera* y *garganera*. Se elaboran tres tipos: *classico*, que proviene de la zona más antigua, *chiarretto*, con uvas vinificadas parcialmente en blanco, y *superiore*, con un mínimo de 11,5° y una crianza de un año. Los vinos están amparados por una *DOC* del mismo nombre. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

82. Barolo. Considerado el rey de los vinos tintos italianos. Sus vinos están amparados por *DOCG* del mismo nombre en el Piemonte. Su graduación suele llegar a los 14 grados. Es un vino de guarda larga. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

83. Barossa. Reducción de la colocación inglesa *Barossa Valley*. (VITICULTURA).

84. Barossa Valley. Región vinícola australiana en la que están asentadas las mejores bodegas del país. Uno de los vinos más cotizados es el *Grange Hermitage* de la bodega *Penfolds*. (VITICULTURA).

85. Barsac. Región vinícola de Burdeos que produce excelentes vinos licorosos amparados por AOC. Los vinos de la AOC *Barsac* se pueden beneficiar de la AOC *Sauternes*, aunque hay sutiles diferencias entre ambos pues los *Barsac* son más licorosos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

86. Bas-Armagnac. Una de las tres áreas en las que se divide la región de *Armagnac* donde se elaboran vinos destilados que dan lugar al *armagnac* más fino y apreciado. También conocida como *Armagnac Noir* por los bosques sombríos de la zona. (VITICULTURA).

87. Bastardo. Variedad de tinta portuguesa que se cultiva principalmente en Madeira y en la zona de *Dão*. Sus vinos tienen un alto contenido de azúcar por lo que esta variedad se utiliza para la elaboración de algunos tipos de oporto. (AMPELOGRAFÍA).

88. Bâtonnage. Término francés que designa la operación de remover las lías periódicamente con un palo o bastón, de ahí *batónnage*, para deshacerlas y que éstas se disuelvan en el vino. (VINIFICACIÓN).

89. Baumé, Antoine (1828-1894), químico francés creador de una escala para medir la densidad o el azúcar del mosto con su mismo nombre, de ahí grados *Baumé*. (VINIFICACIÓN).

90. Be. Abreviatura de *Baumé*. También *Bé*. (VINIFICACIÓN).

91. Beaujolais. Aunque se trata de una AOC situada al sur de Borgoña, a su vez dividida en otras varias AOC, es bien conocida por el vino del mismo nombre. Produce todo tipo de vinos, desde los más populares a los más selectos como los *crus* que se elaboran en tinto y son de categoría superior. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

92. Beaujolais nouveau. Se trata de la categoría inferior en la que los expertos clasifican el vino de las AOC *Beaujolais*. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

93. Beaune. Capital del vino de Borgoña y sede del *Comité Interprofessionnel Des Vins de Bourgogne*. Es también una AOC que no cuenta con *grands crus*, pero sí que se elaboran vinos de gran calidad. (VITICULTURA).

94. Beerenauslese. Mención para calificar los vinos alemanes y austriacos de gran calidad elaborados con vendimias enriquecidas por la podredumbre noble. Es, como *Auslese* y *Kabinett*, una de las categorías de vinos *QmP*, más dulce y más cara que la *auslese*, puesto que sólo se utilizan los racimos más maduros para su elaboración. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

95. Belon. Término francés para describir una cuba o recipiente vinario que se coloca debajo de la prensa en la región de *Champagne* y que sirve para efectuar el desfangado del mosto. (VINIFICACIÓN).

96. Bendigo. Región vinícola australiana situada en *Central Victoria*. En la zona se elaboran excelentes vinos tintos con las variedades *shiraz* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

97. Bereich. Término con el que se designa en Alemania a los distritos o comarcas vitivinícolas que constituyen un sector limitado dentro de una extensa región vinícola. Se refiere especialmente a cada una de las subdivisiones de las once principales regiones vinícolas alemanas. (VITICULTURA: VIÑEDO).

98. Binissalem. DO de la zona vinícola de Baleares. Conviven las variedades tradicionales como tempranillo, *callet*, *prensal blanc* o *parellada* con otras foráneas como *cabernet sauvignon*, *riesling* o *chardonnay* además de la uva local conocida como *mantonegro* o *manto negro*. (VITICULTURA).

99. Bitter. En español «amargo» que designa una característica de esta bebida. (VINIFICACIÓN).

100. Bizkaiko Txacolina. Colocación euskera que designa la Denominación de Origen, creada en 1994, que ampara al chacolí elaborado en la provincia de Vizcaya. En (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

101. Black-rot. Colocación inglesa para designar una enfermedad criptogámica causada por el hongo *Guignardia bedewelli* y conocida como podredumbre negra que ataca a las partes verdes de la planta. (VITICULTURA: ENFERMEDAD)

102. Blanc de blancs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado con la variedad blanca *chardonnay*. (VINIFICACIÓN).

103. Blanc de noirs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado con *pinot noir* y *pinot meunier*. (VINIFICACIÓN).

104. Blanketting. Sistema para conservar los vinos bajo atmósfera inerte. (VINIFICACIÓN).

105. Blanquette. Variedad francesa de uva blanca muy extendida en la zona del Rosellón y *Limoux* (*Blanquette de Limoux*) que se utiliza fundamentalmente para la elaboración de vino espumoso. (AMPELOGRAFÍA).

106. Blanquette de Limoux. Como en otros casos, la colocación designa una zona vinícola de la región de *Limoux* amparada por AOC. Las uvas de la variedad del mismo nombre se recolectan antes de madurar para conseguir cierto grado de acidez y elaborar un vino que se conoce con el mismo nombre. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

107. Blend. Término inglés que significa mezcla. (VINIFICACIÓN).

108. Blended. Término inglés para designar la «mezcla» de uvas, vinos o destilados. (VINIFICACIÓN).

109. Blush Término inglés que designa un vino rosado pálido procedente de uvas *pinot noir*, *garnacha* y *zinfandel* muy popular en California. Debe tener una maceración corta y no sufrir oxidación lo que le da un color rosáceo brillante y un cuerpo suave. (VINIFICACIÓN).

110. Bobal. Variedad de uva tinta de la región valenciana con las que se elaboran vinos de poca graduación alcohólica y buena acidez. (AMPELOGRAFÍA).

111. Bocksbeutel. Término alemán para designar una botella típica de Franconia (Alemania) de color marrón o verde algo aplastada que recuerda a una cantimplora. Este tipo de botella también se ha adoptado en países como Austria, Portugal, Argentina o Chile. (VITICULTURA: ENVASADO)

112. Bois à Terroir. Es una de las seis zonas de la *AOC Charente* en la que se elabora aguardiente. Colocación equivalente a *Bois Communs* y *Bois Ordinaires*. (VITICULTURA).

113. Bois Communs. Una de las zonas de la comarca de *Charente* que comprende 1.600 hectáreas de viñedos en la costa y las islas de Olerón y Ré. También conocida como *Bois Ordinaires* y *Bois à Terroir*. (VITICULTURA).

114. Bois Ordinaires. Equivalente a *Bois Communs* y *Bois à Terroir*. (VITICULTURA).

115. Boisé. Término francés asociado al aroma de un vino que recuerda a la madera; sin embargo, este término también designa la disolución de virutas de roble en alcohol que puede añadirse a un destilado para fortalecer su aroma a madera. (VINIFICACIÓN).

116. Bolgheri. Denominación de Origen de Toscana (Italia) que ampara vinos ligeros y secos. A finales del siglo XX se produjo en esta zona la mayor revolución moderna del vino italiano: el nacimiento del extraordinario *Sassicaia*, que hoy tiene su propia *DOC*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

117. Bollinger, Lily. Mme Bollinger, conocida familiarmente como Tante Lily, fue una de las damas del *Champagne* que heredó de su marido la bodega en plena ocupación alemana y dio a conocer el *champagne* en Estados Unidos. Da nombre a una importante bodega de *Champagne* propiedad de la familia Bollinger desde el siglo XV. Posee, además, tres viñedos de *pinot noir* que milagrosamente se salvaron de la filoxera, catalogados como *vieilles vignes*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

118. Bomb fruits. Colocación inglesa que, a nuestro parecer, es errónea, pues si se traduce literalmente diríamos «frutas de bomba», no «bombas de fruta», colocación atribuida a los vinos que tienen mucha potencia de fruta. (VINIFICACIÓN).

119. Bombino Bianco. Variedad de uva blanca de mediana calidad que se cultiva en algunas regiones de Italia. (AMPELOGRAFÍA).

120. Bonarda. Variedad tinta italiana típica del Piamonte con la que se elaboran vinos ligeros y afrutados. (AMPELOGRAFÍA).

121. Bonded. Término inglés que se utiliza en Estados Unidos para designar los vinos o destilados que están bajo control aduanero o del fisco hasta que son retirados por el comprador una vez pagados los correspondientes derechos aduaneros. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

122. Bonne chauffe. Colocación francesa que designa la fase de elaboración del coñac en la que se obtiene un alcohol blanco con un mínimo de 72°. (VINIFICACIÓN).

123. Bons Bois. Una de las zonas de la *Charente* (Francia) donde se cultivan viñedos de la variedad *ugni blanc* con los que se elabora el *cognac*. (VITICULTURA).

124. Bordeaux. Región vinícola francesa, quizás una de las más prestigiosas del mundo. Cuenta con numerosas *AOC*, pero su renombre se debe a sus grandes *crus*. La macro demarcación *Bordeaux* incluye otras seis genéricas. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

125. Bordeaux Clairet. *AOC* que ampara unos vinos entre tintos y rosados de la región de Burdeos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

126. Bordeaux Moelleux. *AOC* que ampara unos vinos semi-dulces con aromas florales y frutales dentro de la *AOC* genérica *Bordeaux*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

127. Bordeaux rosé. Colocación francesa con la que se designa una de las seis grandes *AOC* amparadas bajo la *AOC Bordeaux*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

128. Bordeaux Sec. *AOC* de la región de Burdeos en la que se elaboran vinos blancos secos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

129. Bordeaux Supérieur. *AOC* a la que se acoge una selección de calidad de vinos tintos tánicos, más complejos y con más posibilidades de guarda que los de la *AOC Crémant de Bordeaux*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

130. Borderies. Una de las seis zonas de la región francesa de *Charente* en la que se producen vinos para la elaboración del *cognac*. (VITICULTURA).

131. Botritizado. Término adaptado al español a partir del formante culto *Botrytis* (*cinerea*). Se utiliza tanto para las uvas y para las vendimias afectadas de podredumbre noble y, por extensión, para los vinos elaborados con esas uvas y vendimias. (VITICULTURA: ENFERMEDAD, VINIFICACIÓN).

132. Botrytis. Reducción de la colocación *Botrytis cinerea* (enfermedad criptogámica). Ambigüedad del término ya que la *botrytis* puede tener efectos beneficiosos para la uva; de ahí los vinos afectados por la podredumbre noble que da lugar a los vinos de *Sauternes* o *Tokay*, mientras que la podredumbre gris tiene efectos negativos sobre las hojas, brotes y racimos de la vid. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

133. Botrytis cinerea. Enfermedad criptogámica causada por un hongo que puede tener efectos positivos y negativos para la vid. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

134. Bottled. Término inglés que figura en la etiqueta de un vino para indicar el nombre y la dirección de la bodega embotelladora. Normalmente en las etiquetas de vinos dedicados a la exportación (*bottled by*). Se utiliza también en las etiquetas de los vinos españoles. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

135. Bouchet. Nombre que recibe la variedad de uva blanca *cabernet franc* en la zona de *Saint-Émilion y Pomerol*. (AMPELOGRAFÍA).

136. Bouchonné. Término francés, derivado de *bouchon* = «corcho» que designa un vino con un desagradable sabor a corcho y moho. (CATA).

137. Bouchy. Nombre con el que se conoce a la variedad tinta *cabernet franc* en la región de *Madiran*. (AMPELOGRAFÍA).

138. Bouilleur-charentais. Colocación francesa compuesta por el nombre del destilador (*bouilleur*) y su procedencia (*Charente*). Referido al alambique que utilizaban en la región para elaborar el coñac. (VINIFICACIÓN).

139. Bouquet. Término francés ampliamente utilizado para referirse al aroma de un vino maduro. (CATA).

140. Bourgogne. Importante región vinícola francesa cuyos vinos están amparados por numerosas AOC. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

141. Bourgogne Aligoté. AOC de Borgoña que ampara unos vinos blancos elaborados con la variedad *aligoté*, típica uva de esa región francesa. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

142. Bourgogne Passetoutgrain. AOC que, como su nombre indica, se destina a los vinos tintos y rosados elaborados con «cualquier grano» (*pinot noir* y *gamay noir*) en la región de Borgoña. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

143. Bouschet. Apellido de los viveristas franceses Louis y Henri, padre e hijo, que dieron su nombre a varios cruces de variedades viníferas. En su finca de la Calmette, cerca de Montpellier, experimentaron con diferentes plantas para conseguir armonizar el grado alcohólico, el pigmento y el gusto de la vid. Así, en 1824, Louis Bouschet cruzó la *aramon* con una tintorera, creando la *petit bouschet*. Más tarde, Henri Bouschet creó la *alicante bouschet*, la cariñena *bouschet* y la *grand noir de la calmette*. (AMPELOGRAFÍA).

144. Brancellao. Uva tinta que se cultiva en la DO *Rías Baixas* (Galicia). También se cultiva en Portugal. (AMPELOGRAFÍA).

145. Brandy. Se trata de un destilado de vino y criado en roble que, por razones legales, recibe ese nombre ya que sólo pueden ostentar la denominación de *cognac* los destilados franceses. (VINIFICACIÓN).

146. Braucol. Variedad tinta autóctona de la región vinícola de *Gaillac* (suroeste de Francia) con la que se elaboran vinos amparados por AOC. (AMPELOGRAFÍA).

147. Breathable glass. Literalmente copa transpirable o «copa que respira». Se trata de una copa que permite una rápida oxigenación del vino y, por tanto, realiza los aromas del vino. (SERVICIO).

148. Breede River Valley. Esta región sudafricana abarca tres distritos (*WO*): *Worcester*, *Robertson* y *Swellendam* en los que se elaboran tanto vinos blancos como tintos, vinos generosos, *brandies* y vinos de postre. (VITICULTURA).

149. Breton. Nombre que recibe la variedad *cabernet franc* en el valle del Loira. En este caso, su nombre sería un homenaje al abad Breton, intendente de Richelieu, que se considera el propagador de la cepa en el siglo XVII. También podría proceder de los bretones que eran los mejores compradores del *cabernet franc* y terminaron por dar este nombre al vino y a la variedad de uva. (AMPELOGRAFÍA).

150. Brik. Término procedente del inglés (*brick* = ladrillo) con el que se conoce en España a un recipiente de cartón en el que se envasan diferentes productos, entre ellos el vino. El envasado en brik se considera generalmente signo de falta de calidad. Hispanización del término. (VITICULTURA: ENVASADO)

151. British bonded. Colocación inglesa para designar un coñac que envejece como mínimo cinco años en barricas de roble. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

152. Brix, Adolf. (1798-1870). Científico austriaco creador de una escala hidrométrica que se utiliza para medir el volumen de azúcar que contiene el zumo de la uva a la que dio su nombre. (VINIFICACIÓN).

153. Broulli. Término francés que designa un aguardiente lechoso de baja graduación que se obtiene de la primera destilación de un vino. En español «flema» o «revoltillo». (VINIFICACIÓN).

154. Brown sherry. Colocación inglesa que designa un vino de Jerez destinado a la exportación. (VINIFICACIÓN).

155. Brunello. Variedad de uva tinta que produce vinos de gran calidad en Italia. Es un clon de *sangiovese* que fue aislado en el siglo XIX por Ferruccio Biondi Santi. Con esta variedad se elabora uno de los mejores vinos tintos de la Toscana, el *Brunello di Montalcino*, amparado por *DOCG*. (AMPELOGRAFÍA).

156. Brunello di Montalcino. Uno de los mejores vinos tintos de la Toscana amparado por *DOCG* del mismo nombre elaborado con la variedad *Brunello*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

157. Brut. Término francés que designa un vino espumoso muy seco con un contenido de azúcar residual inferior a 15g/l. (VINIFICACIÓN).

158. Brut nature. Designa un vino espumoso muy seco al que no se le ha añadido azúcar. (VINIFICACIÓN).

159. Brut sauvage. Vino espumoso seco. (VINIFICACIÓN).

160. Brut zéro. Vino espumoso seco. Equivalente a *brut de bruts*. (VINIFICACIÓN).

161. Brut de bruts. Vino espumoso seco. Equivalente a *brut zéro*. (VINIFICACIÓN).

162. Bual. Uva blanca que se cultiva en Madeira con el nombre de *boal* y con la que se elaboran vinos dulces. *Bual* es el nombre inglés para esta variedad. En España se cultiva en la DO Utiel-Requena con el nombre de *bobal*. (AMPELOGRAFÍA).

163. Bugey Cerdon. AOC de las regiones vinícolas de *Jura* y *Saboya*, cerca de la frontera con Suiza que ampara un vino tinto espumoso sin el color intenso de los tintos, es más bien rosado. Se trata de un Vino Delimitado de Calidad Superior (*VDQS*). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

164. Burgenland. Región vitícola austriaca próxima a Hungría que está dividida en cuatro zonas *Neusiedlersee* y *Neusiedlersee-Hügeland* donde se producen vinos blancos y *Mitterburgerland* y *Südburgenland* que se dedican a los vinos tintos. (VITICULTURA).

165. Burgundy. Término inglés para el francés *Bourgogne* o el español *Borja* que puede hacer referencia tanto a la región vinícola como al color burdeos que se asocia con algunos vinos tintos. (VITICULTURA).

166. Battering. Término inglés derivado de *butter* = «mantequilla», también del adjetivo *buttery* = «sabor a mantequilla o manteca» que se asocia a ciertos vinos como el *sémillon*, *chardonnay* o el *pinot gris*. (CATA).

167. Byrrh. Empresa francesa del Rosellón que elabora un aperitivo o *vermut* con el mismo nombre a base de mistelas de aguardiente de vino al que se le añade quinina y especias. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

168. Cabernet. Nombre genérico de una variedad de uva que se coloca normalmente con otro término para designar variedades tales como *cabernet franc* o *cabernet sauvignon*. Aunque el término representa a las variedades de uva de la misma familia, resulta ambiguo si se emplea solo, pues no queda claro a qué variedad se hace referencia. (AMPELOGRAFÍA).

169. Cabernet d'Anjou. Vino rosado semiseco elaborado con *cabernet franc* y *cabernet sauvignon* y amparado por AOC en el valle del Loira. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

170. Cabernet Franc. Variedad tinta cultivada en todo el mundo. (AMPELOGRAFÍA).

171. Cabernet Sauvignon. Nombre de una variedad de uva tinta muy apreciada y cultivada en todo el mundo con la que se elaboran grandes vinos de crianza. (AMPELOGRAFÍA).

172. Cadillac. AOC de la región vinícola de Burdeos especializada en vinos blancos licorosos que pueden ser una alternativa al *Sauternes*. (VITICULTURA).

173. Cahors. Región vinícola del suroeste de Francia amparada por AOC. Produce vinos tintos de color profundo, amplios en boca, tánicos que envejecen bien entre 10 y 15 años. (VITICULTURA).

174. Caíño. Variedad de uva blanca y tinta autóctona de Galicia. La tinta es la principal variedad de la DO *Ribeiro* mientras que la blanca está autorizada en la DO *Rías Baixas*. (AMPELOGRAFÍA).

175. Calabria. Región italiana de cultura vitivinícola que se remonta a la época de los fenicios en la que se elaboran tintos interesantes amparados por DOC como el blanco dulce *Greco di Bianco*. (VITICULTURA).

176. California. La región vinícola más importante de Estados Unidos. Los colonizadores españoles difundieron el cultivo de la vid en estas tierras en el siglo XVIII. Está dividida en cinco zonas climáticas. Las comarcas más conocidas son las de *Napa* y *Sonoma*. Son famosos sus vinos blancos de *chardonnay* y tintos de *pinot noir* aunque se cultivan otras muchas variedades de uva. (VITICULTURA).

177. Callet. Variedad de uva tinta que se cultiva en Mallorca (principalmente en DO *Binissalem* y *Pla i Llevant*) con la que se elaboran vinos con poca acidez y alcohol por lo que suelen mezclarse con la variedad *Fogoneu*. (AMPELOGRAFÍA).

178. Canaiolo. Variedad tinta italiana típica de la Toscana que interviene en la elaboración de los conocidos *chianti*. También denominada *cannaiolo*. (AMPELOGRAFÍA).

179. Canaiolo nero. Colocación italiana que designa una variedad de uva tinta, *canaiolo*, que interviene en la elaboración del famoso vino *chianti* de la Toscana. (AMPELOGRAFÍA).

180. Canary. Término inglés que designaba un vino dulce y licoroso elaborado con la variedad malvasía en Canarias conocido también como *Canary sack* o *Canary Wine*. (VINIFICACIÓN).

181. Canary sack. La entrada en GDV (820) nos remite a *sack* o *sacke* nombre con el que se denomina al vino de Jerez en Inglaterra. Parece que la cepa llegó a España en el siglo XV y se asentó principalmente en Canarias. Hasta 1530 no aparece el nombre de *sack* en ningún documento; pero los ingleses diferenciaban tres calidades de vino español: vino de saca (*sack*), romanía y bastardo. Shakespeare utilizó el término *sack* para designar los vinos generosos españoles, no solo el jerez (*sherry*), sino también el *canary sack* y el Málaga *sack*. (VINIFICACIÓN).

182. Canary wine. Vino generoso elaborado con malvasía en Canarias desde donde viajaba principalmente a Inglaterra, pero también a Europa y América. El comercio se extendió desde el siglo XVI hasta mitad del siglo XIX. (VINIFICACIÓN).

183. Candive noir. Uno de los nombres con los que se conoce la variedad tinta *syrah*. También llamada *Candire noir*. (AMPELOGRAFÍA).

184. Cannonadu. Término italiano para designar una variedad de uva tinta local que se cultiva en Cerdeña también conocida como *cannono*, *cannonau* o *cannonao*. (AMPELOGRAFÍA).

185. Cannonau di Sardegna. Vino tinto o rosado licoroso de Cerdeña elaborado con la variedad *cannonnau*. También conocida como *cannono*, *cannonadu* o *cannonao*. (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

186. Canteiro. El término portugués puede designar un tipo de vino de Madeira sin *estufagem* o las barras sobre las que se asientan las cubas en las que se cría ese vino. (VINIFICACIÓN).

187. Cape. Nombre inglés para designar la región vitivinícola sudafricana en torno a Ciudad del Cabo. (VITICULTURA).

188. Carignan. Término francés para designar la variedad española «cariñena» o italiana *carignano*. (AMPELOGRAFÍA).

189. Carignano. Término italiano para designar la variedad de uva española «cariñena» o la francesa *carignan*. (AMPELOGRAFÍA).

190. Carmenère. Variedad de uva tinta originaria de la región de Burdeos. Forma parte de la familia de la *cabernet sauvignon*, y su nombre proviene de la palabra francesa *carmin*, que hace referencia al color que toman sus hojas durante el otoño. (AMPELOGRAFÍA).

191. Carnelian. Híbrido de uva tinta obtenido por Olmo, ampelógrafo de la Universidad de Davis (California), a partir de las variedades Cariñena, *Cabernet sauvignon* y Garnacha. (AMPELOGRAFÍA).

192. Carricante. Término italiano que designa una variedad de uva blanca que se cultiva en Sicilia con la que se elaboran vinos secos que envejecen bien. (AMPELOGRAFÍA).

193. Casse. Término francés que significa «rotura» aunque en vitivinicultura se conoce como «quiebra». Se trata de una enfermedad del vino que produce alteraciones tanto en la calidad como en el color. (VINIFICACIÓN).

194. Castel del Monte. Colocación italiana para una *DOC* de la región vinícola de *Puglia* en la que se elaboran interesantes vinos tintos. (VITICULTURA).

195. Castelão francês. Variedad de uva tinta portuguesa. (AMPELOGRAFÍA).

196. Castello. Término italiano para referirse a una explotación vinícola o una bodega. Equivalente a los términos italianos: *tenuta, azienda, fattoria, castello, podere, vigna o vigneto*; franceses: *crus, clos, climat* y españoles: «finca» o «viñedo». (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

197. Catarratto. Variedad de uva blanca italiana cultivada especialmente en Sicilia. Es además la segunda variedad cultivada en la zona detrás de la *sangiovese*. Esta variedad interviene en la elaboración del *Marsala*. (AMPELOGRAFÍA).

198. Caudalía. Adaptación del término francés *caudalie* para designar una unidad de tiempo equivalente a un segundo que permite establecer la duración o persistencia de las sensaciones que deja un vino. Se calcula midiendo el número de segundos que permanecen las sensaciones en el paladar y en la nariz después de beber o catar un vino. (CATA).

199. Celler. Término catalán para designar una bodega en la que se elaboran y crían vinos. (VITICULTURA: VIÑEDO)

200. Central Valley. Una de las cinco zonas climáticas principales de California que incluye otras tantas comarcas vinícolas. (VITICULTURA).

201. Cérons. Región vinícola francesa de Burdeos en la que se elaboran principalmente vinos blancos licorosos amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

202. Chablis. Como en otros muchos casos, el término designa una región vinícola francesa situada al norte de Borgoña en la que se elaboran excelentes vinos blancos, de ahí que la mención *chablis* se convirtiera en sinónimo de vino blanco producido en cualquier región del mundo. Así pues, el término *Chablis* responde tanto a la región como al vino que en ella se produce. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

203. Chacolí. Adaptación del término vasco *txacolí* que designa un vino de baja graduación y fresca acidez que se elabora principalmente en el País Vasco. Aunque también se utiliza el término para referirse a un tipo de vino similar elaborado en otras partes de España (VINIFICACIÓN).

204. Chambertin. Región vinícola francesa de Borgoña en la que se elaboran vinos tintos de calidad amparados por *AOC*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

205. Chambré. Término francés que se aplica a un vino que se atempera para adaptarse a la temperatura de la habitación en la que se consume. (SERVICIO).

206. Chambrer. Término francés para denominar el acto de adecuar la temperatura de un vino al lugar en el que se va a servir, es decir, servir el vino a la temperatura de la habitación. En español «atemperar». (SERVICIO).

207. Champagne 1. Término francés únicamente utilizado para los vinos espumosos franceses que se elaboran siguiendo el método tradicional o *champenoise*. Legalmente el término francés es únicamente aplicable al vino espumoso elaborado en la región francesa de *Champagne*, mientras que en España el equivalente es «cava». Sin embargo, a veces se utiliza el término *champagne* o los adaptados champán o champaña para referirse al cava español. (VINIFICACIÓN).

208. Champagne 2. Región francesa en la que se elabora un vino espumoso blanco o rosado con el mismo nombre según el método tradicional. (VITICULTURA).

209. Champagne blanc de blancs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado en la región de *Champagne* con la variedad de uva blanca *chardonnay*. (VINIFICACIÓN).

210. Champagne blanc de noirs. Colocación francesa que designa un vino espumoso elaborado en la región de *Champagne* con las variedades tintas *pinot noir* y *pinot meunier*. (VINIFICACIÓN).

211. Champagne millesimé. Colocación francesa que designa un *champagne* que sólo puede elaborarse con vinos de la misma cosecha. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

212. Champagne rosé. En español es más habitual encontrar una colocación mixta como *champagne* rosado que la francesa *champagne rosé*. Quizás el hecho de que este tipo de espumoso sea más caro y, quizás más exclusivo, hace que se tienda a utilizar el término francés *rosé* que puede parecer más elegante que el español «rosado» que se asocia con el vino. (VINIFICACIÓN).

213. Champagnoise. Grafía errónea del término francés *champenoise* que designa el método llamado tradicional utilizado en la región francesa de *Champagne* para elaborar el vino espumoso del mismo nombre. (VINIFICACIÓN).

214. Champanés. Creación neológica no recogida en DRAE aunque podría ser adecuada al derivar de champán que sí figura en el diccionario de la Academia como procedente del francés *champagne*. (VINIFICACIÓN).

215. Champanoise. Debe tratarse de un error gráfico para designar el método tradicional o *champenoise* como ocurre con *champagnoise*. (VINIFICACIÓN).

216. Champanización. Creación neológica a partir del término francés *champanisation* para designar la acción de elaborar un vino siguiendo el método tradicional o *champenoise*, es decir, «champanización». (VINIFICACIÓN).

217. Champaña. Adaptación gráfica del francés *champagne*. (VINIFICACIÓN).

218. Champañés. En DEA (989) figura como adjetivo «*De la región francesa de Champaña.*» (VINIFICACIÓN).

219. Champenoise. Término francés para designar el llamado método tradicional en la elaboración del vino espumoso de la región francesa de *Champagne* cuya segunda fermentación se realiza en la misma botella en la que se va a consumir el vino. (VINIFICACIÓN).

220. Chance-mutation. Colocación inglesa equivalente a la española «mutación de yema». (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

221. Chaptal, Jean Antoine. Químico francés (1756-1832) que dio su nombre al procedimiento que consiste en añadir azúcar a los mostos para aumentar el grado alcohólico. (VINIFICACIÓN).

222. Chaptalisation. Término francés para designar la adición de azúcar al mosto del vino a fin de aumentar su grado alcohólico. (VINIFICACIÓN).

223. Chaptaliser. Término francés para designar la acción de añadir azúcar al mosto para aumentar el grado alcohólico. Derivado del patronímico Chaptal, inventor de este procedimiento. (VINIFICACIÓN).

224. Chaptalización. Procedimiento que consiste en añadir azúcar al mosto del vino para aumentar su grado alcohólico. Debe su nombre al patronímico de su inventor, el químico francés Jean Antonio Chaptal. (VINIFICACIÓN).

225. Chaptalizado. Término derivado del extranjerismo *chaptaliser* o «chaptalizar» en español que designa un vino al que se le ha añadido azúcar para aumentar su graduación alcohólica. (VINIFICACIÓN).

226. Chaptalizar. Añadir azúcar al mosto de un vino para aumentar su graduación alcohólica. (VINIFICACIÓN).

227. Chardonnay. Variedad de uva blanca reconocida internacionalmente como la más noble de las variedades blancas. De origen francés —Borgoña—, pero ampliamente cultivada en todo el mundo. Produce un vino fácil de degustar y suele tener una graduación relativamente alta de alcohol, pero un nivel de acidez baja. Para los viticultores también se trata de una variedad muy apreciada por su alto rendimiento y maduración temprana, aunque brota muy pronto y puede verse afectada por las heladas en zonas frías. Los vinicultores también aprecian esta variedad que se adapta a diversos tipos de vinificación. (AMPELOGRAFÍA).

228. Charentais. Término francés para designar el alambique de cobre en el que se realiza la segunda destilación del *cognac* en la región de *Charente*. (VINIFICACIÓN).

229. Charente. Nombre francés para designar dos regiones vinícolas — *Charente* y *Charente Maritime*— que se extienden a orillas del Atlántico, al norte de la *Gironde*, atravesada por el río *Charente*. En dichas regiones se elaboran famosos destilados (*cognac*). La localidad de *Cognac* está situada en el centro del viñedo de *Charente*. (VITICULTURA).

230. Charmat, Eugène. Enólogo francés que en 1910 ideó un procedimiento, conocido con el nombre de su creador, para la elaboración del vino espumoso en grandes cantidades. (VINIFICACIÓN).

231. Charmat, Méthode. Método de elaboración de vinos espumosos en los que la segunda fermentación se realiza en grandes cubas. Lleva el nombre de su creador, el enólogo francés Eugène Charmat. También conocido como procedimiento *granvás* o *cuve clos*. (VINIFICACIÓN).

232. Chassange-Montrachet. Municipio y región vinícola francesa de Borgoña en la que se elaboran vinos blancos y tintos amparados por AOC. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

233. Chasselas. Variedad de uva blanca cultivada en Suiza, Francia, Italia, Alemania, California y Nueva Zelanda. (AMPELOGRAFÍA).

234. Château. Término francés que en Burdeos sirve para designar indistintamente un pago, una bodega y los vinos que salen de este pago. Normalmente se percibe como un signo de calidad. Algunos de los mejores vinos franceses lo incluyen en las etiquetas de sus vinos, aunque a veces simplemente se aplica si se trata de una edificación histórica. En cualquier caso, el término *château* se asocia con una bodega o propiedad vinícola que produce y embotella sus propios vinos. El empleo del término está regulado, por lo que sólo puede aplicarse a vinos con denominación de origen y también debe justificarse la existencia de una construcción en la propiedad. Habitualmente va seguido del nombre de la propiedad, así *Château Lafite* o *Château Latour*. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

235. Château Ausone. Propiedad situada al sur de *Saint-Émilion* (Burdeos) en la que se elaboran elegantes vinos tintos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

236. Château-Chalon. AOC del *Jura* (Francia) en la que se elabora un famoso vino amarillo (*vin jaune*). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

237. Château Cheval Blanc. *Premier grand cru classé* de *Saint-Émilion* (Burdeos) donde se elaboran unos de los mejores vinos tintos de Burdeos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

238. Château d'Yquem. Propiedad en la que se elabora uno de los mejores vinos blancos dulces de la AOC *Sauternes*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

239. Château-Grillet. Pequeña propiedad de la zona vinícola de *Côtes du Rhône* (Francia) en la que se elaboran famosos vinos blancos amparados por AOC. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

240. Château Lafite. Propiedad de *Pauillac* (Burdeos) en la que se elabora un vino tinto excepcional. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

241. Château Latour. *Premier gran cru classé* de la zona del *Médoc* francés en el que se elaboran vinos tintos de gran calidad. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

242. Château L'Angélu. Propiedad vinícola de la familia Boüard Laforest (*premier grand cru classé*) de *Saint-Émilion* en la que se elabora un vino tinto excepcional (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

243. Château La Mission-Haut-Brion. *Cru classé* de *Graves* (Francia), amparado por la AOC *Péssac-Léognan* en el que se cultivan variedades tintas como *merlot*, *cabernet sauvignon* y *cabernet franc*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

244. Château Margaux. Propiedad clasificada como *premier cru classé* de *Médoc* (Burdeos) en la AOC del mismo nombre en la que se elabora un vino tinto que es un símbolo de Francia. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

245. Château Montus. Bodega de *Madiran* (Francia) en la que se elabora el *madiran* con las variedades *tannat*, principalmente, pero también *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

246. Château Mouton Rothschild. Situado en el Alto *Médoc* (Burdeos), en la AOC *Pauillac*, este *grand cru classé* elabora un vino lleno de virtudes ya desde su juventud que estará en todo su esplendor tras 10 o 15 años de crianza. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

247. Château Palmer. Situado dentro de la AOC *Margaux*. Se trata de un *troisième cru classé* del *Médoc* (Burdeos) en el que se cultivan las variedades tintas *merlot*, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

248. Château Pétrus. Pago de la zona de *Pomerol* (Burdeos) en el que se elabora uno de los vinos tintos más cotizados del mundo. El nombre del vino es una reducción del nombre del pago en el que se cultiva y elabora el vino. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

249. Chateauf-neuf-du-Pape. Uno de los vinos tintos más famosos de Francia del valle del Ródano amparado por AOC del mismo nombre desde 1931. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

250. Chenin. Variedad de uva, generalmente blanca y cultivada en todo el mundo. Su tierra natal es el curso medio del Loira donde la *Chenin blanc* posee una elevada acidez. En cosechas excepcionales, en la región del Loira, las uvas pueden llegar a tener altas concentraciones de azúcar al verse afectadas por la podredumbre noble. (AMPELOGRAFÍA).

251. Chenin blanc. Variedad de uva blanca de origen francés pero cultivada internacionalmente con la que se elaboran desde vinos licorosos hasta vinos secos, vinos de postre y vinos de guarda. (AMPELOGRAFÍA).

252. Chianti. Aunque el término se aplica *DOCG* italiana que ampara el famoso vino *Chianti* elaborado en un 70% con la variedad *sangiovese* y que se envasa en una botella con el mismo nombre. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

253. Chianti Classico. Con esta mención se reconoce al vino tinto amparado por la *DOCG Chianti* que se elabora en la zona central de la Toscana y que comprende tres municipios de Florencia y cinco de Siena. Se considera que es la zona de más calidad. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

254. Chianti Rufina. Con esta mención se reconoce al vino tinto amparado por la *DOCG Chianti* que se elabora al este de Florencia. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

255. Chiaretto. Término italiano para designar un vino rosado que se elabora en la región de Lombardía amparado por la *DOC del Garda*. (VINIFICACIÓN).

256. Chiavennasca. Nombre local con el que se conoce a la variedad tinta *nebbiolo* en la región de Lombardía con la que se elaboran vinos amparados por la *DOC Valtellina*. (AMPELOGRAFÍA).

257. Chinon. *AOC* de la región vinícola del Loira (Francia) en la que se elaboran principalmente vinos tintos. (VITICULTURA).

258. Chip. Término inglés con el que se designan las virutas de madera que se incorporan al vino para aportar gusto a madera. (VINIFICACIÓN).

259. Choice. Término inglés con el que se calificaba al vino de Madeira más joven. Generalmente, no se indicaba ni el tipo de uva, habitualmente *Tinta Negra Mole*, ni la fecha de embotellado. (VINIFICACIÓN).

260. Ciliegio. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en las regiones de Toscana y Umbría. (AMPELOGRAFÍA).

261. Cinsault. Variedad de uva tinta cultivada en la región vinícola de *Languedoc*, al sur de Francia. También conocida como *Cinsaut*. (AMPELOGRAFÍA).

262. Clairet. Término francés utilizado para designar al vino de Burdeos por el color pálido del mismo. (VINIFICACIÓN).

263. Clare Valley. Región vinícola australiana en la que se producen excelentes vinos con la variedad *riesling*. (VITICULTURA).

264. Claret. Nombre antiguo que se aplicaba al vino *clairet* elaborado en Burdeos, equivalente al término español «clarete». (VINIFICACIÓN).

265. Classico. En la *DOCG Chianti* sirve para calificar a los mejores vinos tintos de *Chianti* que se elaboran en la zona central de la Toscana. También se aplica en Italia a un vino espumoso elaborado por el método tradicional y, si se trata de vinos tranquilos, la mención *classico* indica que los vinos proceden del corazón de la *DOC*. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

266. Climat. Término francés que se aplica en Borgoña a un pago o *cru* en el que se cultiva un gran vino. Equivalente a: *clos, cru, domaine* (francés), *vigneti* (italiano), *single vineyard* (inglés), *quinta* (portugués) o «viñedo» (español). (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

267. Clos. Término francés que se aplica en Borgoña a un pago vitícola delimitado que produce vinos con gran personalidad. Sinónimo de *climat*. A veces el término va seguido por el nombre del pago (*Clos de Vougeot*). (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

268. Clos de Vougeot. *Grand cru de la Côte de Nuits* en la región de Borgoña que produce uno de los vinos tintos más apreciados del mundo. El célebre viñedo amurallado de 50 ha tiene más de 70 propietarios que elaboran su propio vino, a veces con técnicas muy diferentes. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

269. CM. Siglas francesas que corresponden a *Coopérative Manipulation*. (VITICULTURA).

270. Codorníu, Jaume. La histórica bodega de *Sant Sadurní d'Anoia (Penedès)* debe su nombre a su fundador Jaume Codorníu según un documento fechado en el año 1551 y, posteriormente, ha sido dirigida durante generaciones por la familia Codorníu. Fue la primera en elaborar el vino espumoso (cava) en España y seguramente es la bodega de espumosos más grande del mundo. El nombre se aplica tanto a la bodega como al cava que en ella se elabora. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

271. Coeur. Término francés para designar la parte más limpia que se obtiene tras la segunda destilación en el proceso de elaboración del *cognac*. (VINIFICACIÓN).

272. Cognac 1. Aguardiente de vino de la región de *Charente* amparado por la *AOC Cognac*. Como ocurre con el término *champagne, cognac* es de uso exclusivo en la región francesa de *Charente*, por lo que el destilado elaborado en otros países será el *brandy*. (VINIFICACIÓN).

273. Cognac 2. *AOC* en la que se elabora el destilado de vino del mismo nombre. La región consta de seis zonas. (VITICULTURA).

274. Colheita. Término portugués utilizado para designar los vinos de Oporto de añada. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

275. Colheita tawnies. Colocación mixta portugués + inglés para describir un vino de Oporto que se somete a crianza (*tawny*). *Colheita* que significa «añada» es una mención que distingue a los Oportos de añada, que figura en la botella junto con la fecha de embotellado especificando la crianza en madera con un mínimo de siete años (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

276. Colli Bolognesi. Colocación italiana que designa una *DOC* de *Emilia-Romagna*, en la provincia de Bolonia, en la que se elaboran vinos tintos y ligeros con la variedad *barbera* y amparados por la *DOC*. En la región también se elaboran vinos blancos secos, algunos son espumosos o de aguja. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

277. Colombard. Variedad de uva blanca de la región de *Charente* (Francia) que interviene en la elaboración del *cognac* aunque también se cultiva en zonas tan distantes como California o Sudáfrica. Produce vinos neutros y relativamente ácidos, especialmente en California (*Central Valley*), pero también puede dar lugar a vinos afrutados, ácidos y baratos, que se beben casi recién embotellados. (AMPELOGRAFÍA).

278. Commandaria. Vino oscuro de postre. Es uno de los vinos más antiguos y mejores de Chipre que se elabora con uvas pasificadas. (VINIFICACIÓN).

279. Conca de Barberà. Región vinícola situada al oeste de la provincia de Tarragona cuya producción de vinos blancos se utiliza para la elaboración de cava. Esta DO cuenta con algunos de los mejores viñedos catalanes. (VITICULTURA).

280. Concia. Término italiano que designa un mosto dulce que se añade a algunos vinos. (VINIFICACIÓN).

281. Conciati. Término italiano que se aplica a los vinos a los que se añade *concia* (mosto dulce). (VINIFICACIÓN).

282. Concord. Variedad de uva tinta cultivada principalmente en Estados Unidos y Canadá. Se debe a Ephraim Bull que plantó unas pepitas de *Vitis Labrusca* en 1843 y obtuvo algunas plantas. Se trata de una planta fuerte y vigorosa que se adapta a muchos tipos de suelo y climas fríos y es resistente a enfermedades como el mildiu o el oídio. (AMPELOGRAFÍA).

283. Condrieu. *AOC* francesa situada en la orilla derecha del Ródano, junto a la *Côte-Rôtie*. En esta *AOC* sólo se cultiva la variedad blanca *viognier*. (VITICULTURA).

284. Constantia. Región vinícola sudafricana de clima mediterráneo por lo que las viñas no requieren irrigación. Simon Van der Steel colonizó estas tierras fundando una colonia con el nombre de *Constantia*. Sus vinos se hicieron famosos en las Cortes europeas. Se cultivan principalmente variedades blancas como *chardonnay* y *riesling* y tintas, *shiraz* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

285. Coonawarra. Región vinícola australiana en la que se elaboran excelentes vinos con la variedad *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

286. Coopérative Manipulation. Colocación francesa que designa una inscripción que figura en las etiquetas de la región de *Champagne* indicando que ha sido elaborado por los socios de la correspondiente cooperativa. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

287. Cornas. Pequeña AOC situada en la orilla derecha del Ródano en la que se elabora un vino tinto que necesita tres o cuatro años de maduración. (VITICULTURA).

288. Corton-Charlemagne. *Grand cru* de Borgoña amparado por AOC en el que se elabora uno de los mejores vinos blancos de la zona con la variedad *chardonnay*. La leyenda dice que el propio Carlomagno plantó cepas blancas para no mancharse la barba con los vinos tintos de la zona. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

289. Corvina. Variedad de uva tinta italiana con la que se elaboran los famosos vinos de *Valpolicella* en la región del Véneto. (AMPELOGRAFÍA).

290. Costers de Segre. Región catalana situada en la provincia de Lérida y amparada por DO desde 1986. La firma *Codorníu* acapara buena parte de la producción de la zona para la elaboración del cava. (VITICULTURA).

291. Cot noir. El primer término de la colocación es sinónimo de la variedad tinta *Malbec*. También conocida como *côt*. (AMPELOGRAFÍA).

292. Côte de Beaune. Importante región vinícola francesa de la zona de Borgoña que forma parte de la famosa *Côte d'Or*. (VITICULTURA).

293. Côte de Nuits. Zona vinícola de la *Côte d'Or* en la Borgoña francesas con capital en Dijon en la que se elaboran renombrados vinos blancos y tintos. (VITICULTURA).

294. Côte-de-Nuits-Villages. AOC genérica de *Côte de Nuits* que ampara la producción de vinos blancos y tintos de determinados municipios de la región. Sustituye a la antigua mención *Vins Fins de Côte de Nuits*. (VITICULTURA).

295. Côte d'Or. Una de las zonas de producción más famosas de vinos de Borgoña. La región está dividida en dos zonas: *Côte de Nuits* y *Côte de Beaune*. (VITICULTURA).

296. Côte Rôtie. Es el viñedo francés más antiguo de las *Côtes-du-Rhone* amparado por AOC en la que se elaboran elegantes vinos de color granate oscuro y aromas de frambuesa y especias, estructurados, tánicos y aptos para la guarda. (VITICULTURA).

297. Coteaux-de-Saumur. AOC del Loira (Francia) que elabora vinos blancos con la variedad *chenin blanc*. (VITICULTURA).

298. Coteaux-du-Languedoc. Una de las AOC de la zona vinícola de *Languedoc*. (VITICULTURA).

299. Coteaux-du-Layon. AOC situada en la orilla norte del Loira. Produce vinos licorosos incluyendo el *sauternes* o los vendimias nobles de Alsacia. (VITICULTURA).

300. Côtes de Provence. AOC francesa situada al norte de Marsella en la que se elaboran los rosados provenzales de la región ampliamente consumidos a pesar de ser vinos sencillos. (VITICULTURA).

301. Côtes-du-Rhône. Viñedos del valle del Ródano que comprenden ambas vertientes del río: la meridional y la septentrional en la que se sitúan renombradas AOC. Se elaboran vinos blancos con las variedades *marsanne*, *roussane* y *viognier*, mientras que para vinos tintos se utiliza la variedad *syrah*. (VITICULTURA).

302. Côtes-du-Rhône-Villages. AOC de la región vinícola de la vertiente meridional del valle del Ródano. (VITICULTURA).

303. Côtes du Roussillon. AOC francesa de Borgoña en la que se producen principalmente vinos tintos. Los mejores vinos se elaboran con maceración carbónica, especialmente los de la variedad cariñena. (VITICULTURA).

304. Côtes-du-Roussillon-Villages. AOC delimitada de la región francesa del Rosellón al norte del río *Têt* en la que se elaboran tintos secos y vinos dulces naturales. (VITICULTURA).

305. Couderc, Georges. Ampelógrafo francés (1850-1928), creador de 11 portainjertos además de híbridos productores directos. Los portainjertos se identifican por el número que el investigador les asigna y, en este caso, su apellido, así: *161-49 Couderc*. (AMPELOGRAFÍA).

306. Coupage. Término francés que designa la mezcla de uvas en la misma cuba para mejorar la calidad del vino. En español el término podría traducirse como «corte». (VINIFICACIÓN).

307. Coup de poignet. Colocación francesa que designa un procedimiento que consiste en girar las botellas de cava o *champagne* en los pupitres. (VINIFICACIÓN).

308. Coupe. Término francés para designar la típica copa de *champagne* abierta y plana que solía utilizarse, pero que en la actualidad ha sido sustituida por otros tipos como el de flauta para los vinos espumosos. (SERVICIO).

309. Courbu. Variedad de uva blanca tradicional cultivada en el suroeste de Francia aunque también existe una variedad tinta. (AMPELOGRAFÍA).

310. Cream. Término inglés utilizado para un tipo de vino de jerez oloroso dulce, de color oscuro. (VINIFICACIÓN).

311. Crémant. Término francés para designar un vino espumoso de poca presión carbónica (3,5 kg) lo que hace que las burbujas sean menos persistentes. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

312. Crémant de Bordeaux. AOC que ampara los vinos espumosos elaborados en todas las comarcas de Burdeos. Se elaboran siguiendo el método tradicional,

es decir, haciendo la segunda fermentación en botella. También aplicable al vino espumoso (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

313. Crémant de Bourgogne. Vino espumoso con poca intensidad carbónica amparado por la AOC del mismo nombre, *AOC Bourgogne*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

314. Crémant de Limoux. Uno de los mejores espumosos de Francia amparado por la AOC del mismo nombre, *Crémant de Limoux*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

315. Crémant de Loire. Vino espumoso del valle del Loira amparado por la AOC del mismo nombre, *Crémant de Loire*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

316. Crépy. AOC de la región vinícola de Saboya en la que se elaboran vinos blancos con la variedad *chasselas*. (VITICULTURA).

317. Cru. Término francés utilizado en Burdeos para designar un viñedo o pago de calidad en el que se producen vinos de excepcional calidad. Equivalente a los términos: *clos*, *domaine* o *climat* (francés); *single vineyard* (inglés), «viñedo» (español), *quinta* (portugués) o *vigneto* (italiano). (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

318. Cru bourgeois. Colocación francesa para determinar una categoría otorgada a algunas propiedades en la zona de *Médoc* (Burdeos). Se trata de una clasificación inferior a la categoría de *Cru Classé*. En 2003 se creó una clasificación en la que se distinguía entre *Cru Bourgeois*, *Cru Bourgeois Supérieur* y *Cru Bourgeois Exceptionnel*. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

319. Cru classé. Clasificación que se aplica a un pago o viñedo que produce grandes vinos tintos en Burdeos. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

320. Crusted. Término inglés para designar un vino de Oporto elaborado con vinos procedentes de diferentes añadas, sin filtrar y muy añejo que necesita decantación. En la etiqueta sólo figura el año de embotellado. Para abrir estas botellas suelen utilizarse tenazas calientes. No está amparado por la legislación portuguesa, por lo que podría desaparecer. Sólo siguen embotellándolo algunos importadores británicos. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

321. Cupage. Término de nuevo cuño cercano al francés *coupage*, de hecho la pronunciación de ambos términos es coincidente. Como en otros casos, la hispanización del término debería ser «cupaje». (VINIFICACIÓN).

322. Cuve close. La colocación francesa se presenta sin traducción. Se trata de un método de elaboración de vinos espumosos de calidad media (inferior al método tradicional). Las *cuve close* (cubas cerradas) son herméticas porque tienen que resistir la presión. La espuma se produce en la cuba y no en la botella, como ocurre en el caso del *champagne*. Procedimiento sinónimo de *granvás* que se realiza en ese recipiente (*cuve close*). (VINIFICACIÓN).

323. Cuvée. Término francés que en la región de *Champagne* equivale a los primeros 4.000 kilos de uva. También se llama *cuvée* al vino procedente de una determinada cosecha. (VINIFICACIÓN).

324. Damaschino. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva en Sicilia y que interviene en la elaboración del vino de *Marsala*. (AMPELOGRAFÍA).

325. Dão. Región vinícola portuguesa en la que se elaboran algunos de los mejores vinos de Portugal. (VITICULTURA).

326. Decanter. El término inglés puede utilizarse para designar tanto una máquina como un utensilio utilizado en el servicio del vino. (SERVICIO, VINIFICACIÓN).

327. Dégorgement. Procedimiento que consiste en la eliminación de las lías acumuladas en el gollote. En español «degüelle». (VINIFICACIÓN).

328. Délestage. Término francés con el que se designa una técnica llevada a cabo durante la fermentación para extraer taninos y compuestos fenólicos. Consiste en extraer del depósito todo el vino que está fermentando dejando el sombrero en el interior. (VINIFICACIÓN).

329. Demi-sec. Colocación francesa para designar un vino espumoso con una proporción de azúcares residuales entre 35-50 gramos/ litro. Equivalente a términos como: «semiseco» (español), *halltrocken* (alemán), *meio seco* (portugués), *medium dry* (inglés) o *abbocatto* (italiano). (VINIFICACIÓN).

330. Denominació d'Origen Qualificada. Colocación catalana para designar una «Denominación de Origen Calificada». En España existen dos: DOCa Rioja y DOQ Priorat. Corresponde a las siglas DOQ. (VITICULTURA).

331. Denominazione di Origine Controllata. Colocación italiana equivalente a la española «Denominación de Origen». Esta mención es menos restrictiva que nuestra DOC (Rioja, Priorat) aunque la sigla italiana podría inducir a error. Corresponde a las siglas italianas DOC. (VITICULTURA).

332. Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Indicación de calidad de los vinos italianos creada en 1963 equivalente a la DOC española. Corresponde a las siglas DOCG. (VITICULTURA).

333. Deutscher Tafelwein. Colocación alemana que se aplica a los vinos de mesa que cuentan con su propia reglamentación. Si se trata de un vino complemente alemán debe constar la mención *Deutscher Tafelwein*. Corresponde a las siglas D.T.W. (VITICULTURA).

334. Deuxième cru. Colocación francesa para designar un pago o viñedo en Burdeos de calidad inferior a la de *première cru*. Aunque podría traducirse como «segundo pago», como con el resto de las clasificaciones suele mantenerse la forma original francesa. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

335. Deuxième taille. Colocación francesa que sirve para designar en la región de *Champagne* al vino obtenido tras ser prensado dos veces. Tras sucesivas prensadas el vino obtenido es de inferior calidad. (VINIFICACIÓN).

336. DOC. Sigla italiana que corresponde a *Denominazione di Origine Controllata*. (VITICULTURA).

337. Doce. Término portugués que designa un vino dulce de Oporto con un contenido de azúcar residual superior al 45 g/l. Equivalente a los términos: *doux* (francés), *dolce* (italiano), *sweet* (inglés) o «dulce» (español). (VINIFICACIÓN).

338. DOCG. Sigla italiana que corresponde a *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*. (VITICULTURA).

339. Dock. Término inglés para designar un vino de Oporto. El término hace referencia a los muelles donde se encuentran las bodegas de Oporto en *Vila Nova de Gaia*, a orillas del *Douro* (Duero). (VINIFICACIÓN).

340. Dolce. Término italiano para designar un vino dulce con un contenido de azúcar residual superior al 45g/l. Equivalente a los términos: *doux* (francés), *sweet* (inglés), *doce* (portugués) o «dulce» (español). (VINIFICACIÓN).

341. Dolcetto. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en la región del Piamonte con la que se elaboran vinos de poca acidez, suaves. (AMPELOGRAFÍA).

342. Dolcetto d'Alba. Vino tinto elaborado con la variedad *dolcetto* en la región del Piamonte y amparado por *DOC*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

343. Domaine. Término francés para una explotación vinícola que cultiva y elabora sus propios vinos. En Borgoña, el término se aplica a un viñedo o pago de calidad. Similar al *cru* de Burdeos. Suele ir seguido del nombre de la propiedad. Equivalente a: *clos*, *cru*, *climat* (francés); *single vineyard* (inglés), viñedo (español), *quinta* (portugués) o *vigneto* (italiano). (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

344. Dona Branca. Variedad de uva blanca cultivada en Portugal. En Galicia conocida como Doña Blanca. (AMPELOGRAFÍA).

345. DOQ. Sigla catalana que corresponde a *Denominació d'Origen Qualificada*. (VITICULTURA).

346. Dosage. Término francés que designa la cantidad de licor de expedición que se mezcla con el vino espumoso antes de ser taponado. (VINIFICACIÓN).

347. Dosage zéro. Colocación francesa para designar un vino espumoso cuyo contenido en azúcar es inferior a 3 g/l. Equivalente a las colocaciones: *dosaggio zero* (italiano); *brut nature* (francés), «bruto natural» (español). (VINIFICACIÓN).

348. Dosaggio cero. Colocación italiana que indica la cantidad de azúcar en un vino espumoso por debajo de los 3 gramos por litro. (VINIFICACIÓN).

349. Dosaje. Galicismo para designar la operación de dosificación de un vino espumoso. (VINIFICACIÓN).

350. Dosé. Término francés derivado de *doser* (dosificar) que designa un vino espumoso al que se le añade azúcar después del degüello. (VINIFICACIÓN).

351. Douro. Región vinícola portuguesa con categoría de *Região Demarcada* situada a unos 100 km de la desembocadura del Duero que llega prácticamente hasta la frontera con España. El 40% de la producción de la zona se dedica al vino de Oporto, el resto a la elaboración de vinos tintos y blancos. El término se utiliza tanto para la región vinícola como para los vinos elaborados en la zona, aunque no para los oportos. (VITICULTURA).

352. Doux. Término francés que designa un vino dulce cuyo contenido de azúcar residual es superior al 45g/l. Equivalente a los términos: *dolce* (italiano), *doce* (portugués), *sweet* (inglés) o «dulce» (español). (VINIFICACIÓN).

353. Dry. Término inglés para designar un vino seco, especialmente referido a los vinos de Jerez, Madeira u Oporto. Equivalente a los términos: *sec* (francés), *trocken* (alemán), *secco o sciutto* (italiano), «seco» (español, portugués). También puede aplicarse al *champagne* que puede contener hasta 30-35 gramos de azúcar por litro. (VINIFICACIÓN).

354. Dry-rot. Colocación inglesa que designa una enfermedad de la vid causada por el hongo *Guignardia Bidwelli* que ataca a las hojas, los brotes y los racimos. Equivalente a la colocación inglesa *black-rot*, en español conocida como «podredumbre negra», «roña negra» o «gangrena negra». (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

355. Dry sack. Colocación inglesa utilizada en la época isabelina para referirse a los vinos generosos españoles como el jerez, el vino canario o el Málaga. (VINIFICACIÓN).

356. D.T.W. Sigla alemana que corresponde a *Deutscher Tafelwein*. (VITICULTURA).

357. Dubonnet. Aperitivo elaborado originariamente con vinos del Rosellón y mistelas dulces a las que se añaden cortezas amargas y quinina. Debe su nombre a su creador, el comerciante francés Joseph Dubonnet que en 1846 comenzó la producción de este *vermut*. (VINIFICACIÓN).

358. Dunkel. Término alemán que significa oscuro, generalmente se aplica a una cerveza de color marrón oscuro. (VINIFICACIÓN).

359. Duras. Variedad de uva tinta francesa con la que se elabora un vino as-tringente, con buen cuerpo y grado en la zona de *Gaillac* —suroeste de Francia. (AMPELOGRAFÍA).

360. Durif. Variedad de uva tinta mezcla de *peloursin* y *syrah* debida al botá-nico francés François Durif en la década de 1860. Denominada *planta du Rif* por el ampelógrafo francés Victor Pulliat en 1868. Se cultivó en el suroeste de Francia y se aclimató a California, Israel y Australia. Aunque se la conoce como *petite syrah*, la vulgar calidad de sus vinos nada tiene que ver con la *syrah*. (AMPELO-GRAFÍA).

361. East India. Colocación inglesa para designar en el mercado anglosajón a algunos vinos olorosos de Jerez o Madeira que en tiempos de la navegación a vela viajaban hasta Oriente. Los actuales *East India* de Jerez suelen ser olorosos algo dulces. (VINIFICACIÓN).

362. Échézeaux. AOC francesa de *Côte-de-Nuits* en Borgoña. En las 40 ha de la zona que comprende 11 viñedos diferentes con vinos desiguales. Uno de ellos calificado como un *grand cru* en que se elabora un vino con la variedad *pinot noir* que necesita entre siete y ocho años para abrirse y mostrar su cuerpo y su fina estructura. (VITICULTURA).

363. Edelfäule. Término alemán para designar la podredumbre noble que en Alemania produce vinos conocidos como *Beerenauslese* o *Trockenbeerenauslese*, ambos elaborados con uvas afectadas por la podredumbre noble (*Edelfäule*). Equi-valente a la *noble rot* (inglés); *muffa* o *muffa nobile* (italiano). (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

364. Edelzwicker. Nombre que reciben los vinos de Alsacia elaborados con variedades blancas como *chasselas* y *sylvaner*. (VINIFICACIÓN).

365. Eden Valley. Región vinícola de Australia Meridional en la que se elabo-ran vinos blancos con la variedad *riesling*, florales y frutales que pueden envejecer bien. (VITICULTURA).

366. Edes. Término húngaro que se aplica al vino *Szamorodni*, un tipo de vino de Tokay. (VINIFICACIÓN).

367. Einzellage. Término alemán que designa un único viñedo o pago delimi-tado en el que se producen vinos de mayor calidad. Equivalente a los términos: *cru*, *climat*, *clos* (francés), «viñedo» (español), *vigneto* (italiano), *quinta* (portugués) o *single vineyard* (inglés). (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

368. Eiswein. Término alemán para designar un «vino de hielo». Se trata de un vino blanco licoroso elaborado con vendimias tardías generalmente cosechadas en el mes de noviembre cuando las uvas están heladas. (VINIFICACIÓN).

369. Emilia-Romagna. Región vitivinícola italiana cuyos vinos están amparados por una *DOC* del mismo nombre. Bajo este nombre genérico figuran otras muchas *DOC*. (VITICULTURA).

370. Empordà. Zona vinícola situada al norte de Cataluña en la provincia de Gerona. (VITICULTURA).

371. Entounerain. Sinónimo de la variedad de uva tinta *syrah*. (AMPELOGRAFÍA).

372. Entre-deux-mers. Región vinícola de Burdeos, situada entre dos mares (Garona y Dordoña) en la que se elaboran vinos blancos amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

373. Erbaluce di Caluso. Vino blanco seco y ligero de la región italiana de Piamonte amparado por *DOC* del mismo nombre y elaborado con la variedad blanca *erbaluce*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

374. Espadeiro. Variedad de uva tinta cultivada en Galicia (*DO Rias Baixas*) y en Portugal para la elaboración de sus *vinhos verdes*. (AMPELOGRAFÍA).

375. Essencia o Essenzia Término asociado al vino húngaro de *Tokay*, uno de cuyos tipos es el denominado *Tokay essencia o essenzia*. Contiene entre 200-240 g/l de azúcar y es el summun del *tokay aszú* (elaborado con uvas pasificadas). (VINIFICACIÓN).

376. Est! Est! Est!. Vino de la región del Lacio italiano amparado por *DOC*. Se trata de un vino ligero y seco que hay que beber joven. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

377. Estate. Término inglés utilizado para designar una propiedad vitícola en la que se produce y elabora un vino. Equivalente a *château, fattoria* o «viñedo». (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

378. Estate bottled. Mención que figura en las etiquetas de vino destinadas a la exportación para indicar que tanto el cultivo de las uvas como la elaboración del vino se produjeron en la misma propiedad. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

379. Estate wine. En Sudáfrica se utiliza para designar un vino que ha sido cultivado, elaborado y embotellado en una única zona geográfica registrada en el *Wine and Spirit Board*. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

380. Estufagem. Se trata de un procedimiento que consiste en calentar el vino con estufas utilizado exclusivamente en los vinos de Madeira. (VINIFICACIÓN).

381. Étoile (L'Étoile). Zona vinícola francesa del *Jura* en la que se elaboran vinos blancos florales. (VITICULTURA).

382. Falanghina. Variedad de uva blanca italiana cultivada en la región de *Campania* con la que se utiliza para elaborar el famoso vino *Falerno*. (AMPELOGRAFÍA).

383. Falerno. Famoso vino italiano muy apreciado en la época romana. El *Falernum* es un vino tinto que se elabora en la *Campania*. De alta graduación alcohólica, se dejaba enranciar hasta convertirse en una especie de vino oloroso o de oporto *vintage*. (VINIFICACIÓN).

384. Falerno del Massico. Nombre de varias *DOC* de la *Campania* italiana en las que se elabora un vino dorado seco y semisecco que no responde a las expectativas del mítico *Falernum*. También se elaboran vinos tintos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

385. Faro. *DOC* de Sicilia que ampara un vino tinto producido en la zona de Mesina. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

386. Fattoria. Se trata de una propiedad puede denominarse también: *tenuta*, *azienda*, *castello*, *podere*, *vigna* o *vigneto*. Equivalente a *château* (francés); *estate* (inglés); «viñedo» (español). (VITICULTURA: VIÑEDO).

387. Faugères. *AOC* de *Languedoc* en la que se producen vinos tintos con buen pigmento, ricos y con aroma a fruta del bosque madura. (VITICULTURA).

388. Fauvé. Literalmente «leonado» en español. (CATA).

389. Fiasco. Un tipo de botella parcialmente forrada de rafia en la que se embotellan los vinos de *Chianti*. (VITICULTURA: ENVASADO)

390. Fine. Término francés para designar un aguardiente de calidad que se elabora en la región de *Cognac*. (VINIFICACIÓN).

391. Finest. Término inglés que designa una calidad del vino de Madeira por encima de la Madeira Granel, siendo *Finest* la 2ª categoría. También se aplica a un vino con un mínimo de 3 años de crianza. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

392. Fine champagne. No se trata de un vino espumoso sino de un aguardiente de excelente calidad que se destila en las regiones de la *Grande Champagne* y la *Petite Champagne*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

393. Fine maison. Se trata de un aguardiente que se prepara para un caso concreto y que no tiene que ajustarse a ninguna normativa. Quizás podríamos hablar de un aguardiente casero. (VINIFICACIÓN).

394. Fins Bois. Zona vinícola francesa de *Charente* cuyos vinos se destilan para elaborar *cognac*. (VITICULTURA).

395. Fitou. *AOC* francesa de la región de *Languedoc* que ampara vinos tintos que obtuvieron su *AOC* en 1948 siendo así la denominación más antigua y clásica de la región de *Languedoc-Roussillon*. (VITICULTURA).

396. Flash. Término inglés para designar un proceso de pasteurización que dura unos segundos a una temperatura superior a 80° seguida de un enfriamiento rápido con el que se destruyen las enzimas y se estabiliza microbiológicamente el líquido. (VINIFICACIÓN).

397. Flavor. Literamente «sabor». El uso de este término anglosajón podría estar justificado al tratar de expresar con él todo el conjunto de sensaciones que produce el vino en boca. (CATA).

398. Fogoneu. Uva tinta que se cultiva especialmente en la zona de *Pla i Llevant* (Mallorca) que produce vinos pigmentados y con un característico aroma ahumado. (AMPELOGRAFÍA).

399. Folle Blanche. Variedad de uva blanca francesa que se emplea fundamentalmente para producir vinos ácidos que, destilados, intervienen en la elaboración de *brandies*. En España esta variedad se cultiva en la provincia de Álava para elaborar el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

400. Forcayat. Uva tinta autorizada en la DO Valencia con la que se elaboran vinos con un aroma muy particular, pero de color poco estable. (AMPELOGRAFÍA).

401. Forditas. Término húngaro para designar un vino que se obtiene a partir de la maceración de los hollejos de los granos *aszú*, después de ser prensados y macerados con mosto en fermentación. (VINIFICACIÓN).

402. Foxé. Término derivado del inglés *fox* = «zorro» que designa el olor desagradable de este animal. Es también el aroma que desprenden las variedades de uva híbridas como la *Isabelle* o la *Concord*. (CATA).

403. Fraîcheur. Extranjerismo totalmente innecesario pues el término español «frescura» tiene el mismo significado que el francés. (CATA).

404. Frappato. Variedad de uva tinta que se cultiva en Sicilia y que ampara los vinos de la *DOC Cerasuolo di Vittoria*. (AMPELOGRAFÍA).

405. Frascati. Término italiano que designa un vino blanco seco, moderadamente ácido que debe ser bebido joven. Se elabora en diferentes *DOC* del Lacio. (VINIFICACIÓN, VITICULTURA).

406. Friul-Venecia-Julia. Región vinícola del norte de Italia en la que se elaboran tradicionalmente vinos tintos, aunque también blancos. (VITICULTURA).

407. Frizzante. Término italiano que designa los vinos de aguja, menos carbónicos y con una ligera burbuja que los diferencia de los vinos italianos *classicos* (elaborados con el método tradicional *champenoise*). (VINIFICACIÓN).

408. Fruit weight. Colocación inglesa, literalmente «peso de fruta» que designa el gusto por los vinos con mucha presencia de fruta. (CATA).

409. Fruttaio. Este término italiano designa el tipo de almacén en el que se pasifican las uvas con las que se elaboran vinos licorosos en Italia. (VINIFICACIÓN).

410. Fumé blanc. Nombre local de la variedad *sauvignon blanc* en *Pouilly-sur-Loire* (Francia). (AMPELOGRAFÍA).

411. Furmint. Variedad de uva blanca que se cultiva en Hungría y con la que se elaboran vinos blancos secos además de los de *Tokay*, puesto que esta variedad es sensible a la podredumbre noble. (AMPELOGRAFÍA).

412. Gaglioppo. Variedad de uva tinta italiana cultivada en las regiones de *Calabria*, *Marcas* y *Abruzzo* con los que se elaboran vinos tintos austeros y ricos en alcohol. (AMPELOGRAFÍA).

413. Gamay. Variedad de uva tinta francesa cultivada tradicionalmente en la región del *Beaujolais*, aunque también en Borgoña. (AMPELOGRAFÍA).

414. Garganega. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva en el noreste del país, en la región del Véneto y con el que se elaboran los vinos de *Soave*. Suelen ser finos, con perfume a limón y almendras. (AMPELOGRAFÍA).

415. Garnatxa. Término catalán para designar la variedad de uva garnacha que puede ser blanca o tinta. (AMPELOGRAFÍA).

416. Garnatxa blanca. Colocación catalana para designar una mutación de la variedad garnacha. (AMPELOGRAFÍA).

417. GC. Siglas francesas que corresponden a *Grand Cru*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

418. Geelong. Región vinícola de Victoria (Australia) en la que se elaboran excelentes vinos con la variedad *pinot noir*. (VITICULTURA).

419. Gentil aromatique. Nombre que se da en Alsacia a la variedad de uva blanca *Riesling*. (AMPELOGRAFÍA).

420. Getariako Txacolina. Denominación de Origen vasca que ampara al *txacolí* elaborado en esa región. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

421. Gewächs. Término alemán para designar un pago o viñedo. Equivalente a *cru*, *climat*, *clos* (francés), *quinta* (portugués), «viñedo» (español), *vigneto* (italiano) o *single vineyard* (inglés). (VITICULTURA: VIÑEDO).

422. Gewürztraminer. Variedad de uva blanca de la familia *Traminer*. El término alemán *gewürz* = «especiado». Aunque su piel es rosada, con ella se elaboran unos vinos blancos aromáticos elegantes y frutales con cuerpo y perfume característico a *lychee*. Es una variedad que resulta relativamente fácil de identificar. Al madurar se produce una alta graduación alcohólica lo que puede restarle acidez. La

zona más importante de cultivo es Alsacia donde pueden producirse vinos de cosecha tardía. (AMPELOGRAFÍA).

423. Girato. Término italiano con el que se designa un vino defectuoso. (CATA).

424. Giró. Variedad de uva blanca cultivada en Cerdeña (Italia) con la que se elabora un vino tinto licoroso amparado por la *DOC Giró de Cagliari*. También se cultiva con el mismo nombre en Mallorca. (AMPELOGRAFÍA).

425. Gippsland. Región vinícola australiana que comprende las regiones de *West Gippsland* y *East Gippsland*. Se trata de una región llana, de clima frío y seco. (VITICULTURA).

426. Gisborne. Situada en *North Island* (Nueva Zelanda) se la conoce como la capital del *chardonnay* por la calidad de sus vinos blancos. (VITICULTURA).

427. Glace (á la). Procedimiento para eliminar las lías del gollete durante el degüelle del vino espumoso. (VINIFICACIÓN).

428. Glass-in-box. Colocación inglesa que designa un tipo de envasado del vino en una caja que contiene un recipiente de vidrio. (VITICULTURA: ENVASADO)

429. Godello. Variedad de uva blanca cultivada en Galicia con la que se elaboran vinos aromáticos, equilibrados y ligeramente perfumados. (AMPELOGRAFÍA).

430. Golden. Literalmente «dorado». Término utilizado para describir un vino de jerez dorado y dulce. (VINIFICACIÓN).

431. Gönci. Barricas propias de Hungría con una capacidad de 126 litros, por tanto menos de la barrica bordelesa (225 litros) ampliamente utilizada en España. (VINIFICACIÓN).

432. Goulburn Valley. Zona vinícola australiana situada en la región de *Central Victoria*. Cultiva principalmente las variedades *marsanne* y *shiraz*. (VITICULTURA).

433. Governo. Se trata de un viejo sistema que usan algunos pequeños productores en la Toscana durante la vendimia que consiste en dejar unos racimos, que se recolectarán después, para hacer un mosto con mucho azúcar que se une al vino joven para que éste vuelva a fermentar. (VINIFICACIÓN).

434. Grampians. Zona vinícola australiana situada en *Western Victoria* dedicada especialmente a la elaboración de vinos tintos. (VITICULTURA).

435. Grand cru. Se trata de una clasificación específica francesa para indicar los pagos que producen los mejores vinos, especialmente utilizada en la zona de Borgoña. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

436. Grand cru classé. Pago delimitado de calidad excepcional y, por extensión, también aplicado a los vinos elaborados en dicho pago. En Burdeos es la calificación para los mejores vinos. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

437. Grand noir de la Calmette. Variedad de uva tinta creada a partir de un cruce de *aramon* y *petit bouschet* realizado en 1855 por Bouschet. Se trata de una uva muy productiva y bien pigmentada, aunque sus vinos son vulgares. (AMPELOGRAFÍA).

438. Grand vas. La colocación sirve para designar tanto al depósito (*grand vas*) como al método de elaboración del vino espumoso que realiza su segunda fermentación en un gran envase o depósito a diferencia del método tradicional o *champenoise* en el que esa 2ª fermentación se lleva a cabo en la botella. Este método también se conoce como *granvás* o método *Charmat*. (VINIFICACIÓN).

439. Grande Champagne. Región francesa en la que se cultivan los mejores viñedos para destilar el *cognac*. (VITICULTURA).

440. Grands-Échéveaux. Prestigiosa zona vinícola de la región de Borgoña en la que se elabora un tinto aterciopelado, profundo con buqué vegetal y de especias. (VITICULTURA).

441. Grange Hermitage. Vino tinto excepcional elaborado por la firma *Penfolds* en *Barossa Valley* (Australia). Es el único vino australiano conocido como *premier cru*. (VINIFICACIÓN).

442. Granvás. Sinónimo de la colocación *grand vas* —recipiente para la elaboración de los vinos espumosos. Por extensión se utiliza para designar el método en el que la segunda fermentación no se hace en botella como el método tradicional sino en grandes depósitos. También conocido como método *Charmat*. (VINIFICACIÓN).

443. Grape reaction product. También conocida como *GRP* para designar el «producto de reacción de la uva a secado parcial de raíces». (VINIFICACIÓN).

444. Grappa. Término italiano para designar un aguardiente de orujo. (VINIFICACIÓN).

445. Grau. Variedad de uva tinta gallega de escasa producción que está autorizada en la DO *Valdeorras*. (AMPELOGRAFÍA).

446. Graves. Región vinícola francesa de Burdeos cuyos vinos tintos y blancos secos y licorosos están amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

447. Grechetto. Variedad de uva blanca cultivada tradicionalmente en la región italiana de Umbría. Suele utilizarse como vino de mezcla con variedades de la zona como *trebbiano* y *malvasía*. (AMPELOGRAFÍA).

448. Greco. Variedad de uva blanca italiana cultivada en Campania y Calabria con la que se elaboran vinos amparados por diversas *DOC* como *Greco di Bianco* o *Greco di tufo*. Esta variedad de uva parece proceder de Grecia. (AMPELOGRAFÍA).

449. Greco di Bianco. Vino blanco de postre generoso elaborado con la variedad *greco* pasificada amparado por *DOC* de Calabria. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

450. Grenache. Término francés para designar la variedad «garnacha». (AMPELOGRAFÍA).

451. Grenache blanc. Colocación francesa equivalente a la variedad española «garnacha blanca». (AMPELOGRAFÍA).

452. Grenat. Calificación para un vino dulce natural que se elabora en la zona de *Banyuls* (Rosellón). Se embotella pronto y evoluciona durante la guarda gracias a los azúcares residuales y el grado alcohólico que adquiere. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

453. Griffe. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. (VINIFICACIÓN).

454. Grignolino. Variedad de uva tinta de la región italiana de Piamonte con la que se elaboran vinos ligeros para beber cuando son jóvenes. (AMPELOGRAFÍA).

455. Grillo. Variedad de uva blanca cultivada en Sicilia que interviene en la elaboración del *marsala*. (AMPELOGRAFÍA).

456. Grolleau. Variedad menor de uva tinta típica de la región del Loira medio con la que se elaboran vinos ligeros. Mezclada con *cabernet franc* y *gamay* da lugar a un vino rosado amparado por la *AOC Anjou*. También conocida como *groslot*. (AMPELOGRAFÍA).

457. GRP. Siglas inglesas que corresponden a *Grape Reaction Product*. (VINIFICACIÓN).

458. Gros Bouschet. Variedad de uva tinta francesa. Se trata de un híbrido creado por los viveristas franceses Louis y Henri Bouschet. (AMPELOGRAFÍA).

459. Gros Manseng. Variedad de uva blanca, aromática y un tanto ácida con la que se elabora el *jurauçon*. (AMPELOGRAFÍA).

460. Grosslage. Término alemán con el que se designa una zona que agrupa varios municipios vinícolas, y por tanto, a varios viñedos a diferencia del *einzellage* que designa un solo pago. (VITICULTURA: VIÑEDO).

461. Grower's grape. Nombre de la variedad de uva mazuela o mazuelo en Estados Unidos. (AMPELOGRAFÍA).

462. Grumello. Vino tinto italiano elaborado principalmente con la variedad *nebbiolo*. Está amparado por la *DOC Valtellina Superiore*. (VINIFICACIÓN).

463. Guyot, Pierre. Médico y agrónomo francés (1807-1872) que propagó un sistema de poda de vara y pulgar también conocida como poda *guyot*. (VITICULTURA).

464. Halbtrocken. Término alemán para designar un vino semiseco. (VINIFICACIÓN).

465. Hanepoot. Nombre que recibe la variedad moscatel de Alejandría en Sudáfrica. Es el moscatel más común de la región vinícola sudafricana de El Cabo. (AMPELOGRAFÍA).

466. Harriague. Nombre francés que recibe la variedad tinta *Tannat* en Uruguay. También conocida como harriaga. (AMPELOGRAFÍA).

467. Harslevelü. Variedad de uva blanca que se cultiva en Hungría y con la que se elabora junto con la variedad *Furmint* el famoso *Tokay*. (AMPELOGRAFÍA).

468. Haut Armagnac. La región productora de *Armagnac* más pequeña en la que se elaboran destilados de calidad aunque no tan renombrados como los de *Bas Armagnac*. (VITICULTURA).

469. Haut-Médoc. Zona del *Médoc* (Burdeos) amparada por su propia *AOC*. En la comarca se concentran algunas de las denominaciones más prestigiosas de Francia. (VITICULTURA).

470. Hawke's Bay. Una de las regiones más áridas y cálidas de Nueva Zelanda que se ha convertido en una de las zonas productoras de vino más importantes del país, en especial de vinos tintos (*cabernet sauvignon*, *merlot* y *syrah*), aunque también se elaboran algunos vinos blancos excelentes con la variedad *chardonnay*. (VITICULTURA).

471. Herb. Término alemán para designar un vino cuyo contenido en azúcar es inferior a 15 gramos por litro. (VINIFICACIÓN).

472. Hermitage 1. Nombre con el que se conoce a la variedad de uva tinta *syrah* en Australia. No confundir con la *AOC Hermitage* (valle del Ródano) ni con el famoso vino *Grange Hermitage*. (AMPELOGRAFÍA).

473. Hermitage 2. Término francés que designa una *AOC* del valle del Ródano que produce unos excelentes vinos (*Hermitage* tinto). No confundir con la variedad de uva *syrah* que en Sudáfrica se denomina *hermitage*. (VITICULTURA).

474. Hignin noir. Colocación francesa para designar la variedad de uva tinta *syrah*. (AMPELOGRAFÍA).

475. Hondarrabi beltza. Variedad de uva tinta con la que se elabora el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

476. Hondarrabi zuri. Variedad de uva blanca para elaborar el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

477. Hondarribi beltza. Variedad de uva tinta con la que se elabora el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

478. Hondarribi zuri. Variedad de uva tinta con la que se elabora el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

479. Hors d'Âge. Clasificación de un *cognac* que tiene más de seis años y medio de edad. También se utiliza para describir la mezcla de aguardientes en la cual el más joven de ellos ha envejecido durante diez años. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

480. Hunter. Reducción de la colocación inglesa *Hunter Valley*. Región vitivinícola australiana de Nueva Gales del Sur. (VITICULTURA).

481. Hunter Valley. Importante región vinícola del Valle de Nueva Gales del Sur (Australia) en la que se cultiva con éxito la variedad blanca *sémillon* y también se elaboran buenos vinos con la variedad *shiraz*. (VITICULTURA).

482. Icewine. Término inglés para designar el «vino de hielo», *eiswein* (alemán) o *icewine* (inglés). (VINIFICACIÓN).

483. Identificação de Proveniência Regulamentada. Colocación portuguesa que significa «Indicación de procedencia reglamentada». Se trata de una denominación inferior previa a la obteniendo de la categoría de denominación de origen. Corresponde a las siglas *IPR*. (VITICULTURA).

484. IGT. Sigla italiana que corresponde a *Indicazione Geografica Tipica*. (VITICULTURA).

485. Impitoyable. Tipo de copa que no permite ocultar los defectos de un vino. (SERVICIO).

486. Imported. Término inglés que designa una información que figura en las etiquetas del vino especialmente destinado a la exportación en la que debe incluirse el nombre y la dirección del importador seguido de la preposición *by*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

487. INAO. Sigla francesa que corresponde a *Institut National des Appellations d'Origine*. (VITICULTURA).

488. Indicazione Geografica Tipica. Colocación italiana, literalmente «Indicación Geográfica Típica» para designar un vino de la tierra. Corresponde a la sigla *IGT*. (VITICULTURA).

489. Inferno. Vino tinto italiano de la región de Lombardía elaborado principalmente con la variedad *nebbiolo* y amparado por la *DOC Valtellina Superiore*. (VINIFICACIÓN).

490. Institut National des Appellations d'Origine. Colocación francesa para designar este Instituto creado en 1947 para suceder a un organismo que ejerce el control de los vinos franceses desde 1935. Corresponde a las siglas *INAO*. (VITICULTURA).

491. Inzolia. Variedad de uva blanca cultivada principalmente en Sicilia, con sabor a nuez. Interviene en la elaboración del marsala. (AMPELOGRAFÍA).

492. IPR. Sigla portuguesa que corresponde a *Identificação de Proveniência Regulamentada*. (VITICULTURA).

493. Isabella. Uva tinta híbrida (*labrusca x vinifera*) que se cultiva desde el siglo XIX. Produce vinos con sabor *foxé*, como ocurre normalmente con los híbridos. (AMPELOGRAFÍA).

494. Izkiriota Ttippia. Colocación vasca para la uva *Petit Manseng*, variedad blanca autorizada en las Denominaciones de Origen que elaboran el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

495. Jacquère. Variedad de uva blanca cultivada en la Saboya francesa. (AMPELOGRAFÍA).

496. Jacquéz. Término con el que se denomina un híbrido productor directo de uva tinta, aunque existe una variedad blanca, que se cultiva en Madeira. También llamada *jacquet*. (AMPELOGRAFÍA).

497. Jaune. Término para designar un vino generoso de la región del *Jura*. (VINIFICACIÓN).

498. Johannisberg. Término alemán para designar un vino blanco elaborado en Suiza con la variedad *johannisberg* conocida como *sylvaner* (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN)

499. Jura. Región vinícola francesa que produce vinos amparados por diversas *AOC*. Los vinos más famosos son los vinos *jaunes* o los vinos de *paille* que se elaboran con uvas pasificadas. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

500. Kabinett. Clasificación alemana para los vinos de calidad a los que no se les puede añadir azúcar. Este tipo de vino representa la primera categoría de los *Qualitätswein mit Pdrädikat*, la más alta clasificación de los vinos alemanes. *Kabinett* es el vino más sencillo y ligero de esa clasificación. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN)

501. Killer. Término inglés que designa un tipo de levaduras que ataca a las uvas. (VINIFICACIÓN).

502. Klein Karoo. Región vinícola sudafricana de *Coastal Region* en la que se elaboran principalmente vinos blancos con la variedad *chenin* y vinos generosos. (VITICULTURA).

503. Korinziari. Variedad de uva que se cultiva en el Peloponeso (Grecia). Suele mezclarse con la variedad *mavrodaphni* para elaborar vinos con el mismo nombre. (AMPELOGRAFÍA).

504. Kosher. Siguiendo las reglas religiosas hebreas, este término sirve para referirse al vino elaborado siguiendo esas estrictas leyes; es un vino puro. (VINIFICACIÓN).

505. Kupela. Término vasco para designar la cuba en la que se guardaba el *txacolí*. (VINIFICACIÓN).

506. Lacryma Christi. Reducción de la colocación *Lacryma Christi rosso* que designa un vino tinto elaborado con uvas procedentes de las laderas del Vesubio, pero es también reducción de la *DOC Vesuvio Lachryma Christi* que ampara dichos vinos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

507. Lado. Variedad de uva gallega que se cultiva en la DO *Ribeiro* produce vinos ligeros y frescos, ácidos y aromáticos. (AMPELOGRAFÍA).

508. Lambrusco. Vino tinto italiano de aguja de poca graduación y agradable aroma que se elabora con diferentes variedades locales de la uva *lambrusco*. Diversas *DOC* de *Emilia-Romagna* elaboran vinos con este mismo nombre. El término hace referencia tanto a la uva como al vino elaborado con ella. (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

509. Landwein. Término alemán para designar al «vino de la tierra». (VITICULTURA: ETIQUETADO).

510. Langhorne Creek. Región vinícola del sur de Australia en la que se elaboran excelentes vinos tintos con las variedades *shiraz* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

511. Languedoc. Importante región vinícola francesa con varias *AOC* e incluso *VDQS*, es decir, «Vinos delimitados de Calidad Superior» donde se elaboran vinos tintos, blancos, espumosos y vinos dulces. Conocida también por la elaboración de vinos de mesa de calidad. (VITICULTURA).

512. Late bottled vintage. Vino de Oporto que envejece en madera durante entre cuatro y seis años lo que permite su oxidación y evolución rápida. En algunos casos viene acompañado de la sigla *LBV* —con o sin puntos— correspondientes a la forma desarrollada. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

513. Late harvest. Colocación inglesa que designa los vinos de vendimia tardía en los que las uvas pueden estar botritizadas, es decir, atacadas por la podre-

dumbre noble que contribuye a concentrar el azúcar del grano de uva dando lugar a la elaboración de unos excelentes vinos licorosos. (VINIFICACIÓN).

514. Latte. Término italiano para designar los listones que sirven para evitar que las botellas se caigan de las rimas (conjunto de botellas apiladas en posición horizontal) durante el proceso de elaboración del vino espumoso. (VINIFICACIÓN).

515. LBV. Sigla inglesa que corresponde a *Late Bottled Vintage*. (VINIFICACIÓN, VITICULTURA).

516. Len de l'elh. Variedad de uva blanca francesa típica de la zona de *Gaillac* que solía ser muy apreciada. Su nombre significa *Loin de l'oeil* (lejos de la vista), por lo que quizás fuera cultivada en alto. (AMPELOGRAFÍA).

517. Les Baux de Provence. Zona de la región de Provenza que conserva algunos viñedos amparados por *AOC* en la que se elaboran excelentes vinos rosados. (VITICULTURA).

518. Liebfraumilch. Término para designar un vino común alemán que se destina a la exportación. Se trata de un vino poco más que una agua acidulada con azúcar que ha dañado la imagen de los vinos alemanes, pero que supone una cuarta parte de la producción vinícola del país. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

519. Lieu dit. Colocación que figura en las botellas de vino francés para indicar el lugar de procedencia (viñedo o municipio). (VITICULTURA: ETIQUETADO).

520. Light. Término inglés para designar un vino de Jerez. El término *light* en inglés es polisémico y podría traducirse como «ligero» o «claro»; ambos significados serían aplicables al vino ya que uno afecta al tipo de vino, mientras que el otro tiene que ver con el color (CATA, VINIFICACIÓN).

521. Liguria. Región vinícola situada en la costa noreste de Italia en la que se elaboran vinos blancos y tintos amparados por diversas *DOC*. (VITICULTURA).

522. Limoux. Ciudad francesa, próxima a Carcasona, donde se elabora el vino espumoso conocido como *Blanquette de Limoux*. El término también se utiliza para designar la *AOC Limoux* que identifica a los vinos blancos de base con los que se elaboran vinos espumosos y la variedad de uva. (VITICULTURA).

523. Liqueur de tirage. La colocación francesa tiene su equivalente español en «licor de tiraje». Se trata de un preparado azucarado que junto con las levaduras se añade a los vinos espumosos para que hagan la segunda fermentación. (VINIFICACIÓN).

524. Lledoner. Término catalán para designar a la «garnacha peluda» en Cataluña y el Rosellón. (AMPELOGRAFÍA).

525. Locorotondo. *DOC* italiana que ampara a un vino blanco elaborado en la región de Apulia. Es un vino fresco y ligero para consumir joven. (VITICULTURA).

526. Loupiac. *AOC* de Burdeos en la que se elaboran vinos blancos licorosos. (VITICULTURA).

527. Loureira. Variedad de uva blanca autorizada en DO *Rias Baixas y Ribeiro*. Dada su cercanía con Portugal esta variedad también se conoce en Galicia como *Loureiro*. Existe también una variedad de *Loureira tinta*. (AMPELOGRAFÍA).

528. Loureiro. Variedad de uva blanca que se cultiva en el norte de Portugal (para elaborar los vinos verdes). Los vinos presentan un fino aroma vegetal que justifica el nombre «laurel». (AMPELOGRAFÍA).

529. Lussac-Saint-Émilion. *AOC* de la región de Burdeos que posee algunas viñas viejas de *merlot* con las que se elaboran algunos tintos excepcionales. (VITICULTURA).

530. Macabeu. Término catalán para designar una variedad de uva blanca que suele formar parte de la trilogía del cava (*Xarel·lo*, Macabeo y *Parellada*). (AMPELOGRAFÍA).

531. Mâcon. Región vinícola de Francia en la que se elaboran vinos tintos y rosados de *gamay* y blancos de *chardonnay* amparados por *AOC*. La región también se conoce como *Macônnais*. (VITICULTURA).

532. Mâcon Supérieur. Zona de la *AOC Mâcon* en la que se elaboran vinos blancos o tintos. (VITICULTURA).

533. Mâcon-Villages. *AOC* de Borgoña, de igual categoría que la denominación *Mâcon Supérieur*, pero que sólo se aplica a los vinos blancos. Los viñedos de esta zona están delimitados geográficamente y agrupa únicamente a algunos de los mejores municipios. (VITICULTURA).

534. Madeira. Vino dulce o seco elaborado con las variedades *sercial*, *verdelho*, *boal* o *bual* y malvasía en la isla portuguesa de Madeira. Es un vino licoroso con una graduación de entre 18-20°. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

535. Madère de retour. Con esta colocación designaban los franceses a los *madeiras* que durante los siglos XVIII y XIX viajaban en barco y se sometían al procedimiento de *estufagem*, es decir, se trata del llamado *vinho da roda*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

536. Madiran. *AOC* situada al sudoeste de Francia en la que se elaboran principalmente vinos tintos fuertes, tánicos y austeros con la variedad *tannat*. (VITICULTURA).

537. Maison. Se trata de una finca con bodega en la que se producen y elaboran los vinos. Sinónimo de *château*, *fattoria*, *estate* o «viñedo». (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

538. Malbec. Variedad de uva tinta francesa originaria de *Cahors* (Francia) Se cultiva ampliamente en Argentina. (AMPELOGRAFÍA).

539. Malborough. Nombre de la zona vinícola más extensa y también más renombrada de *South Island* (Nueva Zelanda) en la que se cultiva la variedad *sauvignon blanc*. (VITICULTURA).

540. Malmsey. Término inglés con el que se designa el vino de *madeira* elaborado con la variedad malvasía. (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

541. Malvasia delle Lipari. Vino dulce de postre elaborado en las Islas Lipari y amparado por *DOC* con el mismo nombre. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

542. Malvoise. Término francés para designar una variedad de uva malvasía con la que se elaboran vinos blancos aromáticos y con mucho cuerpo. (AMPELOGRAFÍA).

543. Mansois. Término francés que designa una variedad de uva tinta que se cultiva en el sudoeste de Francia. También conocida como *Fer Servadou*. (AMPELOGRAFÍA).

544. Mantonegro. Variedad de uva tinta cultivada en Baleares y utilizada para elaborar vinos en la DO *Binissalem* según cuyo reglamento los vinos amparados por la DO deben contener al menos el 50% de esta variedad. (AMPELOGRAFÍA).

545. Marc. Término francés para designar el aguardiente obtenido por la destilación del orujo. A pesar de que el *marc* suele asociarse con el orujo elaborado en Francia, especialmente en la región de *Champagne*, no se produce exclusivamente en ese país, sino también en otras zonas vinícolas. El término francés *marc* suele ir seguido del lugar en el que se elabora. (VINIFICACIÓN).

546. Marc de Bourgogne. Aguardiente elaborado destilando orujos de vinos de la región de Borgoña. Suaviza su potencia con el envejecimiento en barrica. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

547. Marc de Champagne. Elaborado con orujos de la región de *Champagne*. Esencialmente son los restos de la prensa del *champagne* que se destilan en alambique. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

548. Marche. Región vinícola italiana en la que se elaboran vinos blancos, tintos y espumosos amparados por diferentes *DOC*. (VITICULTURA).

549. Margaret River. Región vinícola de Australia Occidental que comenzó el cultivo de la viña en 1960. Produce vinos blancos herbáceos con las variedades *cabernet blanc* y *sémillon* y va afianzándose en la producción de tintos de *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

550. Margaux. Región vinícola francesa de *Haut-Médoc* en la que se elaboran excelentes vinos tintos amparados por *AOC*. En esta zona se encuentra *Château*

Margaux, premier cru classé del Médoc. En redonda: GVT (203). (VINIFICACIÓN, VITICULTURA).

551. Maria Gomes. Variedad de uva blanca muy cultivada en Portugal, especialmente en las zonas de *Bairrada* y *Ribatejo*. También se utiliza para la elaboración de vinos espumosos. (AMPELOGRAFÍA).

552. Marque d'oeuf. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. (VINIFICACIÓN).

553. Marsala. DOC italiana situada al noroeste de Sicilia que ampara un vino generoso y dulce, generalmente elaborado con variedades blancas, aunque también se elabora un *marsala rosso* con variedades tintas. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

554. Marsanne. Término francés para designar una variedad de uva blanca muy productiva que se cultiva en Francia, pero también en Australia, Suiza o Argelia entre otros lugares. Es una variedad muy común utilizada para elaborar los vinos blancos del norte del Ródano. Suele dar vinos con mucho cuerpo que incluso pueden resultar pesados. (AMPELOGRAFÍA).

555. Masiá. Sinónimo de la variedad de uva blanca catalana *Parellada*. (AMPELOGRAFÍA).

556. Masque. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. (VINIFICACIÓN).

557. Maury. Región vinícola francesa del Rosellón donde se elabora un vino dulce natural amparado por AOC. El término se utiliza tanto para la AOC como para el vino elaborado en ella. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

558. Mauzac. Variedad de uva blanca cultivada en la región mediterránea (Rosellón, Cataluña, *Languedoc*, *Gaillac*, entre otras). Produce vinos finos con poca acidez y también poca guarda. (AMPELOGRAFÍA).

559. Mavrodaphne o Mavrodaphni. Variedad de uva tradicional de Grecia y, por extensión, el vino que se elabora con ella. (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

560. MCC. Sigla que se utiliza en Sudáfrica para *Méthode Cap Classique*, equivalente al *méthode champenoise* francés. (VINIFICACIÓN).

561. McLaren Vale. Región vinícola de Australia del Sur donde se elaboran vinos de *shiraz* y *garnacha*. (VITICULTURA).

562. Medium. Designa un vino de jerez ligeramente dulce. (VINIFICACIÓN).

563. Medium dry. Colocación inglesa para designar un vino de jerez semi-seco con contenido de azúcar entre los 33 y 50 gr/l. Equivalente a las colocaciones: *demi-sec* (francés), *meio seco* (portugués) o «semiseco» (español). (VINIFICACIÓN).

564. Médoc. Región vinícola francesa en la que se producen algunos de los mejores vinos tintos de Burdeos amparados por AOC. En esta región se encuentran los *crus* más famosos de Burdeos en los que se elaboran excelentes vinos con el mismo nombre, entre otros: *Château Latour*, *Château Lafite*, *Château Margaux* o *Château Haut-Brion*. (VITICULTURA).

565. Meio doce. Colocación que designa un vino con cierta proporción de azúcares residuales (entre 30 y 50 gramos por litro). En español «semidulce». (VINIFICACIÓN).

566. Meio seco. Clasificación de los vinos portugueses equivalente a: *demi-sec* (francés), *halbtrocken* (alemán), *abbocatto* (italiano), *medium dry* (inglés), «semi seco» o «semiseco» (español). (VINIFICACIÓN).

567. Melon. Nombre de la variedad de uva blanca del valle del *Saône*, también conocida como *muscadet* en otras regiones vinícolas. (AMPELOGRAFÍA).

568. Merenzao. Variedad de uva tinta gallega que se cultiva en la DO *Valdeorras*. (AMPELOGRAFÍA).

569. Meritage. Término francés que se utiliza como mención de calidad en las etiquetas de algunos vinos estadounidenses, generalmente californianos. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

570. Merlot. Variedad de uva tinta francesa. En la región del *Médoc* (Burdeos) se asocia a la *cabernet sauvignon* mientras que en zonas como *Pomerol* o *Saint-Émilion* brilla con luz propia y produce excelentes vinos, finos, elegantes, con taninos grasos. En Francia, esta variedad se sitúa en el tercer puesto en cultivo. (AMPELOGRAFÍA).

571. Merseguera. Variedad de uva blanca valenciana con la que se elaboran vinos frescos, jóvenes con aroma floral. (AMPELOGRAFÍA).

572. Méthode Cap Classique. Nombre del vino espumoso que se elabora en Sudáfrica con el mismo procedimiento francés (método *champenoise*) que se sigue para la elaboración del *champagne*. También se utilizan las siglas *MCC*. (VINIFICACIÓN).

573. Méthode champenoise. Método tradicional con el que se elabora el *champagne* en el que la segunda fermentación se hace en la botella y no en grandes recipientes. (VINIFICACIÓN).

574. Méthode rurale. Antiguo método utilizado para elaborar vinos espumosos de calidad que todavía se utiliza en *Gaillac*, *Die* y *Lemosin*. La diferencia con respecto al *méthode champenoise* (o tradicional) es que no añade azúcar y aprovecha los azúcares naturales del vino base para la segunda fermentación. Es un método costoso y técnicamente difícil de conseguir. (VINIFICACIÓN).

575. Mexa. Término portugués que consiste en un segundo pisado de la uva uno o dos días después de la primera para activar la maceración. (VINIFICACIÓN).

576. Mild. Adjetivo inglés literalmente «suave» en español. Puede aplicarse a vinos con un contenido de azúcar superior a 50 g/l. (VINIFICACIÓN).

577. Mildiu. Término español adaptado del inglés *mildew* = «moho» que designa una enfermedad causada por el hongo *Plasmopara vitícola* que afecta a las partes verdes de la cepa, especialmente peligrosa durante los veranos cálidos y húmedos. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

578. Milk. «Leche» en español. Se utiliza para describir a un vino de Jerez del tipo *medium*, ligeramente dulce al que atendiendo a las características de los mercados a los que va destinado pueden utilizar términos como *milk* entre otros. (VINIFICACIÓN).

579. Millerandage. Término francés ampliamente utilizado en viticultura para explicar un accidente producido durante la fase de crecimiento de la cosecha y que origina una mala fecundación de los racimos. En español este fenómeno se conoce como «corrimiento» y de, hecho, en muchas ocasiones se habla de *millerandage* o «corrimiento» o viceversa. El término adaptado debería ser *millerandaje*. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

580. Millésime. Término francés para designar la añada de un vino, *champagne*, aguardiente o *cognac*. Suele figurar en las etiquetas del vino como una marca de calidad del vino. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

581. Mis en bouteille. Colocación que figura en las etiquetas de vino en Francia para indicar que el vino ha sido embotellado en la propiedad incluyendo el nombre de la misma. La colocación puede ir seguida de *au domain*, *au château*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

582. Mise en pointe. Colocación francesa que designa un procedimiento consistente en poner las botellas en las rimas boca abajo en la elaboración del *champagne*. (VINIFICACIÓN).

583. Moelleux. Literalmente «suave» (al paladar). Se aplica a un vino suave y con una cantidad de azúcar de entre 10-15 gramos por litro. (VINIFICACIÓN).

584. Moët Reducción de la colocación francesa *Moët & Chandon*, prestigiosa marca elaboradora del famoso *champagne* conocido como *Moët Chandon* o simplemente *Moët*. Desde su fundación en 1743 hasta 1962 esta bodega fue la mayor empresa familiar de la región. Hay constancia de que Jean y Nicolas Moët vivían en Reims en el siglo XV y así fue pasando de generación en generación. En 1832, Jean-Remy Moët, debido a su precario estado de salud, dejó la empresa familiar en manos de su hijo Victor y de su yerno Pierre-Gabriel Chandon, pasando así la bodega a denominarse *Moët & Chandon*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

585. Moët & Chandon. Famosa bodega francesa situada en la región de *Champagne*, fundada en 1743 y la mayor empresa familiar de la región hasta 1962. Tan conocida la bodega como el *champagne* que elabora con el mismo nombre que la reducción de la colocación hace perfectamente reconocible a este vino. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

586. Molinara. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en la región del Véneto. Interviene en la elaboración del vino de *Valpolicella*. (AMPELOGRAFÍA).

587. Molise. Región vinícola italiana situada en Italia Central en la que se elaboran vinos blancos, tintos y rosados amparados por *DOC*. (VITICULTURA).

588. Moll. Término catalán que designa una variedad de uva blanca que se cultiva principalmente en Baleares. (AMPELOGRAFÍA).

589. Monastrell. Variedad de uva tinta de origen valenciano aunque también cultivada en otras zonas de España. (AMPELOGRAFÍA).

590. Monbazillac. *AOC* situada en el sudoeste de Francia en la que, en años excepcionales, se elaboran vinos licorosos con vendimias enriquecidas por la podredumbre noble. (VITICULTURA).

591. Mondeuse. Término francés para designar una variedad de uva tinta que se cultiva en las zonas de Saboya y Delfinado (Francia) aunque también en Italia, California y Argentina con el nombre de *Refosco*. (AMPELOGRAFÍA).

592. Monica. Término italiano para designar una variedad de uva tinta que se cultiva en Cerdeña con la que se elaboran vinos ligeros para ser consumidos jóvenes. Se elaboran en dulce o en vinos de aguja amparados por *DOC Monica di Cagliari* y *Monica di Sardegna*. (AMPELOGRAFÍA).

593. Monica di Cagliari. *DOC* italiana de Cerdeña en la que se elaboran dos variedades de vinos: dulces naturales o licorosos dulces naturales con la variedad tinta *monica*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

594. Monopole. Mención en las botellas de vino francés que indica que se trata de un solo pago y un único propietario. En algunas regiones vitivinícolas europeas como Borgoña, donde el minifundio está muy parcelado, existen poco pagos que sean monopolio de un solo viticultor. El término también lo utilizan los cosecheros o comerciantes de vino franceses para indicar que tienen la exclusiva de su venta. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

595. Montagne-Saint-Émilion. *AOC* situada al norte de la región vinícola de *Saint-Émilion* (Burdeos). Es uno de los satélites de *Saint-Émilion* que cultiva variedades tintas: *merlot*, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

596. Montana Marlborough Winery. Nombre de una bodega situada en *Auckland* (Nueva Zelanda) con viñedos en *Marlborough*, *Gisborne* y *Hawke* que elabora casi la mitad de todos los vinos que se producen en Nueva Zelanda. La

bodega está especializada en la producción de vinos blancos de *chardonnay* y *sauvignon blanc*, aunque también elabora vinos tintos en colaboración con la firma francesa *Cordier*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

597. Montefalco. Región vinícola italiana de Umbría en la que se cultivan las variedades *sangiovese* y *sagrantino* con las que se elaboran excelentes vinos tintos. (VITICULTURA).

598. Montefalco Sagrantino. Vino italiano extraordinario, el *sagrantino*, amparado por *DOCG* propia. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

599. Montepulciano. Variedad de uva tinta italiana que se cultiva en el centro del país con el que se elabora el vino tinto *montepulciano d'abruzzo*. (AMPELOGRAFÍA).

600. Montepulciano d'Abruzzo. Vino seco y sabroso elaborado con la uva *Montepulciano* en la región de *Abruzzo* (Italia). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

601. Monterrei. DO de Galicia situada en la provincia de Orense, la última en incorporarse al marco legal de las DO en 1995. Se cultivan variedades blancas con las que se elaboran vinos con notas frutales y vegetales y tintos jóvenes también frutales. (VITICULTURA).

602. Montrachet. Excelente vino blanco calificado como *grand cru* que elaboran firmas tan prestigiosas como el *Domaine de la Romanée Conti*, en la AOC de *Côte de Beaune* (Borgoña). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

603. Mornington Peninsula. Región vinícola australiana cercana a Melbourne. Su clima fresco es favorable al cultivo de la *chardonnay* y la *pinot noir* con las que se elaboran vinos ligeros y elegantes. (VITICULTURA).

604. Moscato. Variedad moscatel italiana de grano menudo con la que se elaboran diferentes tipos de vinos en diferentes *DOC*, todas ellas con el nombre *moscato* al que le sigue el lugar de producción, así: *moscato di Cagliari*, *moscato de Sorso-Sennori*, *moscato di Sardegna* (Cerdeña); *moscato di Noto*, *moscato di Pantelleria*, *moscato di Pantelleria Passito* y *moscato di Siracusa* (Sicilia); *moscato di Trani* (Apulia) y *moscato d'Asti*. (AMPELOGRAFÍA).

605. Moscato bianco. Colocación italiana para designar el moscatel de grano menudo. (AMPELOGRAFÍA).

606. Moscato d'Asti. Vino dulce de postre elaborado con la variedad *moscato bianco* y amparado por una *DOCG* italiana de la región del Piemonte. En redonda: VSER (219). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

607. Moscato di Cagliari. Vino dulce italiano con el mismo nombre elaborado en Cerdeña con la variedad *moscato* y amparado por la *DOC Moscato di Cagliari*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

608. Moscato di Noto. Vino de postre italiano elaborado en Sicilia con la variedad *moscato* amparado por *DOC* del mismo nombre. Es un vino ligero de 8° de alcohol. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

609. Moscato de Pantellaria. Vino dulce de postre elaborado con la variedad *moscato bianco* en Sicilia (Italia) y amparado por *DOC* del mismo nombre. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

610. Moscato di Pantelleria passito. Vino generoso elaborado en la isla de *Pantelleria* con la variedad *moscato bianco*. La vendimia tiene lugar a mediados de agosto y las uvas se dejan pasificar al sol durante dos o tres semanas. Están en su momento óptimo de consumo cuando tienen cinco o seis años. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

611. Moscato di Siracusa. Vino dulce de postre elaborado con la variedad *moscato bianco* en Sicilia y está amparado por la *DOC Moscato di Siracusa*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

612. Moscato di Sorso-Sennori. Vino dulce elaborado en Cerdeña con la variedad *moscato* y amparado por *DOC*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

613. Mourisco. Variedad de uva tinta que se cultiva en el noroeste de Portugal. (AMPELOGRAFÍA).

614. Mourvèdre. Término francés ampliamente utilizado en casi todo el mundo para la variedad *Monastrell* que se cultiva en la costa mediterránea, en Aragón y en una pequeña proporción en la Rioja Alta y Baja. (AMPELOGRAFÍA).

615. Mousse. Término francés para referirse a la espuma que forma el vino espumoso (*champagne* o cava). (VINIFICACIÓN, CATA).

616. Mousseux. Este término francés indica que se trata de un vino espumoso ya sea cava o *champagne*, pero también cualquier vino gasificado sin importar su calidad. (VINIFICACIÓN).

617. Mouton. Reducción de la colocación *Château Mouton Rothschild, premier cru classé* del Alto *Médoc* (Burdeos). También figura como *Mouton Rothschild*. En este caso, el antropónimo se añade a la propiedad, el *Clos de Mouton*, propiedad del Barón de Hector de Branne; las tierras pasaron a ser propiedad del banquero Thuret en 1830 quien vendió el pago al barón Nathaniel Rothschild en 1853. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

618. Mudjee. Región vinícola australiana situada en Nueva Gales del Sur. Las buenas prácticas de los viticultores de la zona respetuosos con el medio ambiente han dado lugar al *Certified Mudjee* que distingue a algunos vinos como garantía de su procedencia de los viñedos locales. Se cultivan uvas tintas y blancas principalmente de las variedades *shiraz*, *cabernet sauvignon*, *chardonnay* y *sémillon*. (VITICULTURA).

619. Muffa. Término italiano equivalente a la colocación española «podredumbre noble» o *y noble rot* (inglés) o *Edelfäule* (alemán). También denominada *muffa nobile*. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

620. Müller, Hermann (1850-1927). Botánico y enólogo suizo del cantón de Thurgau (Torgovia), creador de la variedad blanca *Müller-Thurgau* (cruce de *riesling* y *sylvaner*). A veces la variedad de uva figura como *Müller*, por tanto, hay reducción de la colocación. (AMPELOGRAFÍA).

621. Müller-Thurgau. Variedad de uva blanca a partir del cruce de las variedades *Riesling* y *Sylvanner*. Se debe al profesor Hermann Müller que en 1882 la creó en el Instituto de Investigaciones Científicas de Geisenheim y le dio su nombre. Se trata de una uva de maduración temprana, teniendo en cuenta el clima alemán, antes de las lluvias del otoño. Sin embargo, el vino tiene poco carácter, especialmente si la cosecha es muy abundante, y un desagradable punto ácido. (AMPELOGRAFÍA).

622. Mune Mahatsa. Colocación vasca para designar la variedad de uva blanca francesa *Folle Blanche* que interviene en la elaboración del chacolí. (AMPELOGRAFÍA).

623. Muscadelle. Variedad de uva blanca que se cultiva en Francia, Australia y California. Produce buenos vinos dulces de postre. Fue definido por el ampelógrafo Pierre Truel en 1976. (AMPELOGRAFÍA).

624. Muscadet. Término francés que distingue a los vinos blancos del Loira amparados por diversas AOC elaborados con la variedad *melon*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

624. Muscat. Término francés equivalente al español «moscatel». Es una importante y ramificada familia de variedades de vid con la que se elabora un vino con olor y sabor a la uva en varias AOC. Históricamente se elaboraba como vino de postre, aunque cada vez más se produce vino blanco seco. (AMPELOGRAFÍA).

626. Muscat blanc. Colocación francesa para designar la variedad de uva blanca moscatel. (AMPELOGRAFÍA).

627. Muscat Ottonel. Colocación que describe una variedad blanca a partir de las variedades de las también blancas *chasselas* y moscatel. El ingeniero y ampelógrafo francés Pierre Galet la denomina moscatel del *Loire*. (AMPELOGRAFÍA).

628. Muscat à petits grains. En español esta misma colocación se traduce como «moscatel de grano menudo» de la que pueden existir más de 200 variedades. (AMPELOGRAFÍA).

629. Muscat d'Alsace. Variedad blanca de moscatel. Los vinos alsacianos eran mencionados en el siglo XVI. Sus bayas son esféricas, de color ambarino y piel espesa. En Alsacia se cultivan dos tipos de *muscat*: el llamado *rosé d'Alsace* y el *muscat ottonel*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

630. Muscat de Beaufort. Vino dulce francés elaborado en el valle del Ródano con la variedad moscatel de grano menudo amparado por AOC del mismo nombre. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

631. Muscat de Frontignan. Vino dulce natural elaborado con moscatel de grano menudo pasificado en la AOC francesa de *Languedoc*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

632. Muscat de grenache. Literalmente «moscatel de garnacha». Vino elaborado con las variedades moscatel y garnacha (*muscat* y *grenache*). (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

633. Muscat de Lunel. Vino dulce con el mismo nombre elaborado con la variedad *muscat* (moscatel de grano menudo) en el municipio de Lunel, situado en departamento de *Hérault (Languedoc-Roussillon)* amparado por AOC. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

634. Muscat de malvoisie. Literalmente «moscatel de malvasía». Se trata de un vino elaborado con las variedades moscatel y malvasía (*muscat* y *malvoisie*). (AMPELOGRAFÍA, VINIFICACIÓN).

635. Muscat de Mireval. Vino dulce natural amparado por AOC francesa de la región vinícola de *Languedoc* con el mismo nombre que se elabora con la variedad *muscat* (moscatel de grano menudo). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

636. Muscat de Rivesaltes. Vino dulce natural elaborado en el Rosellón con moscatel de grano menudo y moscatel de Alejandría amparado por AOC del mismo nombre. Es un vino licoroso y perfumado. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

637. Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Vino dulce natural elaborado con la variedad *muscat* (moscatel de grano menudo) amparado por AOC de Rosellón, *Languedoc* y Provenza. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

638. Muskotaly. Término húngaro para designar la variedad moscatel (*Muscat Ottonel*) que interviene en la elaboración de un vino dulce elaborado con vendimias afectadas por la podredumbre noble en la región húngara de *Tokaji-Hegylia*. (AMPELOGRAFÍA).

639. Mutage. Procedimiento que consiste en la adición de alcohol vínico en proporción de 5-10% a un mosto en fermentación para interrumpirla. En español se conoce como «mutado» o «mitado». (VINIFICACIÓN).

640. Nahe. Región vinícola alemana de Palatinado en la que se cultivan principalmente variedades blancas. (VITICULTURA).

641. Naoussa. Región vinícola griega de Macedonia en la que se elabora un vino tinto con la variedad *xynomavro*. (VITICULTURA).

642. Napa. Reducción de *Napa Valley*, región vinícola californiana que cuenta con varias AVA; una de ellas es *Napa Valley*. (VITICULTURA).

643. Napa Valley. El término *Napa* hace referencia al condado de California, una de las regiones vinícolas más conocidas de Estados Unidos. (VITICULTURA).

644. Nasco di Cagliari. Vino blanco de postre amparado por *DOC* de Cerdeña (Italia) que se elabora con la variedad *nasco*. Se trata de un vino licoroso de 13° y aroma amoscotelado. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

645. Nature. Término francés utilizado para designar un vino espumoso muy seco. Equivalente a las colocaciones: *bruto natural* (portugués); *naturherb* (alemán), *pas dosé* y *dosage zéro* (francés) o *dossagio zero* (italiano). (VINIFICACIÓN).

646. Naturherb. Término alemán equivalente a la colocación francesa *brut nature* o a la mixta francés + español: *brut natural*. (VINIFICACIÓN).

647. Nebbiolo. Variedad de uva italiana que se cultiva en la zona de Piamonte y Valle de Aosta con la que se elabora el *barolo*. (AMPELOGRAFÍA).

648. Négociant. Término francés que se aplica a la figura del mayorista que compra vinos elaborados y los vende de forma particular a distribuidores o directamente al consumidor final. (VITICULTURA: VIÑEDO).

649. Négotiant-manipulateur. En la región de *Champagne*, recibe este nombre la persona que compra las vendimias o incluso vinos para elaborarlos siguiendo el método *champenoise*. A veces se utilizan las siglas NM. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

650. Négrette. Variedad de uva tinta francesa que se cultiva en *Côtes-du-Frontonnais* y en California donde recibe el nombre de *pinot saint georges* con el que se elaboran un vino poco ácido, rico y perfumado. (AMPELOGRAFÍA).

651. Negro Amaro. Variedad de uva tinta que se cultiva principalmente en *Puglia* (Italia). (AMPELOGRAFÍA).

652. Nelson. Zona vinícola de la Isla del Sur en Nueva Zelanda en la que se cultivan principalmente variedades blancas tales como *chardonnay*, *riesling* o *sauvignon blanc*. (VITICULTURA).

653. Nemea. Región griega del Peloponeso en el que se elaboran vinos tintos con la variedad *aghiorghitiko* que admiten una larga crianza. (VITICULTURA).

654. Nerello Mascalese. Variedad de uva tinta con la que se elabora un vino en la *DOC Faro* de Sicilia. (AMPELOGRAFÍA).

655. Nero d'Avola. Variedad de uva tinta italiana cultivada en Sicilia que mezclada con la variedad *nerello* da vinos intensos que adquieren su potencial con la crianza. (AMPELOGRAFÍA).

656. Niederländer. Variedad de uva blanca alemana. Sinónimo de la también alemana variedad *riesling*. (AMPELOGRAFÍA).

657. Nielluccio. Variedad de uva tinta que se cultiva en Córcega. (AMPELOGRAFÍA).

658. NM. Sigla francesa que corresponde a *Négociant Manipulateur*. (VITICULTURA).

659. Noble harvest. Sirve para denominar los vinos blancos elaborados con vendimias tardías en los que las uvas pueden estar botritizadas, es decir, atacadas por la podredumbre noble. Sinónimo de *late harvest*. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

660. Noble late harvest. Colocación inglesa para designar los vinos blancos de vendimia tardía elaborados con uvas afectadas por la podredumbre noble. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

661. Noble rot. Colocación inglesa para designar la podredumbre noble causada por la *botrytis cinerea*. Equivale a *pourriture noble* (francés), *edelfäule* (alemán), *muffa* (italiano) y «podredumbre noble» (español). (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

662. Noirien. Término francés que designa el nombre que se da a las variedades de uva de la familia *pinot* y, habitualmente considerada sinónimo de la variedad *pinot noir*. (AMPELOGRAFÍA).

663. Non-vintage. Colocación que indica que se trata de un vino sin añada. Un vino *vintage* se elabora exclusivamente con vinos de un solo año y en algunas regiones sólo se elaboran *vintages* en añadas excepcionales. Se indica en la etiqueta. A veces se utilizan las siglas *NV*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

664. Novell. Término catalán para designar un vino joven generalmente elaborado con garnacha que se comercializa tras la vendimia. Equivalente al término: *novello* (italiano), «nuevo» (español). (VINIFICACIÓN).

665. Novello. Término italiano que designa un vino joven. (VINIFICACIÓN).

666. Nuragus. Variedad de uva italiana que se cultiva en Cerdeña y con la que se elabora de forma mayoritaria el *Nuragus di Cagliari* amparado por su propia *DOCG*. (AMPELOGRAFÍA).

667. Nuragus di Cagliari. Vino blanco elaborado en la zona de *Cagliari* mayoritariamente con la variedad *nuragus* y amparado por *DOC* de Cerdeña (Italia) (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

668. NV. Sigla inglesa que corresponde a *Non-Vintage*. (VITICULTURA).

669. Oe. Abreviatura de *Oeschle*. (VINIFICACIÓN).

670. Oechsle, Ferdinand (1774-1852), mecánico alemán que inventó a principios del siglo XIX una escala que determina la gravedad específica del mosto a la que da su nombre. (VINIFICACIÓN).

671. Off-dry. Colocación inglesa que indica presencia de azúcar en un vino. Podría considerarse equivalente a vino semidulce. (VINIFICACIÓN).

672. Old tawny. Colocación inglesa que sirve para designar una de las especialidades más nobles del vino de Oporto. Es un vino que se ha obtenido mezclando viejas soleras de 10, 20, 30 o 40 años. Se filtra antes de ser embotellado y puede ser bebido cuando llega a las manos del consumidor. (VINIFICACIÓN).

673. Olifants River. Región vinícola sudafricana que se extiende de norte a sur a lo largo del valle de *Olifants* en la que se elaboran vinos con una buena relación calidad-precio. (VITICULTURA).

674. Ondarribi Zuri Zerratia. Colocación vasca que designa la variedad de uva blanca francesa *Petit Courbu* con la que se elabora el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

675. Ondarrubi beltza. Variedad de uva tinta para elaborar el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

676. Ondarrubi zuri. Variedad de uva blanca para elaborar el *txacolí*. (AMPELOGRAFÍA).

677. Orvieto. Término italiano que designa las *DOC Orvieto* y *DOC Orvieto Classico* que amparan vinos blancos elaborados en la región de Umbría, algunos de ellos enriquecidos por la podredumbre noble. (VITICULTURA).

678. Otago. Reducción de la colocación *Central Otago*, prestigiosa región vinícola de *South Island* (Nueva Zelanda). (VITICULTURA).

679. Overberg. Región meridional sudafricana elaboradora especialmente de vinos blancos con las variedades *chardonnay* y *sauvignon blanc*. (VITICULTURA).

680. Paarl. Región vinícola sudafricana en la que se concentra el 20% de la producción de vino del país. Se elaboran vinos blancos y tintos y los mejores espumosos del país. (VITICULTURA).

681. Pacherenc du Vic-Bilh. AOC del suroeste de Francia que ampara un vino blanco de la zona de *Vic-Bilh*, nombre que hace referencia a la forma de conducción en porte alto (*pachet-en-renc*). (VITICULTURA).

682. Paille. Término francés, normalmente formando parte de la colocación *vin de paille*, que describe un vino de postre elaborado con granos de uva pasificados. Típico de las regiones francesas de *Jura* y *Ródano*. (VINIFICACIÓN).

683. Pale. Término inglés que se utiliza para describir un vino de jerez dulce. Literalmente «pálido» (se trata de un vino fino con escasa pigmentación) que se elabora en versión *dry* (seco) o *medium* (semiseco), por tanto suele encontrarse en colocaciones como *pale dry* o *pale cream*. (VINIFICACIÓN).

684. Pale cream. Tipo de vino de jerez dulce elaborado al gusto del consumidor británico. Es un vino de color amarillo pálido, de aroma punzante y un grado de alcohol no inferior al 15,5%, una mezcla de fino y mistela. (VINIFICACIÓN).

685. Pale dry. Se trata del mismo tipo de vino de jerez, pero en este caso seco. (VINIFICACIÓN).

686. Pansa blanca. Colocación que designa la variedad catalana de uva blanca *xarel.lo* en la DO *Alella*. (AMPELOGRAFÍA).

687. Parellada. Variedad de uva blanca tradicional de Cataluña que forma parte de la trilogía para la elaboración del cava junto con las variedades Macabeo y *Xarel.lo*. (AMPELOGRAFÍA).

688. Partial Root Drying Zone. Colocación inglesa que en español equivale a «deseccación parcial de raíces», «secado parcial de las raíces», «secado parcial de la zona de las raíces», «técnica de riego PRD» o «técnica de Partial Rootzone Drying». También conocida por las siglas *PRD*. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

689. Passerillage. Término francés cuyo equivalente español es «pasificación», práctica que consiste en pasificar las uvas que luego servirán para elaborar un vino dulce. (VINIFICACIÓN).

690. Passito. Término italiano utilizado para designar un vino de postre que se elabora con uvas pasificadas en la propia planta. (VINIFICACIÓN).

691. Patrimonio. Término italiano para designar una *DOC* de Córcega (Francia) en la que se elaboran vinos tintos y blancos. El moscatel de grano menudo cuenta con *DOC* propia: *Muscat-du-Cap-Corse*. (VITICULTURA).

692. Pauillac. Prestigiosa *AOC* francesa de la región vinícola de Burdeos en la que se sitúan 18 *crus classés* además de 3 *premiers crus classés* (*Lafite*, *Latour* y *Mouton Rothschild*). Los vinos tintos elaborados en la zona con la variedad *cabernet sauvignon* son elegantes, bien estructurados y poseen una excelente capacidad de guarda. (VITICULTURA).

693. Penedès. Denominación de Origen catalana con epicentro en *Vilafranca del Penedès* asociada a la elaboración del cava. (VITICULTURA).

694. Penfolds, Christopher R. Médico inglés (1811-1870) que se estableció en la región de *Adelaida Hills* (Australia) en 1844 creando la bodega que lleva su nombre y en la que se elabora el vino australiano más famoso: *Grange Hermitage*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

695. Pérignon, Dom Pierre. Monje benedictino (1638-1715) de la Abadía francesa de Hautvillers al que se atribuye la elaboración del vino espumoso de *champagne* fermentado en botella. (VINIFICACIÓN).

696. Perlage. Término francés con el que se define la burbuja (perla) o grupo de burbujas (*perlage*) que forma el vino espumoso o un vino de aguja. (VINIFICACIÓN).

697. Pétillant. Adjetivo francés que se aplica a los vinos que contienen carbónico. (VINIFICACIÓN).

698. Petit Bouschet. Variedad de uva tinta creada por el viverista francés Louis Bouschet de Bernard en 1824 a partir de un cruce de *aramon* con tintorera. (AMPELOGRAFÍA).

699. Petit Chablis. AOC de Borgoña que ampara un vino blanco elaborado con la variedad *chardonnay* y que recibe también el nombre de *petit chablis*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

700. Petit Courbu. Variedad de uva blanca tradicional de la Gascuña (Francia) con la que se elaboran vinos con una fresca acidez. (AMPELOGRAFÍA).

701. Petit Manseng. Variedad de uva blanca francesa cultivada principalmente en las zonas de *Jurançon* y *Languedoc* y, en menor medida, en California con la que se elaboran vinos dulces pasificados afectados por la podredumbre noble. (AMPELOGRAFÍA).

702. Petit Rhin. Colocación francesa para designar en Suiza a la uva blanca alemana *riesling*. (AMPELOGRAFÍA).

703. Petit Rouge. Colocación francesa para designar una variedad de uva tinta que se cultiva en la región italiana del Valle de Aosta para la elaboración de vinos tintos ligeros. (AMPELOGRAFÍA).

704. Petit Verdot. Variedad de uva tinta bordelesa cultivada en la región del Médoc (Francia), y en pequeña proporción, en Chile y California. Se trata de una variedad de maduración tardía muy resistente a las enfermedades fúngicas con la que se elaboran vinos tánicos, de color intenso. (AMPELOGRAFÍA).

705. Petite Arvine. Variedad de uva blanca cultivada en Suiza e Italia que produce vino de gran riqueza alcohólica y cierta acidez frutal. (AMPELOGRAFÍA).

706. Petite Champagne. Una de las seis zonas vitícolas francesas bajo la AOC *Cognac* donde se elaboran los aguardientes más finos que requieren un largo envejecimiento. (VITICULTURA).

707. Petite Syrah. Nombre con el que se conoce a la variedad *syrah* en algunas regiones vinícolas estadounidenses y sudamericanas. También conocida como *petite sirah*. (AMPELOGRAFÍA).

708. Petites eaux. Técnica que consiste en añadir pequeñas cantidades de agua destilada al *armagnac* durante periodos sucesivos hasta conseguir su total integración. (VINIFICACIÓN).

709. Picapoll. Variedad de uva, generalmente blanca —aunque existen mutaciones rosadas y tintas— que se cultiva en la región francesa de *Languedoc* y en la catalana de *Pla de Bages*. Como su nombre indica, los vinos elaborados con esta variedad presentan una picante acidez cítrica. (AMPELOGRAFÍA).

710. Pièce. Término francés que recibe la barrica empleada en Borgoña. Tiene una capacidad de 228 litros, ligeramente superior a la barrica bordelesa, ampliamente utilizada, cuya capacidad es de 225 litros. (VINIFICACIÓN).

711. Piediroso. Variedad autóctona de uva tinta que se cultiva al sur de Italia en la región de la Campania. (AMPELOGRAFÍA).

712. Piemonte. Región vinícola situada al norte de Italia que produce excelentes vinos amparados por diversas *DOC* y *DOCG*. (VITICULTURA).

713. Pilfer-proof. Se trata de una cápsula o tapón de seguridad que se coloca en las botellas de vino y que garantiza que no ha sido abierto. (VINIFICACIÓN).

714. Pineau. Término francés para designar el nombre local con el que se denomina la variedad de uva *chenin blanc* en la región francesa del Loira. (AMPELOGRAFÍA).

715. Pinot. Nombre genérico de la familia de esta variedad de uva francesa que incluye las variedades *pinot blanc*, *pinot franc*, *pinot gris*, *pinot meunier* y *pinot noir*. Normalmente el término *pinot* se utiliza como reducción de la variedad *pinot noir*. (AMPELOGRAFÍA).

716. Pinot blanc. Variedad de uva blanca que se cultiva en Francia, Alemania, Australia, Italia, países del este de Europa, California y Chile. Es el resultado de una mutación de las variedades *pinot gris* y *pinot noir*. (AMPELOGRAFÍA).

717. Pinot franc. Variedad de uva blanca a partir de la variedad tinta *pinot meunier*. (AMPELOGRAFÍA).

718. Pinot gris. Variedad blanca de la familia de los *pinot*. Sus racimos son de un color gris rosáceo, con un fondo marrón, de ahí su antiguo nombre *pinot beurot* o *burot* (el color del hábito de los monjes). (AMPELOGRAFÍA).

719. Pinot meunier. Variedad de uva tinta de la familia *pinot*. El término *meunier* tras la variedad genérica *pinot* hace referencia al aspecto enharinado de las hojas blancuzcas de la vid, de ahí el nombre «moliner». (AMPELOGRAFÍA).

720. Pinot noir. Variedad tinta por excelencia y reina de la familia de los *pinot*. Se cultiva ampliamente en Europa, algunos países de América (Chile, Argentina, Uruguay y en el estado de California) y en Australia. Las primeras referencias con

el nombre *pinot* aparecen en Borgoña en el siglo XIV. Es una variedad de cultivo difícil pero sus vinos, si provienen de viñedos de productividad baja, poseen una personalidad interesante, aún siendo jóvenes, y son aptos para una larga crianza. Parece haberse adaptado al clima frío, siguiendo curiosas mutaciones que la distinguen de la mayoría de variedades tintas que se adaptan a climas más soleados. Se ha aclimatado en muchos países y da unos vinos excelentes en zonas tan distantes como el Valle de *Sonoma*, Sudáfrica, Chile, Australia o Cataluña. (AMPELOGRAFÍA).

721. Pinotage. Nombre con el que se conoce a la variedad de uva tinta producto de un cruce entre *cinsault* y *pinot noir*. En Ciudad del Cabo donde se cultivaba ampliamente la variedad *cinsault*, conocida como *Hermitage*, de ahí el nombre *Pinotage*, la contracción de *Pinot* y *Hermitage*. (AMPELOGRAFÍA).

722. Pissage. Técnica que consiste en el estrujado de la uva realizado con los pies. En español existe un equivalente en el término «pisa». (VINIFICACIÓN).

723. Pla de Bages. Región vinícola catalana en la provincia de Barcelona que cuenta con DO desde 1995. Elabora vinos blancos principalmente con la variedad autóctona *picapoll* además de apostar por variedades foráneas. (VITICULTURA).

724. Pla i Llevant. Zona vinícola de Mallorca en la que se elaboran tintos ligeros. Son de baja graduación alcohólica y fáciles de beber, además de algunos blancos y rosados amparados por DO. (VITICULTURA).

725. Planta fina. Variedad de uva blanca que se cultiva en Valencia. (AMPELOGRAFÍA).

726. Planta nova. Variedad de uva blanca cultivada en Valencia. (AMPELOGRAFÍA).

727. Podere. Término italiano para referirse a una finca o propiedad vitivinícola. Sinónimo de los términos italianos: *azienda, tenuta, fattoria, castello, vigna* o *vigneto* y de *château* (francés), «viñedo» (español) o *estate* (inglés). (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

728. Poio. Término portugués equivalente a terraza que describe el tipo de plantación propia de los viñedos de Madeira, donde el espacio se optimiza mediante esta forma de terrazas o *poios* que permiten el cultivo en varias alturas, a diferencia de lo que suele ser habitual en casi todos los viñedos del mundo plantados en una sola altura, algo imposible en una zona con un espacio tan reducido como Madeira. (VITICULTURA).

729. Pomerol. Una de las AOC de Burdeos en la que se elaboran renombrados vinos tintos como el *Château Pétrus*. (VITICULTURA).

730. Pomme de pin. Se dice que la uva de la variedad *pinot* tiene forma de piña. (AMPELOGRAFÍA).

731. Pompadour, Madame de (1721-1764). A ella se debe el tipo de copa de *champagne* que lleva su nombre. Según la leyenda, la copa se diseñó tomando como modelo el pecho de la amante del rey Luis XV. (SERVICIO).

732. Port. Término inglés para designar el vino de Oporto. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

733. Porto. Término portugués que se aplica a los vinos que se elaboran en la ciudad portuguesa, los famosos oportos, aunque en realidad, las bodegas se encuentran en Vila Nova de Gaia, al otro lado del río Duero. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

734. Porto Branco. Literalmente «Oporto blanco». Vino de Oporto elaborado con variedades de uva blanca como Malvasía o *Verdelho* que se envejece en madera entre uno y cinco años dando lugar a vinos de dulces a extra secos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

735. Porto colheita. Mención que distingue a los vinos de Oporto de añada que deben tener, como mínimo siete años de crianza. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

736. Porto ruby. Se trata de un vino de oporto de color rubí, la especialidad básica de los vinos de oporto, sin añada pero con el carácter de una buena cosecha. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN)

737. Porto tawny. Vino de Oporto con una mayor crianza en madera lo que le confiere un color rojizo y tostado. También tawny *Porto*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

738. Pouilly-Fuissé. AOC de la región vinícola de Borgoña que ampara un vino con el mismo nombre que se considera el mejor vino blanco de todo el *Mâconnais*. (VITICULTURA).

739. Pouilly-Fumé. AOC de la región del Loira y, como en muchos otros casos, vino que se elabora en la zona. Además éste es el nombre de la variedad de uva *blanc fumé* con la que se conoce a la variedad *sauvignon blanc* en esta región. (VITICULTURA).

740. Pouilly-sur-Loire. Pequeña zona vinícola francesa del Loira en el que se elaboran vinos blancos amparados por AOC. (VITICULTURA).

741. Pourri plein. Colocación francesa que designa la uva podrida afectada por la podredumbre noble que presenta un color marrón indicando que está afectada por la enfermedad. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

742. Pourri rôti. Las uvas afectadas por la podredumbre noble pasan por varias fases que van del dorado de la maduración al *pourri rôti* (literalmente, «asado»), que marca el momento óptimo para la recolección. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

743. Pourriture noble. Colocación francesa equivalente a *noble rot* (inglés), *muffa* (italiano), *edelfäule* (alemán) o «podredumbre noble» (español). Se dice que las uvas que han sido atacadas por el hongo parásito en las uvas, *Botrytis*, en este caso, con consecuencias favorables a diferencia de la podredumbre gris. Puede dar vinos excelentes en *Sauternes*, Alsacia o Alemania. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

744. PRD. Sigla inglesa que corresponde a *Partial Root Zone Drying*. (VITICULTURA).

745. 1C. Abreviatura de *Premier cru*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

746. 1CRU. Abreviatura parcial de *Premier cru*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

747. Premier cru. Colocación francesa que designa un pago de calidad. Se trata de una clasificación específica francesa que suele conservarse en su forma original. En Borgoña el *grand cru* está por encima del *premier cru*. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

748. Premier cru classé. Se trata de una clasificación específica francesa que en Burdeos se utiliza como el máximo de la jerarquía, mientras que en Borgoña los mejores pagos se califican como *grand cru* o *premier cru*. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

749. Premier cru supérieur. Se trata de una clasificación específica francesa que designa un pago de calidad por encima de la mención *premier cru* en la región vinícola de Burdeos. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

750. Premier grand cru. Categoría francesa para denominar un pago de gran calidad. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

751. Premier grand cru classé. Clasificación de los mejores pagos de *Saint-Émilion* (Burdeos) que también pueden ser clasificados como A y B. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

752. Première taille. Colocación francesa para designar en la región de *Champagne* el vino que procede de una prensada posterior a la primera. Equivalente a la colocación española «segundo corte». (VINIFICACIÓN).

753. Premium. Término de origen latino para designar un vino espumoso de primera calidad. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

754. Prensal. Reducción de la variedad de uva blanca *prensal blanc*, autóctona de Mallorca y cultivada en la DO *Binissalem*. (AMPELOGRAFÍA).

755. Prensal Blanc. Variedad de uva blanca autóctona de Mallorca que se cultiva en la DO *Binissalem*. (AMPELOGRAFÍA).

756. Primeur. Término para designar el vino que se elabora primero. Es decir, una vino de primicia que se somete a maceración carbónica y que puede ser consumido poco después de haber sido cosechado. (VINIFICACIÓN).

757. Primitivo. Variedad de uva tinta que se cultiva en el sur de Italia. En Australia, Sudáfrica, California y Méjico recibe el nombre de *zinfandel*. (AMPELOGRAFÍA).

758. Primitivo di Manduria. Vino tinto elaborado con la variedad *primitivo* en la provincia de *Taranto* amparado por *DOC* de *Puglia* (Italia). (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

759. Priorat. Término catalán para designar una DO situada en Tarragona que elabora excelentes vinos tintos. El término se utiliza tanto para referirse a la DO como al vino de la zona. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

760. Procanico. Variedad de uva blanca cultivada en Italia que interviene en la elaboración del *brandy* de Italia. (AMPELOGRAFÍA).

761. Produced. En las etiquetas del vino este término indica que el vino ha sido elaborado en una propiedad. Normalmente es un vino destinado a la exportación. El término se utiliza para describir un vino en el que no menos del 75% del mismo ha sido fermentado en la propiedad. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

762. Product. En las etiquetas del vino indica el lugar de origen del vino. El nombre va seguido de la preposición *of* y del nombre del país en que se ha producido. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

763. Prosecco. El término italiano puede hacer referencia a una variedad de uva blanca como al vino que se elabora con ella e incluso a la *DOC Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene* que ampara estos vinos que pueden ser tranquilos, de agua o espumosos. Sinónimo de «vino espumoso». (VINIFICACIÓN).

764. Prugnolo. Variedad de uva creada a partir de un clon especial de la variedad *sangiovese* con la que se elabora el *Vino Nobile de Montepulciano*. (AMPELOGRAFÍA).

765. Puigpull. Este término compuesto describe un tipo de sacacorchos de extracción vertical con comodidad, rápido y preciso, creado por la familia Puig. Es el resultado de más de 140 años de experiencia de esa familia que desde 1869 se dedica a la viticultura y la hostelería. Se elabora de forma artesanal con materiales de la máxima calidad y el óptimo funcionamiento del sacacorchos está garantizado. No en vano, se exporta a más de 20 países. (SERVICIO).

766. Puisseguin-Saint-Émilion. Región vinícola francesa y uno de los seis satélites de *Saint-Émilion* (Burdeos) en la que se elaboran excelentes vinos tintos amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

767. Puligny-Montrachet. Región vinícola francesa de *Côte-d'Or* (Borgoña) en la que se elaboran excelentes vinos blancos y tintos amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

768. Pulltap. Unidad léxica compuesta por dos términos ingleses, *pull*= «tirar» y *tap*= «espita» con la que se designa un tipo de sacacorchos llamado también de camarero o de dos tiempos. (SERVICIO).

769. Puttony. Término húngaro que indica la medida de un cuévano que equivale a 25 kilos de uvas afectadas por la podredumbre noble que intervienen en la elaboración del famoso *Tokay*. (VINIFICACIÓN).

770. QbA. Sigla alemana que corresponde a *Qualitätswein eines Bestimmten Anbaugebiete*. (VITICULTURA).

771. QmP. Sigla alemana que corresponde a *Qualitätswein mit Prädikat*. (VITICULTURA).

772. Qualitätswein eines Bestimmten Anbaugebiete. Colocación alemana que indica mención de calidad de un vino que procede de una región específica que figura con la sigla *QbA*. Corresponde a la colocación española «vino de calidad con mención». Estos vinos *QbA* están estrictamente delimitados; se elaboran con uvas que no han madurado lo suficiente, por lo que se hace imprescindible la chaptalización; característica que los diferencia de los vinos *QmP*. Esta mención es también conocida por la sigla *QbA*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

773. Qualitätswein mit Prädikat. Como en el caso anterior estamos ante una mención de calidad de los vinos alemanes, siendo esta la máxima categoría de los vinos alemanes, elaborados sólo con uvas totalmente maduras. Los vinos *QmP* se dividen en cinco categorías: *kabinett*, *spätlese*, *auslese*, *beerenauslese* y *trockenbeerenauslese*. En este caso se traduce como «vino de calidad producido en una zona determinada». (VITICULTURA: ETIQUETADO).

774. Quarts de Chaume. Región vinícola francesa de *Anjou* en la que se elaboran vinos blancos con la variedad *chenin blanc* afectadas por la podredumbre noble, de largo envejecimiento que están amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

775. Queensland. Zona vinícola del noreste de Australia. En sus viñedos se cultivan las variedades *shiraz*, *chardonnay*, *sémillon blanc* y *cabernet sauvignon* en cotas altas, entre 800 y 900 metros. (VITICULTURA).

776. Queue. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. (VINIFICACIÓN).

777. Quinta. Término portugués para designar un pago o propiedad. Equivale a los términos *terroir*, *domain*, *clos* o *climat* (francés), *vignetti* (italiano), *single vineyard* (inglés), o «pago», «viñedo» (español). (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

778. Raimat. Bodega de la firma Codorníu situada en la DO *Costers del Segre* (Lérida) en la que los vinos más representativos se elaboran con las variedades *chardonnay* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

779. Rainwater. Se trata de un vino de Madeira, ligero y dulce, envejecido durante tres años y mezclado con otras soleras, elaborado con la variedad *verdelho* destinado a la exportación y que, a pesar de su nombre, no se elabora con agua. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

780. Ramisco. Variedad de uva tinta portuguesa muy apreciada en Colares (Portugal) con la que se elabora un vino tinto excelente, tánico y resistente a una buena crianza amparado por *DOC*. (AMPELOGRAFÍA).

781. Ranci. Término utilizado en el Rosellón y en Cataluña para definir a un vino dulce natural de crianza larga y oxidación. Nada que ver con el adjetivo «ran-cio» que designa el olor de un vino defectuoso. (VINIFICACIÓN).

782. Rebêche. Término francés que en la región de *Champagne* designa los vinos elaborados con la última fracción del mosto extraído de la prensada tras separar 20,5 hl (la llamada *cuvée*) y los dos *tailles* (prensados posteriores al primero). Se trata del mosto de la última prensada. Los vinos obtenidos de esa *rebêche* son para consumo local y no están amparados por la *AOC Champagne*. (VINIFICACIÓN).

783. Rechaud. Término francés equivalente al español «infiernillo» en el que se calienta una pinza, pincel o pluma de ave para partir el cuello de una botella limpiamente. (VINIFICACIÓN).

784. Recioto. Vino típico tinto o blanco dulce elaborado en la región vinícola italiana del Véneto. Algunos de estos vinos están amparados por *DOC*. La riqueza de su azúcar procede de la pasificación, por tanto, son vinos *non conciat*, es decir, vinos dulces naturales. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

785. Recioto della Valpolicella. Vino tinto elaborado en la provincia de Verona. Se trata de un vino dulce natural amparado por *DOC* con el mismo nombre. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

786. Recioto di Soave. Vino blanco dulce natural que se elabora en Verona amparado por *DOC* del mismo nombre. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

787. Récoltant manipulant. Colocación francesa que designa al viticultor que elabora sus propios vinos en la región de *Champagne*. En las etiquetas figura con la sigla *RM*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

788. RDI. Sigla inglesa que corresponde a *Regulated Deficit Irrigation*. (VITICULTURA).

789. Regulated deficit irrigation. Técnica denominada «regulación del déficit hídrico» que favorece la maduración de la uva reduciendo el tamaño de las bayas,

pero a la vez mejorando la calidad de la cosecha. Responde a las siglas *RDI*. (VITICULTURA: VIÑEDO).

790. Rémuage. En español «removido», indica la operación de girar sistemáticamente un octavo de vuelta las botellas de vino espumoso colocadas en punta en los pupitres para favorecer la precipitación y sedimentación de las impurezas de la segunda fermentación en el cuello de la botella. (VINIFICACIÓN).

791. Réserve. Mención que designa a los destilados que tienen una media de cuatro años de crianza, aunque en la mezcla se incluyen *brandies* de hasta doce o quince años. Esta categoría se aplica al *armagnac*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

792. Retsina. Vino griego blanco o rosado que se aromatiza añadiéndole resina de pino. A veces también se denomina «vino resinado». (VINIFICACIÓN).

793. Rheingau. Zona vinícola alemana en la que se encuentran los pagos que producen los mejores *riesling*. (VITICULTURA).

794. Rheinhessen. Región vinícola alemana con una producción de variedades blancas en torno al 75%. En ella se elabora el *Liebfraumilch*, vino ampliamente consumido, aunque de dudosa calidad. (VITICULTURA).

795. Rheinpfalz. Región vinícola alemana con una considerable producción de vinos de mesa, aunque también se elaboran vinos de calidad. (VITICULTURA).

796. Rhône Ranger. Nombre que reciben los vinos californianos que se elaboran con variedades de uva de la región vinícola francesa del Valle del Ródano. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

797. Rias Baixas. DO gallega en la que se elaboran vinos blancos aromáticos con la variedad *albariño*. (VITICULTURA).

798. Ribeira Sacra. Zona vinícola de la provincia de Orense (Galicia) en la que se elaboran vinos blancos perfumados y tintos jóvenes interesantes. (VITICULTURA).

799. Ribeiro. Término gallego que se aplica a un famoso vino amparado por DO del mismo nombre que se elabora principalmente con la variedad de uva *treixadura*. Como en otros casos, se hace referencia tanto al vino como a la Denominación de Origen (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

800. Rich. Término inglés aplicable a los vinos generosos de Jerez, Oporto o Madeira. (VINIFICACIÓN).

801. Riedel. Firma comercial austriaca que fabrica copas de cristal para el servicio y la degustación del vino. Su origen se remonta al siglo XVII cuando la familia Riedel estaba establecida en Bohemia y Silesia. En la fábrica se siguen elaborando algunos vidrios con técnicas de hace 2.000 años. Sus copas son un referente entre expertos y aficionados al vino. (SERVICIO).

802. Riesling. Variedad blanca que produce excelentes vinos que se distinguen por sus aromas terpénicos (limón) y su expresión frutal. Aunque de nombre alemán, la variedad *riesling* se cultiva en diferentes zonas de Alemania, Francia, Suiza, Italia, Austria, Hungría y otros países de Europa central. En España destacan dos zonas especialmente: el Penedés superior y el Somontano de Huesca. En América se cultiva en California, Chile, Méjico y Argentina y también en Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica. En Alemania se la llama generalmente *riesling*, sin embargo, el ampelógrafo Moog considera que el nombre correcto es *wieser riesling*, es decir, *riesling* blanco aunque es mundialmente conocida simplemente como *riesling*. Existe confusión ampelográfica con respecto a esta variedad que se identifica con variedades como *riesling* itálica, *grey riesling*, *cape*, *paarl*, *clare riesling*. Además hay que tener en cuenta los falsos *rieslings* que se elaboran en el este de Europa. Existen más de 40 mestizajes de *riesling*, entre otros la variedad *scheurebe* (*sylvaner x riesling*) y *kerner* (*trollinger x riesling*). Con esta variedad de *riesling* se elaboran vinos de baja graduación alcohólica y sabor frutal extraordinario. Resulta mejor si se fermenta y embotella temprano. (AMPELOGRAFÍA).

803. Rimage. Mención que figura en la etiqueta de algunos vinos para mostrar las características de un año excelente en la AOC *Banuyls*. Se trata de un vino tinto dulce natural que se bebe joven. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

804. Riserva. Término italiano para designar un vino de crianza que ha permanecido en barrica un tiempo suplementario mayor que el marcado por las normas de la *DOC*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

805. Riverina. Región vinícola australiana de Nueva Gales del Sur. Predominan los vinos blancos elaborados con *chardonnay*, *trebbiano* y *sémillon*. Los vinos tintos de *syrah* constituyen un 30% de su producción. (VITICULTURA).

806. Riverland. Región vinícola del sur de Australia. Es una zona muy fértil en la que se produce un tercio de la cosecha australiana, la mayoría de ella dedicada al granel. (VITICULTURA).

807. Rivesaltes. Viñedo histórico de la región francesa del Rosellón en el que se elaboran algunos de los mejores vinos dulces naturales de Europa amparados por AOC del mismo nombre. (VINIFICACIÓN, VITICULTURA).

808. Robertson. Región vinícola sudafricana en la que se elaboran excelentes vinos con las variedades *shiraz* y *chardonnay* además de espumosos y vinos generosos. (VITICULTURA).

809. Roederer. Famosa firma francesa elaboradora de *champagne* que es además propietaria de *Roederer Estate* en California donde se elabora un elegante *brut* además de su famoso *Ermitage* de producción limitada. La empresa fue fundada en 1776 por un comerciante francés llamado Dubois y, posteriormente, pasó a manos

de N.H. Scheider y su sobrino Louis Roederer. Desde 1819 pertenece a la misma familia, es, por tanto una bodega familiar. A partir de 1833, el joven Louis Roederer impulsó la bodega dando renombre a la firma. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

810. RM. Sigla francesa que corresponde a *Récoltant Manipulant*. (VITICULTURA).

811. Romanée-Conti. *Grand cru* situado en la Borgoña en el que se elaboran vinos tintos de excelente calidad. La colocación designa tanto el pago como el vino que en él se elabora. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

812. Rondinella. Variedad tinta italiana que se cultiva en la región del Véneto especialmente en la *DOC Valpolicella*. Con ella se elaboran vinos tan reputados como el *recioto* y el *amarone*. (AMPELOGRAFÍA).

813. Rosé. Vino rosado obtenido de la mezcla de variedades blancas y tintas. El término francés se aplica tanto al vino como al *champagne* o al cava. (VINIFICACIÓN).

814. Rosé d'Anjou. Vino rosado fresco y semiseco con la variedad *grolleau* amparado por *AOC de Anjou* (Francia). (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

815. Rosé de Loire. Vino rosado seco elaborado en diferentes zonas vinícolas (*Anjou, Saumur y Touraine*) amparado por *AOC* genérica. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

816. Rossese. Variedad de uva tinta que se cultiva en Liguria (Italia) con la que se elaboran vinos tintos ligeros y afrutados. (AMPELOGRAFÍA).

817. Rosso de Montepulciano. Vino rosado italiano que se elabora en una *DOC* con el mismo nombre. No confundir con el *vino nobile de Montepulciano* que se elabora en la *DOCG* del mismo nombre y que ampara uno de los grandes vinos de la Toscana. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

818. Rosso Piceno. *DOC* italiana de la región de *Marche* que ampara un vino tinto elaborado con las variedades *sangiovese* y *montepulciano* para ser consumido joven. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

819. Rot. Término inglés con el que se conocen algunas enfermedades criptogámicas, por tanto el término es una reducción de una colocación que determine de qué tipo de enfermedad se trata. Este término suele ir precedido por un adjetivo con el que se designan algunas de esas enfermedades: *black-rot*, *grey-rot* y *noble-rot* que, a su vez, tienen su equivalente en las colocaciones españolas «podredumbre negra», «podredumbre gris» y «podredumbre noble». Mientras que las dos primeras tienen efectos negativos sobre la planta, en el caso de la podredumbre noble los efectos son positivos pues las uvas se deshidratan acumulando así los azúcares y dando lugar a vinos licorosos como el *Tokay húngaro* o el *Sauternes* entre otros. (VITICULTURA: ENFERMEDAD).

820. Roussanne. Variedad de uva blanca cuyos granos adquieren un color rosado cuando están maduros. Su implantación comenzó en la Edad Media en el valle del Ródano (*Hermitage*). (AMPELOGRAFÍA).

821. Roussette. Variedad de uva blanca con la que se elaboran vinos blancos ácidos, aromáticos y delicados en la región de Saboya. (AMPELOGRAFÍA).

822. Roussette de Savoie. AOC en la que se elabora un vino blanco fino y aromático con la variedad *roussette* amparado por dicha AOC en la región francesa de Saboya. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

823. Ruby. Término inglés que define un tipo de vino fortificado de color rubí —traducción literal del adjetivo inglés—, y menor crianza que el tostado (*tawny*). Para elaborar este vino se mezclan diferentes añadas, *quintas* y vinos. Es un vino de Oporto joven. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

824. Ruby Cabernet. Cepa tinta cruce de *cabernet sauvignon* y *carignan*. Creada en 1949 en la Universidad de Davies (California) por H.P. Olmo. (AMPELOGRAFÍA).

825. Ruby port. Colocación inglesa que describe un vino de oporto de color rojo brillante sometido a dos años de crianza. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

826. Rüländer. Término alemán para designar la variedad de uva tinta *pinot gris*. Su nombre se debe a un comerciante llamado Johann Seeger Ruland, que la introdujo en el *Rheinpfalz*. (AMPELOGRAFÍA).

827. Russian Valley. Colocación inglesa que designa una AVA de la región vinícola de *Sonoma* (California) especializada en el cultivo de variedades tintas como *cabernet sauvignon* y *merlot*. (VITICULTURA).

828. Rust. Pequeña localidad vinícola austriaca en la que se elaboran vinos blancos secos, tintos y vinos dulces naturales con uvas afectadas por la podredumbre noble. (VITICULTURA).

829. Ruster ausbruch. Vino dulce austriaco elaborado en la localidad de alemana de *Rust*. En Austria el término *ausbruch* es una mención de calidad que distingue a los vinos licorosos con una riqueza de azúcar residual de 139 a 156° *Oechsle*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

830. Sabler. Término francés que designa la apertura de la botella con el corte de un sable. Además de este significado, este término servía para indicar un truco comercial que llevaban a cabo los vendedores de *champagne* y que consistía en la adición de un poco de azúcar en la copa para provocar un mayor desprendimiento de burbujas. (SERVICIO).

831. Sack. Término inglés equivalente al francés *sec*. En la época isabelina los términos *sack* y *sec* se utilizaban indistintamente para referirse a los vinos canarios y andaluces. (VINIFICACIÓN).

832. Sagrantino. Variedad tinta italiana que se cultiva en la región de Umbria con la que se elabora un vino amparado por la *DOCG Montefalco Sagrantino*. (AMPELOGRAFÍA).

833. Saint-Chinian. Zona vinícola francesa de *Languedoc* amparada por *AOC* en la que se elaboran vinos tintos y rosados principalmente con la variedad cariñena. (VITICULTURA).

834. Saint-Émilion. Región vitivinícola de Burdeos amparada por una prestigiosa *AOC* donde se elaboran unos excelentes vinos tintos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

835. Saint-Émilion grand cru. *AOC* francesa de la región de Burdeos que agrupa a los mejores vinos de *Saint-Émilion* clasificados como *premiers grands crus classés* o *grands crus classés*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

836. Saint-Estèphe. Región vinícola francesa situada en el *Haut-Médoc* en la que se elaboran grandes vinos tintos amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

837. Saint-Georges-Saint-Émilion. Una de las cuatro *AOC* que rodean a la localidad de *Saint-Émilion* (Francia) en la que se elaboran principalmente vinos con las variedades *merlot* y *cabernet sauvignon*. (VITICULTURA).

838. Saint-Joseph. Zona vinícola de *Cotes-du-Rhône* que ampara vinos tintos elaborados con la variedad *syrah* y blancos de las variedades locales *marsanne* y *roussane*. (VITICULTURA).

839. Saint-Julien. *AOC* de Burdeos situada en el *Haut-Médoc* que cuenta con once *crus classés*. (VITICULTURA).

840. Sainte-Croix-du-Mont. *AOC* de la orilla derecha del Ródano (Burdeos). El microclima de la zona, apropiado para la podredumbre noble imprime carácter a sus vinos. (VITICULTURA).

841. Salice Salentino. Colocación italiana para designar una región vinícola de Apulia cuyos vinos están amparados por *DOC*. La colocación hace referencia tanto al vino (*Salice Sagrantino Rosso*, *Salice Sagrantino Rosato*, *Salice Sagrantino Aleatico Dolce*) como a la *DOC*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

842. Samsó. Término catalán para designar la variedad de uva cariñena. (AMPELOGRAFÍA).

843. Sancerre. Zona vinícola francesa del Loira amparada por *AOC* en la que se elaboran vinos blancos frescos y jóvenes con la variedad *sauvignon blanc* y vinos rosados y tintos ligeros con la variedad *pinot noir*. (VITICULTURA).

844. Sangiovese. Variedad tinta italiana muy cultivada en el centro de Italia. Con esta variedad se elaboran vinos como el *brunello di montalcino*, el *vino nobile di montepulciano* o el *chianti*. (AMPELOGRAFÍA).

845. Sant Sadurní d'Anoia. Localidad catalana de la comarca del *Penedès* conocida por sus vinos espumosos amparados por la DO Cava. (VITICULTURA).

846. Santa Clara Valley. Región vinícola situada en la costa central de California amparada por AVA. (VITICULTURA).

847. Santa Cruz Mountains. Zona vinícola californiana situada en la costa central y amparada por AVA. (VITICULTURA).

848. Santorini. DO de la isla griega del mismo nombre productora de vinos blancos con la variedad *assyrtico* con la que también se elabora el *vin santo* con uvas secadas al sol. (VITICULTURA).

849. Sassicaia. Vino tinto de la Toscana que cuenta con *DOC* propia. Con este vino, creación de Mario Della Rocchetta, se inicia la revolución de los vinos conocidos como «supertoscanos». (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

850. Saumur. Región vinícola francesa de *Anjou* en la que se elaboran vinos blancos, tintos y espumosos amparados por *AOC* desde 1957. (VITICULTURA).

851. Saumur-Champigny. Pequeño viñedo francés de la región de *Anjou* en la que se elaboran vinos tintos con la variedad *cabernet franc* —que en la zona recibe el nombre local de *bretón*— amparados por una *AOC* especial. En cursiva y negrita: VSER (201). (VITICULTURA).

852. Sauternes. Aunque se trata de un término que hace referencia a una región vinícola de Burdeos que elabora vinos licorosos afectados por la podredumbre noble amparados por la *AOC Sauternes*, como en otros muchos casos, el término sirve para la *AOC* y para el vino que en ella se elabora. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

853. Sauvignon. Término formado por dos vocablos de origen francés: *sauvage* = «salvaje» y *vignon* = «viña» que hacen referencia a las notas aromáticas y vegetales. Suele ir asociado a un adjetivo que define la variedad de uva de que se trata: *Sauvignon blanc*, *Sauvignon vert* o *sauvignonasse*. (AMPELOGRAFÍA).

854. Sauvignon blanc. Variedad de uva blanca bien conocida con la que se elaboran vinos frescos y con nervio. (AMPELOGRAFÍA).

855. Savagnin. Variedad de uva blanca francesa característica de la región del *Jura*, de grano pequeño, con la que se elabora un vino licoroso (*vin jaune*) con vendimias tardías. (AMPELOGRAFÍA).

856. Savigny-les-Beaunes. *AOC* de la región vinícola francesa de *Côte de Beaune* en la que se elaboran vinos tintos de *pinot noir* y algunos blancos con la variedad *chardonnay*. (VITICULTURA).

857. Schillerwein. Vino alemán elaborado en Württemberg (Alemania) con variedades blancas y tintas. Parece insinuarse que existe alguna relación entre el

nombre del vino y el del poeta alemán Schiller (1759-1805) que nació en esa región. Sin embargo, el nombre de este vino se debe más bien a la combinación del término alemán *schiller* que significa «brillo» y *wein* = «vino» (VINIFICACIÓN).

858. Sciacarello. Término italiano para designar una variedad tinta cultivada en la isla francesa de Córcega con la que se elabora un vino con poco pigmento y aromas especiados y frutales. (AMPELOGRAFÍA).

859. Sciutto. Término italiano para designar un vino seco cuyo contenido de azúcar oscila entre los 17 y 35 g/l. Equivalente a los términos: *sec* (francés), *trocken* (alemán), *dry* (inglés), «seco» (español) o italiano *secco*. (VINIFICACIÓN).

860. Screwcap. Del inglés: *screw*= «tornillo» y *cap*= «tapón». En español «tapón de rosca». (SERVICIO).

861. Screwpull. Del inglés: *screw*= «tornillo» y *pull*= «tirar», en español sacacorchos de tornillo forrado de teflón que minimiza los esfuerzos a la hora de extraer corchos. También recibe el mismo nombre un aparato para quitar las cápsulas de las botellas de vino. (SERVICIO).

862. Sec. Término francés que designa un vino seco cuyo contenido en azúcar se sitúa entre los 17 y 35 gramos por litro. Equivale al *trocken* (alemán), *secco* o *sciutto* (italiano), *dry* (inglés) o «seco» (español). El término inglés *sack* se utilizaba como la traducción del término francés *sec*, aunque *sack* se asociaba a un tipo concreto de vino procedente de Canarias o Andalucía. (VINIFICACIÓN).

863. Secco. Término italiano para describir un vino seco con un contenido de azúcar de entre 17 y 35 g/l. Sinónimo de *sciutto*. (VINIFICACIÓN).

864. Sekt. Término alemán que designa un vino espumoso. No confundir con un vino seco, en alemán *trocken*. (VINIFICACIÓN).

865. Sekt b.A. Mención de calidad para los vinos espumosos alemanes que garantiza que el 100% de las uvas proceden de la misma comarca. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

866. Sekt bestimmter Anbaugebiet. Colocación alemana para designar un vino espumoso que cuenta con una mención de calidad (*Qualitätsschaumwein*) que garantiza que el 100% de las uvas proceden de la misma comarca. Se trata de la forma desarrollada de la sigla *b.A.* (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

867. Selected. Término inglés que figura en la etiqueta de un vino para indicar que ha envejecido en madera más de tres años. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

868. Selection Rheinhessen. Colocación alemana que aparece en vinos con indicación de calidad. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

869. Sélection de grains nobles. Colocación que sirve para definir las uvas seleccionadas entre los racimos afectados por la podredumbre noble con las que se

elaboran grandes vinos licorosos. Equivalente a la colocación española «selección de granos nobles». (VINIFICACIÓN).

870. Sémillon. Variedad blanca francesa ampliamente cultivada en todo el mundo. Es la uva blanca con la que se elabora el Burdeos blanco dulce. Produce excelentes vinos cuando las uvas están afectadas por la podredumbre noble dando lugar a grandes vinos licorosos. (AMPELOGRAFÍA).

871. Sémillon blanc. Variedad de uva blanca francesa. Equivalente a *sémillon*. (AMPELOGRAFÍA).

872. Sérane. Término francés para designar la variedad tinta *syrah*. (AMPELOGRAFÍA).

873. Sercial. Término portugués para designar una variedad de uva blanca que se cultiva en la isla de Madeira con la que se elaboran vinos ligeros, secos y pálidos. (AMPELOGRAFÍA).

874. Sérine. Término francés para designar la variedad tinta *syrah*. (AMPELOGRAFÍA).

875. Seyssel. Zona vinícola francesa de Saboya en la que se elaboran vinos con la variedad *roussette*. (VITICULTURA).

876. Seyval. Término francés para designar un híbrido de uva blanca creado en Francia por Bertille Seyve y Victor Villiard. También conocida como *seyve villard 5276*. Se trata de un híbrido de *5656 seibel* x *4986 seybel*. (AMPELOGRAFÍA).

877. Sherry. Término inglés para designar el vino de jerez. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

878. Sherry wine. Nombre con el que se denominaba en el siglo XVII al *sack*, es decir, el vino dulce de Canarias o Andalucía. En la actualidad, dado que se trata de un vino muy conocido resultaría innecesario el término *wine*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

879. Shiraz. Término con el que se conoce en Sudáfrica y Australia a la variedad tinta *syrah*. (AMPELOGRAFÍA).

880. Sicilia. Isla italiana en la que la vid se cultiva desde hace siglos. Uno de sus vinos es el *marsala* conocido en todo el mundo. Cuenta con importantes *DOC*. (VITICULTURA).

881. Sincérité. Término francés con el que se le otorga una cualidad humana al vino. Se dice que un vino es sincero cuando no tiene defectos ni alteraciones. (CATA).

882. Single quinta. Mención para un vino de Oporto de calidad elaborado exclusivamente con las uvas de un único pago o *quinta*. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

883. Single quinta vintage. Esta colocación inglesa referida a los vinos de Oportos de gran calidad supone una mención que figura en la etiqueta del vino y que indica que el vino ha sido elaborado exclusivamente con uvas de un solo pago (*single quinta*) y de una misma añada (*vintage*). (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

884. Single vineyard. Colocación inglesa utilizada en California, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica que indica que se trata de un único pago. Equivalente a *cru* en Burdeos; *domaine, climat* o *clos* en Borgoña; *vigneti* en Italia; *quinta* en Portugal; «pago» o «viñedo» en España. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

885. Soave. Zona vinícola italiana del Véneto en la que se elaboran vinos blancos ligeros, secos y florales amparados por *DOC*. También se aplica al vino elaborado en la zona. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

886. Sommelier. Término francés para designar al «sumiller», encargado de la bodega de un restaurante. (SERVICIO).

887. Sonoma. Puede tratarse de la reducción de la colocación inglesa *Sonoma County*, región vinícola californiana situada en la que se elaboran excelentes vinos, o de *Sonoma Valley*, una de las AVA de *Sonoma Country*. (VITICULTURA).

888. Sonoma Valley. Una de las AVA de la región vinícola californiana de *Sonoma County* en la que se cultivan variedades tintas (*zinfandel, cabernet sauvignon* y *merlot*) y blancas (*sauvignon blanc*). (VITICULTURA).

889. Sousón. Variedad de uva tinta gallega cultivada en la DO *Rias Baixas*. También se cultiva en Portugal con el nombre de *sousão*. (AMPELOGRAFÍA).

890. Spanna. Nombre local que recibe la variedad tinta *nebbiolo* en la región italiana de Piamonte. (AMPELOGRAFÍA).

891. Sparger. Término inglés cuyo equivalente español sería «difusor». (VINIFICACIÓN).

892. Sparging. Término inglés que designa un proceso consistente en inyectar gas inerte en el vino para reducir la cantidad de oxígeno disuelto en él. (VINIFICACIÓN).

893. Sparkling wine. Colocación inglesa que designa un vino espumoso. Equivalente al término alemán *sekt*. (VINIFICACIÓN).

894. Spätburgunder. Término alemán para la variedad tinta *pinot noir*. (AMPELOGRAFÍA).

895. Spätlese. Término alemán que designa un vino blanco elaborado con uvas muy maduras o vendimias tardías. (VINIFICACIÓN).

896. Special late harvested. Colocación inglesa que califica un vino blanco elaborado con vendimias tardías de uvas afectadas por la podredumbre noble. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

897. Spiegelau. Firma alemana con una amplia trayectoria en la elaboración de productos de cristal, entre ellas copas de vino con nombre propio que se diseñan y fabrican para disfrutar y potenciar los aromas del vino. (SERVICIO).

898. Spinning cone column. Colocación inglesa con la que se designa una técnica que permite separar los componentes aromáticos de un vino. (VINIFICACIÓN).

899. Spumante. Término italiano para designar un vino espumoso. (VINIFICACIÓN).

900. Steen. Nombre que recibe la variedad *chenin blanc* en algunas zonas vitivinícolas de Sudáfrica. (AMPELOGRAFÍA).

901. Stellenbosch. Distrito vinícola sudafricano situado en *Coastal Region* en la que se concentran el mayor número de bodegas elaboradoras de vino de gama alta. (VITICULTURA).

902. Stelvin. Nombre con el que se conoce al tapón de rosca. Muchas bodegas apuestan por este tapón en vez del corcho tradicional, pues es un tapón hermético que preserva los aromas del vino, elimina los problemas de los sabores y aromas asociados a la humedad del corcho y resulta especialmente fácil de abrir, puesto que no necesita sacacorchos. A pesar de todas estas ventajas, el corcho sigue siendo un signo de calidad de los vinos. (SERVICIO).

903. Subirat. Reducción de la colocación *Subirat Parent*, variedad de uva blanca de la familia de las malvasías que se cultiva en Cataluña y Valencia. (AMPELOGRAFÍA).

904. Subirat parent. Variedad de uva blanca de la familia de las malvasías que se cultiva en Cataluña y Valencia. (AMPELOGRAFÍA).

905. Sumoll. Variedad de uva tinta que se cultiva en Cataluña para la elaboración de vinos locales. (AMPELOGRAFÍA).

906. Superiore. Término italiano que indica un vino con un contenido de alcohol superior al mínimo exigido por la *DOC*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

907. Supertuscan. Término inglés para referirse a los mejores vinos de la Toscana que se declararon en contra de las restrictivas normas de las *DOC* o *DOCG* de esta región vinícola, elaborando sus vinos al margen del *chianti classico*, así algunos vinos que sólo podían ser considerados vinos de mesa pasaron a cotizarse en todo el mundo muy por encima de los vinos de la *DOC*, de ahí que se conocieran con el nombre de *supertuscans*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

908. Sur grains. La colocación francesa —mención que figura en la etiqueta del vino—, indica la adición de alcohol vínico al mosto que fermenta con los hollejos. (VINIFICACIÓN).

909. Sur jus. Esta colocación francesa designa la adición de alcohol vínico cuando el mosto está más fermentado y desprovisto de los hollejos. (VINIFICACIÓN).

910. Sur lies. Colocación francesa para designar un vino blanco que ha sido elaborado con sus lías. Muchos de los vinos blancos criados en barrica durante varios meses con sus lías son excelentes. (VINIFICACIÓN).

911. Süsreserve. Término alemán que significa «reserva dulce». Se trata de un mosto dulce parcialmente fermentado con el que se mejoran algunos vinos alemanes y austriacos. Esta reserva dulce sirve para aumentar el grado alcohólico y suavizar la percepción de acidez del vino. (VINIFICACIÓN).

912. Swan District. Zona vinícola de Australia donde se elaboran vinos blancos y tintos. (VITICULTURA).

913. Swartland. Distrito vinícola sudafricano situado en *Coastal Region* en el que se elaboran principalmente vinos generosos y potentes vinos tintos. (VITICULTURA).

914. Sweaty saddle. Colocación inglesa para designar un aroma característico de un vino blanco, lo que significa que se trata de un vino defectuoso. (CATA).

915. Sweet. Término inglés, literalmente «dulce», que designa un vino con un contenido de azúcar superior a 50 gramos por litro. (VINIFICACIÓN).

916. Sylvaner. Variedad de uva blanca que se cultiva ampliamente en Alsacia, Alemania, Austria, Italia, Hungría y otros países de Europa con nombres diferentes. (AMPELOGRAFÍA).

917. Syrah. También conocida como *Sirah* o *Shiraz*. Variedad tinta que se cultiva en Francia, Australia, Sudáfrica, España, Argentina, Chile y otros muchos países. Según algunos historiadores, navegantes foceos trajeron la planta a Marsella desde Oriente Medio, de ahí que el nombre se asocie con *Shiraz* (Irán). (AMPELOGRAFÍA).

918. Szamorodni. El nombre hace referencia a la forma de elaboración de este vino de *Tokay*, ya que se recogen las ramas de uvas enteras para elaborar el vino. Al introducir la rama entera, la proporción de uvas enteras y uvas pasificadas puede variar. En función de esta cantidad dependerá si el vino será dulce o seco (*száraz* o *édes*). (VINIFICACIÓN).

919. Száraz. Término húngaro que significa «seco». Se aplica al vino de *Tokay* llamado *Szamorodni*. (VINIFICACIÓN).

920. Tafelwein. Término alemán que equivale a colocaciones como «vino de mesa» (español), *vin de table* (francés), *vino de tavola* (italiano). Según la normativa europea, se trata de un vino de mesa de calidad sencilla, por debajo de la mención «vino de la tierra». No lleva indicación geográfica, ni añade ni variedad. Puede tratarse de un vino exclusivamente alemán o una mezcla de vinos de varios países de la Unión Europea. Si se menciona la variedad debe tener al menos una presencia del 85% de la mezcla de vinos. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

921. Taille. Término francés utilizado en la región de *Champagne* para designar el mosto procedente de la segunda y tercera prensadas. A medida que se realizan más prensados, la calidad del vino disminuye. Podría utilizarse la colocación española «segunda prensada». (VINIFICACIÓN).

922. Talha. Término portugués para designar un vino que se elabora en la región del *Alentejo* y que está emparentado con el vino de pitarra extremeño. El vino fermenta en las *talhas* o pitarra antes de separar las pieles y el mosto. Los elementos sólidos se asientan en el fondo de la *talha* y actúan como filtro natural del vino antes de que se embotelle o se traspase a los toneles. (VITICULTURA, (VINIFICACIÓN)).

923. Tannat. Variedad de uva tinta del suroeste de Francia que también se cultiva ampliamente en Uruguay. (AMPELOGRAFÍA).

924. Tasmania. Isla de Australia en la que se cultiva la viña en clima frío. Prestigiosas marcas de *champagne* están instaladas en la zona en la que las variedades *chardonnay* y *pinot noir* proporcionan unos excelentes vino de base para la elaboración de espumosos. (VITICULTURA).

925. Tastevin. Término francés para designar el «catavinos», pequeño instrumento de metal de origen francés con el que los bodegueros solían catar el vino y que suele llevar el sumiller profesional junto con el delantal negro y la insignia con las llaves. (CATA).

926. Tastewine. Término inglés para el «catavinos». (CATA).

927. Taurasi. Región vinícola italiana de la *Campania* en la que se elaboran excelentes vinos tintos amparados por *DOCG*. (VITICULTURA).

928. Tawny. Término inglés para designar uno de los tipos fundamentales del vino de Oporto, de color tostado marcado por una larga crianza. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

929. TBA. Abreviatura de *Trokenbeerenauslese*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

930. Te Mata. Famosa bodega de *Hawke's Bay*, la segunda zona vinícola de Nueva Zelanda. La primera viña fue plantada por Bernard Chambers en 1892.

Catorce años más tarde, *Te Mata* se convirtió en la viña más grande de Nueva Zelanda. Las familias Buck y Borris compraron la bodega en la década de los 1970 y fue ampliada y modernizada. Hoy en día, *Te Mata Estate* comprende 240 hectáreas, 150 de las cuales están plantadas con viñas y elabora 480.000 cajas tanto de vinos tintos como blancos. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

931. Teinturier du Cher. Variedad tinta únicamente cultivada en algunas parcelas de la región vinícola de *Languedoc* (Francia) y también en Portugal. (AMPELOGRAFÍA).

932. Ténarèze. Una de las cuatro denominaciones en que se divide la zona elaboradora de *armagnac*. (VITICULTURA).

933. Tenuta. Término italiano para designar una propiedad vinícola. Equivalente a los términos italianos: *azienda, fattoria, castello, podere, vigna* o *vignetto*. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

934. Terra Alta. DO catalana situada en la provincia de Tarragona, con Gandesa y Batea como localidades principales, en la que se elaboran vinos blancos, tintos rosados y rancios. (VITICULTURA).

935. Terroir. Término francés que en español se traduce como «terruño». Se trata de un concepto muy amplio que va más allá de un área geográfica única y delimitada que imprime carácter específico al cultivo en la que se combinan el suelo, el clima, la vid y las prácticas de cultivo. (VITICULTURA: VIÑEDO).

936. Terrou. El término francés designa un gran terreno en Borgoña. Equivalente a *terroir*. (VITICULTURA: VIÑEDO).

937. Tester. Término inglés que se presenta como equivalente al francés *taste-vin* al también inglés *tastewine*, y al español «catavinos». El término podría ser confuso, pues *tester* tiene un sentido más general, es decir, la persona que prueba algo e incluso se utiliza para probar utensilios; por tanto, podría inducir a error. (CATA).

938. Timbre-poste. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. (VINIFICACIÓN).

939. Tin opener. Colocación inglesa equivalente al español «abrelatas» o «abrebotellas». (SERVICIO).

940. Tinta Amarela. Variedad de uva tinta portuguesa cuyo sarmiento es de color amarillento, de ahí el nombre *amarela* = «amarilla». (AMPELOGRAFÍA).

941. Tinta Barroca. Variedad de uva tinta portuguesa que participa en la elaboración del vino de oporto. (AMPELOGRAFÍA).

942. Tinta Cão. Variedad tinta cultivada en Portugal con la que se elaboran vinos de gran calidad. (AMPELOGRAFÍA).

943. Tinta Francisca. Variedad de uva tinta portuguesa; una de las más cultivadas en la región de *Douro* para elaborar los vinos de oporto. (AMPELOGRAFÍA).

944. Tinta Negra Mole. Variedad de uva tinta cultivada en Madeira (Portugal). En España se conoce como «negramoll». (AMPELOGRAFÍA).

945. Tinta Roriz. Nombre que recibe en Portugal la variedad de uva tinta tempranillo. (AMPELOGRAFÍA).

946. Tirage. Término francés con el que se describe la mezcla de azúcar y levaduras que se añade al vino espumoso antes de ser embotellado para hacer la segunda fermentación en botellas según el método tradicional. (VINIFICACIÓN).

947. Tiraje. Galicismo procedente de *tirage*. (VINIFICACIÓN).

948. Toffee. Término inglés para definir un sabor agradable que recuerda al caramelo de café con leche con notas tostadas y lácticas, que aparece en algunos vinos licorosos añejos como los grandes *sauternes* o los *tokay* y que también puede encontrarse en algunos vinos tintos de crianza. (CATA).

949. Tokay. Aunque el término se aplica a la región vinícola de Hungría donde se produce un vino licoroso elaborado con uvas atacadas por la podredumbre noble, el nombre genérico del vino es el mismo que el de la región (normalmente conocida como *Tokay* o *Tokaji*), pero hay diferentes tipos de vinos: *tokay szamorodni*, *tokay aszú* y *tokay essencia* o *essenzia*, *tokay furmint* o *tokay friulana*. De hecho, se asocia el vino con la región de cultivo y elaboración, dándole así un nombre propio a este tipo de vino. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

950. Tokay Aszú. Vino de *tokay* elaborado exclusivamente con una selección de granos atacados por la podredumbre noble. Los granos de uvas pasificados (*aszù*) se mezclan con el vino de base y se forma una pasta que se prensa. Por cada barrica de 136 litros de vino base se añaden cuatro, cinco o seis cuévanos (*puttonyos*) de granos *aszù*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

951. Tokay essencia o essenzia. Es el summum de los vinos de *Tokay*. Se obtiene de los mostos de mayor concentración procedentes de uvas atacadas por la podredumbre noble. El mosto se concentra en el fondo de la cuba, por efecto de la gravedad, se deja fermentar y se cría durante años. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

952. Torgiano. Región vinícola italiana de Umbria en la que se elaboran vinos con el mismo nombre amparados por diferentes *DOC* e incluso un *Torgiano Rosso Reserva* amparado por *DOCG*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

953. Torrontés. Variedad de uva blanca autóctona de Galicia aunque también se cultiva en otras regiones españolas y en países como Argentina, Chile, Perú y Portugal. (AMPELOGRAFÍA).

954. Tortosí. Variedad de uva blanca cultivada en la DO Valencia. (AMPELOGRAFÍA).

955. Toscana. Región vinícola italiana en la que se producen renombrados vinos blancos, tintos y rosados, entre ellos el famoso *chianti* y los conocidos como *superuscans* amparados por *DOC* y *DOCG*. (VITICULTURA).

956. Tostado do Ribeiro. Vino blanco licoroso gallego elaborado en la zona de Ribadavia y amparado por la DO *Ribeiro*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

957. Touraine. Región vinícola francesa del valle del Loira en la que se elaboran vinos amparados por *AOC*. (VITICULTURA).

958. Touriga francesa. Variedad de uva tinta cultivada en Portugal que se utiliza para la elaboración del vino de oporto. (AMPELOGRAFÍA).

959. Touriga nacional. Variedad de uva tinta portuguesa que se cultiva en la región de *Douro* para elaborar los vinos de Oporto aunque también se cultiva en la región de *Dão*. (AMPELOGRAFÍA).

960. Tourné. Término francés con el que se designa un vino defectuoso. (CATA).

961. Tourniquet. Término francés que designa la máquina con la que antiguamente se almacenaban las botellas de vino espumoso degolladas; allí se les colocaba un tapón de goma provisional hasta que se terminaban y taponaban definitivamente. (VINIFICACIÓN).

962. Traminer. Término italiano para designar una uva blanca procedente de Termeno, en la región de *Alto Adigio*. Parece ser el origen de la variedad de uva *Gewürztraminer*. (AMPELOGRAFÍA).

963. Transfer. Término inglés que significa «trasvase» o «transferencia». Se denomina «método transfer», asociado a la elaboración de un vino espumoso que tras la segunda fermentación se trasvasa a una nueva botella. (VINIFICACIÓN).

964. Trebbiano. Variedad de uva blanca cultivada principalmente en Italia y Francia (con el nombre de *ugni blanc*) y en zonas de Portugal, California, Bulgaria, Grecia o Australia entre otros. (AMPELOGRAFÍA).

965. Treixadura. Variedad de uva blanca cultivada en Galicia y también Portugal para elaborar los *vinhos verdes*. (AMPELOGRAFÍA).

966. Trentino-Alto Adigio. Colocación italiana que designa una región vinícola situada entre las zonas de Lombardía y Véneto que cuenta con varias *DOC*. En las dos regiones vinícolas vecinas del *Trentino* (una al sur del valle del *Adigio*) y la del valle del (Alto) *Adigio* producen vinos varietales con la variedad negra *schiaiva* y también unos buenos vinos de *chardonnay* fermentados en barrica. (VITICULTURA).

967. Trepat. Variedad de uva tinta autóctona de Cataluña con la que se elaboran vinos rosados locales en la DO *Conca de Barberà*. (AMPELOGRAFÍA).

968. Trincadeira. Variedad de uva tinta portuguesa. Es la variedad principal de la zona del *Alentejo* con la que se elaboran vinos aromáticos, secos y potentes. (AMPELOGRAFÍA).

969. Trocken. Término alemán para designar un vino seco con 4 gramos de azúcar residual y una acidez de 9 g/l. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

970. Trokenbeerenauslese. Término alemán que supone un mención de calidad excepcional para los vinos alemanes incluidos en la categoría *QmP (Qualitätswein mit Prädikat* = vino de calidad con mención). Se aplica a los vinos dulces naturales elaborados con uvas afectadas por la podredumbre noble. A veces se utilizan las siglas *TBA* en vez de la forma desarrollada *trokenbeerenauslese*. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

971. Trollinger. Variedad de uva tinta muy extendida en Alemania y otros países centroeuropeos para la elaboración de vinos de mesa. (AMPELOGRAFÍA).

972. Tuffeau. Término francés que se aplica a los suelos de piedra calcárea de la AOC *Vouvray* en la región de la *Touraine*. (VITICULTURA: VIÑEDO).

973. Tuilé. Término francés que designa un vino dulce que se elabora en el Rosellón con al menos 50% de garnacha tinta y, como mínimo, dos años de envejecimiento. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

974. Tulbagh. Distrito vinícola sudafricano situado en *Coastal Region* en la que dado su microclima y su relieve se cultivan y elaboran una gran variedad de vinos. (VITICULTURA).

975. Turbopigreur. Término francés para designar un tipo de bazuqueador, utensilio con el que se realiza el bazuqueo de los mostos en la cuba. El bazuqueo implica el mecido de los mostos para que los sombreros —formados por los hollejos en maceración— queden cubiertos. (VINIFICACIÓN).

976. Txacolí. Vino de baja graduación típico del País Vasco donde se elabora amparado por tres DO, una en cada una de sus provincias. Se utiliza tanto el término vasco como el hispanizado «chacolí» que recoge DRAE. (VINIFICACIÓN).

977. Tximparta. Término vasco que designa la aguja del *txacolí*. (VINIFICACIÓN).

978. Ugni blanc. Variedad de uva blanca cultivada en Francia y en Italia con el nombre de *Trebbiano* con la que se elaboran vinos ácidos y ligeros. (AMPELOGRAFÍA).

979. Ull de Llebre. Colocación catalana con la que se designa la variedad de uva tempranillo. (AMPELOGRAFÍA).

980. Unfiltered. Término inglés que en español equivale a «no filtrado», «sin filtrar». Para evitar que los vinos se enturbien se utilizan procedimientos de clarificación, frío o filtración con los que el vino se estabiliza antes de ser embotellado. (VINIFICACIÓN).

981. Uva di Troia. Variedad de uva tinta cultivada en las regiones italianas de *Campania* y *Apulia*. (AMPELOGRAFÍA).

982. Valais. Zona vinícola suiza en la que se cultivan muchas variedades locales. (VITICULTURA).

983. Valdeorras. Región vinícola gallega situada en la provincia de Orense en la que se elaboran vinos blancos y tintos amparados por DO. (VITICULTURA).

984. Valle d'Aosta. Región vinícola italiana que produce vinos amparados por *DOC*. (VITICULTURA).

985. Valpolicella. Región vinícola italiana del Véneto en la que se elaboran vinos tintos amparados por *DOC*. El término se utiliza tanto para la *DOC* como para el vino elaborado en ella. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

986. Valtellina. Región vinícola italiana situada en Lombardía en la que se elaboran vinos amparados por *DOC* con el mismo nombre. El término hace referencia tanto a la *DOC* como al vino que en ella se elabora. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

987. Vaud. Región vinícola suiza que cuenta con una tradición de cultivo de la uva que data de la época romana. (VITICULTURA).

988. VDQS. Sigla francesa que corresponde a *Vin Délimité de Qualité Supérieure*. (VITICULTURA).

989. VdT. Sigla italiana que corresponde a *Vino da Tavola*. (VITICULTURA).

990. Vecchio. Término italiano para designar un vino de crianza superior a la media. Sinónimo del también italiano *riserva*. En español el adjetivo describe un vino añejo, con crianza en barrica. No confundir con el vino viejo español que designa un vino dulce o rancio envejecido que se toma como vino de postre. (VINIFICACIÓN).

991. Vendange tardive. Colocación francesa con la que se denominan en Alsacia los vinos especiales amparados por la *AOC Alsace* y *Alsace Grand Cru*, que se vendimian tarde y que deben ser de una sola variedad de uva con la que tienen que comercializarse. No pueden ser enriquecidos y debe figurar la añada en la etiqueta. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

992. Vendemmia tardiva. Colocación italiana para una mención de calidad que distingue a los vinos que se elaboran con uvas muy maduras, seleccionadas en

la cepa cuando tienen su máximo de azúcar y mantienen en equilibrio cierta acidez frutal. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

993. Verdeca. Variedad de uva blanca italiana que se cultiva principalmente en las regiones de *Apulia* y *Campania* con la que se elaboran vinos frescos y ligeros para ser consumidos en su juventud. (AMPELOGRAFÍA).

994. Verdelho. Variedad de uva blanca cultivada principalmente en la isla portuguesa de Madeira. (AMPELOGRAFÍA).

995. Verdello. Nombre con el que se denomina a la variedad de uva blanca portuguesa *verdelho* en la zona de Canarias y también en algunas regiones de Italia. (AMPELOGRAFÍA).

996. Verdicchio. Variedad de uva blanca italiana cultivada principalmente en Las Marcas y Umbría. Produce vinos ligeros y bastante ácidos por lo que se utiliza frecuentemente para la elaboración de vinos espumosos. (AMPELOGRAFÍA).

997. Verdil. Variedad de uva blanca cultivada en la región de Valencia que se utiliza normalmente para ensamblaje con otras variedades. (AMPELOGRAFÍA).

998. Vergine. El término italiano designa un vino de *Marsala* seco, fortificado a 17° y envejecido en roble. (VINIFICACIÓN).

999. Vergine stravecchio. Colocación italiana que designa un vino de *Marsala* elaborado a partir del *Marsala Vergine* (seco, y fortificado a 17°) que se enriquece con viejas soleras. (VINIFICACIÓN).

1000. Verjus. Término francés procedente de *vert* = «verde» y *jus* = «jugo», es decir, «jugo verde» que producen las uvas agraces, sin madurar. El *verjus* se utilizaba y se usa para condimentar comidas y salsas. (VINIFICACIÓN).

1001. Vermentino. Variedad de uva blanca cultivada en Italia, Francia (Córcega y Languedoc-Rosellón) y Portugal. (AMPELOGRAFÍA).

1002. Vermouth. Término francés adaptado del alemán *Wermut* que significa «vino de ajeno». En inglés también se utiliza el término *vermouth*. (VINIFICACIÓN).

1003. Vermut. . Es un aperitivo compuesto de vino, jarabe o mistela azucarada, alcohol vínico y plantas o hierbas aromáticas, cortezas y frutos que se elabora en diferentes versiones: blanco, rosado y tinto, dulce y seco. (VINIFICACIÓN).

1004. Vernaccia di Oristano. *DOC* de la región vinícola italiana de *Oristano* (Cerdeña) que ampara un vino blanco elaborado con la variedad *vernaccia* que se somete a una crianza especial bajo velo de flor. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1005. Vesuvio Lacryma Christi. Vino tinto italiano muy popular, conocido también como *lacryma christi rosso*, elaborado con uvas procedentes de los viñedos situados en las laderas del Vesubio. Amparado por la *DOC Vesuvio Lacryma Christi*, también conocido como *Lacryma Christi*. La colocación puede hacer referencia tanto al vino como a la *DOC*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1006. Veuve Clicquot Ponsardin. Barbe Nicole Ponsardin (1777-1866) tuvo que hacerse cargo de esta bodega a los 27 años tras fallecer su marido François Clicquot. Es uno de los personajes femeninos que ha marcado la historia del *champagne*. Nombre de una prestigiosa firma de la región francesa de *Champagne* fundada en 1772 y, por extensión del *champagne* que se elabora en ella con el nombre de *Veuve Clicquot*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1007. Vieille réserve. Colocación francesa que designa una mención que se aplica en la región de *Armagnac* al aguardiente que se elabora bajo el mismo nombre. Dicha mención significa que en la mezcla que se lleva a cabo para elaborar el destilado se ha utilizado un porcentaje de *brandies* viejísimos de veinte o más años. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

1008. Vieilles vignes. Colocación francesa con la que se conoce, en algunos lugares de Francia, a las cepas prefiloxéricas cultivadas en pie franco, es decir, sin injertar en pie americano, cepas que no se vieron afectadas por la filoxera. En *Champagne* se encuentran tres de estas *vieilles vignes* propiedad de la familia Bollinger. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

1009. Vigna. Término italiano que designa una propiedad o finca en la que se cultivan y elaboran vinos. Sinónimo de otros términos italianos como *tenuta*, *azienda*, *fattoria*, *castello*, *podere* o *vigneto*; los franceses *domaine*, *climat*, *clos* o *cru*; el inglés *single vineyard* o el español «viñedo». (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

1010. Vignes d’Espagne. Esta colocación francesa designaba a los vinos de España en la vecina Francia desde el siglo XIII debido a la expansión de la Corona de Aragón. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1011. Vigneto. Término italiano para designar una finca o propiedad vitivinícola. (VITICULTURA: VIÑEDO, VINIFICACIÓN).

1012. Vignobles de France. Literalmente «viñedos de Francia». Es una denominación bajo la cual Francia pretende comercializar sus vinos, más allá de la denominación *vins de pays*; es decir, los vinos de mesa con indicación geográfica de su área o región de procedencia; mientras que *vignobles de France* sería una indicación geográfica de país no admitida por la Comisión Europea. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1013. Village. Término francés —literalmente «pueblo»— que se emplea en algunas regiones de Francia para individualizar un sector especial dentro de una gran AOC, por ejemplo, *Côte de Nuit Villages*. (VITICULTURA: VIÑEDO).

1014. Villa Maria. Bodega neozelandesa de la Isla del Sur fundada en 1961 por George Fistonich. Elabora excelentes vinos tintos con las variedades *merlot* y *cabernet sauvignon*, además de blancos y vinos dulces afectados por la podredumbre noble. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1015. Vin chambré. Colocación francesa para designar un vino tinto atemperado antes de su degustación. (SERVICIO).

1016. Vin Délimité de Qualité Supérieure. Esta colocación francesa equivale a la calificación europea: «Vino Delimitado de Calidad Superior». Es la segunda categoría oficial de los vinos franceses sujeta a regulaciones menos rigurosas que las que se aplican a los vinos de *Appellation Contrôlée*. Fue creada en 1949 y desde entonces se ha convertido en una categoría firmemente asentada. Normalmente se utilizan las siglas *VDQS* o *VDCS* (en español). (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1017. Vin de cépage. Literalmente «vino de cepa». Es decir, vino elaborado con una única variedad de uva. En español, «vino monovarietal» o «monovarietario». (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1018. Vin de consommation courante. Según la normativa europea, algunos vinos se califican como vino de consumo corriente, categoría situada por debajo de la intermedia «Vino de la Tierra» y de la superior que sería la «Denominación de Origen». (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1019. Vin d'Espagne. Esta colocación francesa se utilizaba hasta el siglo XII en el Rosellón (Corona de Aragón) a los vinos procedentes de España. Ahora no tendría sentido dado que existen diferentes clasificaciones para identificar a los vinos, según las regiones de procedencia y no según los países. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1020. Vin de paille. Vino de postre típico de las zonas de *Jura* y *Ródano* (Francia). En español «vino de paja». (VINIFICACIÓN).

1021. Vin de pays. Colocación francesa para calificar a un vino de mejor calidad que un vino de mesa que muestra características propias de la región en la que se cultiva y elabora. La creación de esta mención —*vin de pays*— en Francia en 1979 supuso un impulso de calidad para muchos vinos locales con denominación reconocida. La región de *Languedoc-Roussillon* es la principal productora de *vin de pays* con un 83% de vinos bajo esta denominación. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1022. Vins de Pays d'Oc. *Pays d'Oc* es una de las tres zonas de *vins de pays* ya mencionados en la región de *Languedoc-Roussillon* donde la mayoría de los vinos son vendidos bajo la denominación genérica de *Vins de Pays d'Oc*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1023. Vin de primeur. Vino embotellado y vendido inmediatamente después de la fermentación. Estos vinos se someten a maceración carbónica lo que hace que sean aptos para el consumo pocos días después de haber sido vendimiados. (VINIFICACIÓN).

1024. Vin de Savoie. Denominación de la zona vinícola francesa de Saboya que ampara vinos blancos, rosados y tintos; una de ellas es *Vin de Savoie*. La colocación se utiliza tanto para la AOC como para el vino blanco que se elabora en ella. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1025. Vin de table. Colocación francesa que designa un «vino de mesa». Se trata de la mención más sencilla que puede ostentar un vino. Se sitúa por debajo de la categoría de vino de la tierra. No lleva indicación de añada, de variedad de uva ni de procedencia geográfica, aunque puede llevar la mención del país. Equivale al *vino da tavola* (italiano), *tafelwein* (alemán) o «vino de mesa» (español). (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1026. Vin doux naturel. Colocación francesa que designa un vino dulce natural al que se le añade alcohol al mosto en fermentación. Son muy famosos los vinos del sur de Francia amparados por AOC. Esta categoría así como las siglas VDN se utilizan también en otros países como España (Vino Dulce Natural), Portugal (*Vinho Doce Natural*) o Italia (*Vino Dolce Naturale*). (VINIFICACIÓN).

1027. Vin jaune. Designa un vino generoso de la región francesa de *Jura*. Para elaborarlo se utilizan uvas con poca acidez. El vino permanece en bodega hasta que se forma el velo en flor de las levaduras y permanece así durante tres años. Posee una gran capacidad de envejecimiento en botella. Este vino amarillo sigue un proceso de elaboración similar al de los vinos de Jerez. (VINIFICACIÓN).

1028. Vin ordinaire. Colocación francesa para describir un vino basto, carente de elegancia. En español «vino ordinario». (CATA).

1029. Vin santo. Tipo de vino que se elabora en la región de la Toscana con uvas pasificadas o muy maduras. En la isla griega de Santorini también se elabora este vino dulce, allí denominado *vinsanto*. (VINIFICACIÓN).

1030. Vinho da roda. Colocación portuguesa que se aplicaba en los siglos XVIII y XIX a los vinos de Madeira que viajaban en los barcos siendo así vinos de ida y vuelta que se elaboraban durante el viaje. (VINIFICACIÓN).

1031. Vinho do Porto. Vino fortificado que lleva el nombre de la segunda ciudad más importante de Portugal y amparado por una prestigiosa DO. Los viñedos se encuentran en la montañosa región de Alto *Douro* desde donde bajan los vinos hasta las naves de crianza de *Vila Nova de Gaia*, al otro lado de Oporto donde maduran y se elaboran los diferentes tipos de Oporto que reciben denominaciones inglesas como *ruby*, *tawny*, *vintage*, *vintage character*, *single quinta*, *single quinta vintage* o *Late Bottled Vintage (LBV)*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1032. Vinho doce natural. Colocación portuguesa para designar un vino dulce natural. Equivalente al *vin doux naturel* francés, al «vino dulce natural» español o al *vino dolce natural* italiano. (VINIFICACIÓN).

1033. Vinho generoso. Colocación portuguesa que designa un vino con un alto contenido alcohólico debido a la adición de alcohol vínico. En este caso aplicado a los vinos de Oporto o Madeira aunque también en España se elaboran vinos generosos en Montilla-Moriles o Málaga. (VINIFICACIÓN).

1034. Vinho regional. En Portugal esta indicación corresponde a vino de la tierra con indicación del área de procedencia. Esta mención es inferior a la *Indicação de provêniencia regulamentada* o *IPR*. Equivalente a *vin de pays* (francés), *vino de Indicazione Geográfica Típica* (italiano), *Landwein* (alemán) o «vino de la tierra» (español). (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1035. Vinho surdo. Es una mezcla de mosto, azúcar y alcohol vínico que se añade a algunos vinos básicos. Los vinos de Madeira son vinos de licor con una graduación de entre 18-22% vol., pero las uvas suelen tener bastante azúcar y no son excesivamente dulces, por tanto se añade ese *vinho surdo*. (VINIFICACIÓN).

1036. Vinho verde. Vino blanco amparado por DO que se elabora en Portugal con uvas con poco azúcar y elevada acidez. Los vinos no suelen sobrepasar un 10% de alcohol, pero son frescos, ligeros y, en algunos casos, tienen una ligera aguja. Los vinos verdes portugueses no tienen nada que ver con el término peyorativo español «verde» que se aplica a un vino con un sabor herbáceo, lo que generalmente representa un defecto en el vino. (VINIFICACIÓN).

1037. Vino da tavola. Colocación italiana para designar un vino de mesa. De hecho, los famosos vinos supertoscánicos se venden mayoritariamente bajo la mención *vino da tavola*. (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1038. Vino dolce naturale. Colocación italiana para designar un «vino dulce natural» español, un *vin doux naturel* (francés) o un *vinho doce natural* (portugués). (VINIFICACIÓN).

1039. Vino liquoroso. Esta colocación italiana equivale a la española «vino licoroso», es decir, un vino generoso o un vino dulce natural con un elevado grado alcohólico (más de 13,5°). Se aplica también a los vinos de vendimias tardías y a los enriquecidos con la podredumbre noble. (VINIFICACIÓN).

1040. Vino Nobile de Montepulciano. La colocación hace referencia tanto a uno de los mejores vinos de la Toscana como a la *DOCG* del mismo nombre que ampara dicho vino elaborado con la variedad de uva *montepulciano*. No confundir con el vino *Montepulciano d'Abruzzo*. (AMPELOGRAFÍA, VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1041. Vinsanto. Vino dulce de postre que se elabora en la isla griega de Santorini. En la Toscana se elabora también este tipo de vino, llamado allí *vin santo*. (VINIFICACIÓN).

1042. Vintage. Mención que califica a un vino elaborado exclusivamente con vinos de un solo año. Se utiliza para los vinos de Oporto mientras en la región de *Champagne* se conocen con el nombre de *millésimé*. En español equivale a «añada» (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

1043. Vintage character. Mención que figura en los vinos de Oporto de tipo *ruby* (joven). Estos oportos que se embotellan como *vintage character* no son vinos de añada, pero tienen el carácter propio de un oporto de buena cosecha. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

1044. Vinted. Término inglés que figura en la etiqueta de un vino y que significa que el vino fue sujeto a tratamiento de bodega en la dirección declarada. (VITICULTURA: ETIQUETADO)

1045. Vinum Optimum Rare Signatum. Colocación latina cuyas siglas *VORS* se corresponden con la inglesa *Very Old Rare Sherry* que se aplica a un vino de jerez de 30 años de vejez. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

1046. Vinum Optimum Signatum. Colocación latina cuyas siglas *VOS* se corresponden con la inglesa *VOS* que se aplica a un vino de jerez que se denomina *Very Old Sherry* con una vejez de hasta 20 años. (VITICULTURA: ETIQUETADO, VINIFICACIÓN).

1047. Vinum Tasting Glass. Se trata de una copa de cata de la marca Riedel que tiene el pie hueco y cuya ventaja adicional reside en que permite medir exactamente la cantidad de vino a catar llenando el pie hueco. (SERVICIO).

1048. Viognier. Variedad blanca francesa cultivada principalmente en la región de *Côtes-du-Rhône* con la que se elaboran vinos aromáticos. (AMPELOGRAFÍA).

1049. VO. Siglas inglesas que corresponden a *Very Old*. (VINIFICACIÓN).

1050. Volée (à la). Procedimiento para eliminar las lías del gollete durante el degüelle del vino espumoso. Equivalente a la colocación española «al vuelo». (VINIFICACIÓN).

1051. Voltigeur. Defecto producido por la acumulación de levaduras en la botella. (VINIFICACIÓN).

1052. VORS. Sigla latina e inglesa que corresponde respectivamente a *Vinum Optimum Rare Signatum* o *Very Old Rare Sherry*. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1053. VOS. Sigla latina e inglesa que corresponde a *Vinum Optimum Signatum* o *Very Old Sherry* respectivamente. (VITICULTURA, VINIFICACIÓN).

1054. VQA. Sigla francesa que corresponde a *Vin Délimité de Qualité Supérieure*. (VITICULTURA).

1055. VSOP. Sigla correspondiente al término *Very Special Old Pale*, utilizadas para indicar un coñac de una determinada categoría. (VINIFICACIÓN).

1056. Vouvray. Región vinícola francesa de la *Touraine* en la que se elaboran grandes vinos blancos y espumosos amparados por las *AOC Vouvray* y *Vouvray Mousseux*. (VITICULTURA).

1057. Waikato. Región neozelandesa situada en *North Island*. Se trata de una amplia extensión de viñedo en una zona muy húmeda en la que la mayoría del mosto se utiliza para la elaboración de zumo de uva. (VITICULTURA).

1058. Wairarapa. Región vinícola neozelandesa situada al sur de *North Island* con escaso viñedo, pero muy conocido por sus excelentes vinos de *pinot noir* aunque también se elaboran vinos blancos. (VITICULTURA).

1059. Ward. Término inglés utilizado en Sudáfrica para designar pequeñas zonas vinícolas que pertenecen, en su mayoría, a un solo propietario o a un grupo determinado de productores. (VITICULTURA: VIÑEDO).

1060. Wermutwein. Término alemán que en español equivale a «vino de ajeno». (VINIFICACIÓN).

1061. Willamette Valley. Valle vinícola de Oregón cuyos viñedos están amparados por *AVA*. Predomina la variedad *pinot noir*, aunque también se cultivan otras variedades tintas y blancas. (VITICULTURA).

1062. Wine cooler. Colocación inglesa para designar un refresco alcohólico elaborado con vino y zumo de frutas. (VINIFICACIÓN).

1063. Wine of Origin. Colocación inglesa que califica a algunos vinos sudafricanos. Literalmente «Vino de Origen», correspondería a una Denominación de Origen. También se utilizan las siglas *W.O.* (VITICULTURA: ETIQUETADO).

1064. Winzersekt. Término alemán que designa un vino espumoso de calidad que ha fermentado en botella según el método tradicional. (VINIFICACIÓN).

1065. W.O. Sigla inglesa que corresponde a *Wine of Origin*. (VITICULTURA: ETIQUETADO)

1066. Württemberg. Región vinícola alemana situada en *Land de Baden-Württemberg*. Los vinos típicos de la zona son el *Schillerwein*, un vino rosado con mezcla de variedades blancas y tintas y el *Weissherbst*, un vino elaborado con variedades tintas de poco pigmento. (VITICULTURA).

1067. Xarel.lo. Variedad blanca cultivada en Cataluña y Aragón. Está emparentada con la *sciaccarello tinta* de Córcega. Produce vinos frescos y sencillos, de buena acidez, aunque se suele utilizar en ensamblaje con otras variedades más aromáticas. (AMPELOGRAFÍA).

1068. XO. Sigla inglesa que corresponde a *Extended Old*. (VINIFICACIÓN).

1069. Xynomavro. Variedad de uva tinta que se cultiva en Grecia con la que se elabora un vino un tanto amargo cuando es joven que mejora cuando envejece. (AMPELOGRAFÍA).

1070. Yarra. Reducción de la colocación *Yarra Valley*. Región vinícola australiana. (VITICULTURA).

1071. Yarra Valley. Famosa zona vinícola australiana. Es la cuna de alguno de los mejores *pinot noir* del mundo. (VITICULTURA).

1072. Zibibbo. Nombre con el que se conoce en Italia al moscatel de Alejandría. (AMPELOGRAFÍA).

1073. Zinfandel. Nombre de la variedad de uva tinta italiana *Primitivo* que se conoce con este nombre en California, Sudáfrica o Australia. (AMPELOGRAFÍA).

