

LA RELEVANCIA DEL CORPUS ORAL EN LA CONFECCIÓN DE ENTRADAS LÉXICAS DE LA CATA DE VINOS: WINETASTING-TERM¹

M^a JOSÉ FEU GUIJARRO
M^a TERESA DE CUADRA GARCÍA
ASUNCIÓN SÁNCHEZ VILLALÓN
Universidad de Castilla-La Mancha

RESUMEN. *Este artículo aborda el problema de las definiciones en los diccionarios bilingües y los glosarios de cata del vino. Este vocabulario es especialmente complejo ya que por un lado se basa en los recursos para definir la percepción humana y por otro en los esquemas culturales y lingüísticos de cada lugar; por este motivo las equivalencias que establecen los diccionarios bilingües son confusas. La cata es un proceso eminentemente pragmático en el marco de la comunicación oral; esto implica que no es fácil encontrar material escrito apropiado para elaborar las definiciones. Las sesiones de cata son un medio excelente para recoger corpus lingüístico adecuado que ejemplifique el lexicon mental del catador. Proponemos una base de datos (WINE-TASTING-TERM) que incluya datos provenientes del léxico primario, de la terminología específica del vino, y del corpus oral. Este artículo ofrece a los lingüistas un interesante campo de trabajo desde el punto de vista cognitivo y pragmático.*

PALABRAS CLAVE: *diccionario bilingüe, cata, lexicon, cuerpo, pragmática, español oral, inglés, esquema cognitivo, terminología, corpora.*

ABSTRACT. *This article starts explaining the problem of definitions in bilingual dictionaries and glossaries of winetasting. The main difficulty of translation is due to the fact that winetasting deals with wine particular cultures and human perception. Every wine culture describes its wines according to its own cultural roots and language schemata. This explains that the equivalences established by bilingual dictionaries and glossaries are confused or wrong. As winetasting is mainly a pragmatic event it is not easy to find appropriate written corpora to build up definitions. Winetasting sessions provide an excellent means to collect corpora to exemplify the mental lexicon of the wine user of each language. We propose a database (WINETASTING-TERM) where different sources will be taken into consideration (common core lexicon, wine terminology and oral corpora). It is also our purpose to call the attention of linguists to this field, which entails such relevant cognitive and pragmatic materials.*

KEYWORDS: *bilingual dictionary, winetasting, lexicon, body, pragmatics, spoken Spanish, English, cognitive schemata, terminology, corpora.*

1. INTRODUCCIÓN

En el mundo del vino, el lenguaje tiene un protagonismo básico. Su razón esencial estriba en que el vino no se vende por su imagen, como ocurre con un coche, sino por lo que se puede decir de él. El vino está totalmente arraigado en nuestras culturas occidentales y en especial en las mediterráneas², de forma que nos referimos a él como si se tratara de un ser vivo. Al hablar de un vino en concreto no sólo se hace referencia a sus características organolépticas, su color, su aroma, su sabor, etc. Sino que también se hace alusión a todos aquellos rasgos que determinan su identidad, rasgos que van inexorablemente unidos a la tradición, la cultura y la idiosincrasia de su lugar de origen.

El vino es el resultado de un modo de elaboración que está íntimamente ligado a las raíces culturales de un pueblo transmitidas de padres a hijos, o como dijo en la sesión de cata Oscar Pasanau³ “de abuelos a nietos”, porque son generalmente los abuelos los que difunden la tradición oral de las viejas costumbres, que, en el caso de los vinos del Priorato, uno de los lugares de España que estuvo bajo dominio árabe más tiempo, están directamente relacionadas con la costumbre árabe de realizar las labores del proceso de elaboración del vino (podas, vendimias, clarificaciones, trasiegos...) según las fases lunares.

En la sociedad de ocio en la que este mundo occidental se encuentra, el acceso directo a la información y el comercio libre a través de Internet implica que las palabras que se emplean para describir el vino deben ser suficientemente técnicas para definirlo, de modo que los expertos puedan apreciar su singularidad y matices; pero, al mismo tiempo, como veremos en este estudio, deben ser lo bastante sugestivas y evocadoras para provocar imágenes comprensibles que seduzcan a un posible comprador. Esta suerte de “magia”, que hace que un comprador se interese por un vino de otra cultura, se produce cuando un traductor sabe traspasar las imágenes con las que se describe el vino en la cultura origen en imágenes que pueda entender el potencial consumidor de la lengua meta.

Cuando hablamos de la terminología específica del vino, encontramos una serie de palabras que son recurrentes y adquieren un significado especial al representar en forma metafórica, las imágenes y conceptos que el catador quiere comunicar o transmitir. Esta situación se pone claramente de manifiesto en las sesiones de cata que constituyen el corpus oral de nuestro proyecto de investigación.

En el planteamiento metodológico de nuestro estudio decidimos contrastar las definiciones de distintos glosarios y diccionarios con el uso que se hacía de estos términos en distintos contextos situacionales tanto de textos impresos (corpus escrito) como grabaciones de sesiones de cata (corpus oral). La recopilación de las catas orales realizadas a un amplio y variado tipo de usuarios nos ha permitido elaborar un corpus lo suficientemente extenso para llegar a comprobar que existen una serie de palabras o términos que aparecen con un índice de frecuencia muy alto.

El estudio pormenorizado de los contextos situacionales en los que aparecen estas unidades léxicas nos permite establecer qué palabras del léxico común adquieren la categoría de terminología específica de cata.

A continuación incluimos algunas definiciones encontradas en diferentes glosarios de terminología específica de la cata:

Pongamos un ejemplo: una palabra clave a la hora de definir la calidad de los vinos tintos es si tiene o no tiene *cuero*⁴.

Ratti (1995) define *cuero* como: “término que se utiliza para indicar en un vino una estructura general rica en color, acidez, taninos, alcohol y perfectamente equilibrada.”

Por su parte Sharp (1998) aporta la siguiente definición: “*body- a tactile sensation - texture, viscosity, and consistency are close synonyms - created primarily by the alcohol content - glycerine, residual sugars, extract and tannins also play a role - opposite of full-bodied is thin* . Si buscamos la definición de “*thin*”, *thin - opposite of full-bodied (see) - often described in terms of being watery*”.

Revisando algún otro ejemplo en el que se contrasten estos términos en castellano, encontramos las definiciones de Ibar (1982) “*cuero* (vino de): se dice de un vino que llena la boca gracias a su riqueza alcohólica y a la buena calidad de los demás componentes. Son vinos de buen aspecto y color. Existen vinos de medio y de poco *cuero*; naturalmente, estos últimos son los menos interesantes”. Para este autor lo opuesto a *cuero* sería. “*descarnado o sin cuero*: vino flaco, fatigado, sin un buen aspecto. La causa son los tratamientos demasiado enérgicos, filtrados, clarificados, practicados para obtener la limpidez de un vino que ha sufrido fermentaciones no bien controladas”. O bien, “ligero: es el vino poco alcohólico, débil y de poco *cuero*”.

Como consecuencia puede afirmar que una palabra clave a la hora de definir la calidad de los vinos es si tiene o no tiene *cuero*.

En los registros del corpus oral la presencia o ausencia de *cuero* en un vino se explica por lo general a través de paráfrasis: “no tiene *cuero*”, “carece de estructura” o, algunas veces, como “delgado” lo que puede ser una traducción del inglés *thin*. En inglés, sin embargo, la falta de *cuero* se define frecuentemente en términos de *watery* (Sharp 1998: 193). El traductor, como es lógico, debe tener un cuidado exquisito pues una traducción literal al español, *acuoso*, supone para un bodeguero español, entrar en un nivel que no se relaciona ya con la presencia o ausencia de *cuero*. Sin embargo, en el glosario de Frankland (2000: 13), mal llamado diccionario por el autor, en una lista bilingüe aparece:

- (1) acuoso *watery*

Como vemos, la equivalencia literal al hablar de *ausencia de cuero* no es posible. Lo mismo ocurre al tratar en ambas lenguas *la presencia de cuero*. La imagen de tener *cuero* se representa en inglés recurriendo a dominios semánticos relativos al tejido:

- (2) This wine is tightly knit.
 (3) This wine has a hole in the middle.

que traducidas literalmente al español quedarían así:

(2)a (¿) Este vino es compacto.

(3)a (¿) Este vino tiene un agujero en el medio.

Las traducciones (2) y (3) no tienen sentido en español porque nuestros esquemas de conocimiento presentan otras extensiones metafóricas para describir la percepción de texturas *en boca* en cuanto al vino. Por ejemplo:

(4) “...No tiene cuerpo, el paso de boca es fácil, pasa como el agua, apenas produce sensación...”.

(5) “...No dice nada, en la boca defrauda”.

(4) y (5) relacionan la percepción del *cuerpo* de un vino con imágenes que provienen de otros campos semánticos como puede ser el del *lenguaje* “no dice nada” o el de *movimiento* “paso de boca fácil”.

El reto para un lexicógrafo es cómo representar estas imágenes que, sin duda, serán las que ayuden al usuario y darán calidad a las traducciones.

En este artículo vamos a defender la importancia de los datos recogidos en las sesiones de cata para crear definiciones pertinentes que reflejen el lexicón mental de los usuarios del vino. En cuanto a las sesiones de cata creemos importante destacar que:

1^o Las sesiones de cata son un *input* perfecto para entender cómo se acerca el usuario a la descripción de los conceptos del vino.

2^o Las sesiones de cata permiten la recogida de un corpus oral que puede ser determinante para entender la definición de los conceptos de valoración de los vinos y traducirlos a otras lenguas.

3^o El material pragmático de las sesiones de cata es un espejo o un reflejo de la mente del usuario y de los caminos que éste sigue a la hora de buscar y determinar las calidades de los vinos.

Desde un punto de vista retrospectivo, a pesar de que en los últimos diez años estamos asistiendo a un notable resurgimiento de los estudios sobre léxico, podemos afirmar que España todavía está muy lejos de poder competir en el campo lexicográfico con otros países de la UE. Este hecho es muy evidente en el caso de la terminología del vino si tenemos en cuenta la riqueza que supone la vitivinicultura para grandes áreas de nuestro país. Pongamos algunos ejemplos ilustrativos de la falta de diccionarios o glosarios apropiados.

Veamos el ejemplo siguiente con un término fundamental para la cata, la *acidez*:

(6) Glossary. *The International Language of Wine* (Sharp 1998: 196)

English	French	Italian	German	Spanish
<i>acidity</i>	<i>acidita</i>	<i>saeure</i>	<i>acidez</i>	<i>acidez</i>

La mayoría de los mal llamados diccionarios multilingües del vino se reducen a listas de palabras (glosarios en realidad) en las que el traductor partiendo de una lengua base, traduce literalmente a otras lenguas⁵. Estos diccionarios o glosarios de palabras organizadas alfabéticamente carecen de una premisa lexicográfica básica: la *adecuación*.

En el ejemplo (6) vemos que, según el Glosario *The International Language of Wine*, *acidez* (*español*) y *acidity* (*inglés*), son palabras sinónimas en ambas lenguas. Si bien esta afirmación no es mentira, sin embargo, respecto al vino y la cata no se puede catalogar como verdadera.

Por compartir el vocabulario del vino, en lo referente a los sentidos, gran parte del léxico primario, este tipo de glosarios es especialmente confuso para el usuario. Según Ratti (1995: 95), en la degustación de un vino debemos interpretar una suma de sensaciones que provienen de estímulos visuales, olfativos, gustativos, retrotáctiles y térmicos. Dentro de los gustativos tenemos los estímulos ácidos que son debidos a componentes ácidos presentes en el vino: acidez equivalente, málico, tartárico, cítrico y láctico. *La acidez* se considera como una sensación fundamental que es determinante para el equilibrio del vino. Si *la acidez* es baja, el vino es *flaco* y si es alta es *áspero* y *duro*. Si *la acidez* está presente en su justa cantidad aviva el color, refresca el sabor y permite una más larga conservación del vino.

Esta explicación de Ratti choca aparentemente con la siguiente definición extraída de *Filewine S.L.* (1995-1998):

- (7) “Acido: Vino en el que predomina el sabor ácido debido a los ácidos naturales procedentes de la uva o de la fermentación”.

Sin embargo, en Sharp (1998: 174):

- (8) “Acid: referring to desirable pleasant acids originating from the fruit and the fermentation process creating the tart, crispness of a wine, an essential component in sound wines, contributor to a wine’s bouquet development, preservative acuity, a keen sense of perception”.

Podríamos cuestionar la veracidad de estas definiciones y desde luego su adecuación. La razón de esta afirmación estriba en que mezclan el conocimiento del léxico primario y la aplicación de éste a la descripción del vino: la idea que el hablante tiene de *acidez*, como sabor predominante procedente de frutas ácidas y, por otra parte, la idea de *acidez* como elemento determinante del equilibrio de un vino.

Ya que una parte del vocabulario del vino proviene del léxico primario y en especial de los sentidos, por ser la percepción la madre de la cata, la polisemia que provoca este lexicón al ser tratado de forma específica en el vino se aclara inmediatamente en cuanto contrastamos con ejemplos de cata. Veamos ahora el uso que se le da a *acidez* en (9) y (10) transcripciones de sesiones de cata:

- (9) “...Como es un vino muy ligero es un vino de paso fácil. No sabe a vino en los laterales, se nos queda la acidez marcada como cuando probasteis el ácido

tartárico... Como es ligero la acidez resalta, no hay equilibrio... Y de este vino no se puede decir más; es honesto, sencillo, bien hecho pero fácil...”

- (10) “...¿Veis vía retronasal? Yo, no lo veo, un poco de fruta y ya está. Acidez para nada, está muy equilibrada. Tiene los taninos lógicos, hay concentración, hay sabor a vino...”

En (9) se entiende la *acidez* como *equilibrio* e implica una sensación *positiva*, mientras que en (10) la *acidez* se entiende con el significado que tiene en el léxico primario y se considera en este caso como una valoración negativa.

Vemos que en las sesiones de cata se usa el concepto de *acidez* tanto con el significado que tiene en el léxico primario, como con el sentido que tiene respecto a la valoración del vino (equilibrio). Este hecho de la terminología del vino nos exige una base de datos que permita tener acceso tanto al lexicón primario como al lexicón terminológico propio del vino. Si a estos datos le añadimos los que provienen de la nomenclatura química tan presente en el mundo del vino las necesidades de nuestra base de datos aumentan. Veamos la definición del concepto de *acidez fija* (Ratti 1995: 115).

- (11) “Acidez fija: Es la fuerza ácida de un mosto o de un vino”

El poder ácido varía de ácido a ácido, por eso puede ser que con una igual acidez total, la acidez real es diferente. Se expresa con el pH, logaritmo cambiado de signo de la concentración de hidrógenos, correspondientes a la neutralidad el valor 7. Tanto más bajo es el pH, cuanto más elevada es la acidez real del vino (que normalmente oscila entre pH 2.8 y 3.8).

Esta polisemia que tienen las entradas léxicas de la terminología del vino reclama un modelo de análisis de conocimiento que debe ir más allá de los glosarios de palabras por orden alfabético o de los diccionarios fuera de contexto. Necesitamos un modelo que permita adaptar los diferentes significados de estas palabras y los inserte en esquemas de conocimiento que se asemejen a los que usan los propios usuarios.

Sobre este tema Mairal Usón y Lopez Chollet (2001: 20) afirman que los diccionarios, en la actualidad, se evalúan o deberían evaluarse pensando en la mente de los usuarios; cómo identifican la unidad léxica que quieren consultar; cómo les ayuda la macroestructura de un diccionario; cómo dan con lo que necesitan en el caso de entradas polisémicas, en la microestructura o entrada léxica; qué les hace pensar que han encontrado lo que necesitan, etc. El hablante cuando ejecuta una búsqueda lexicográfica debe contrastar el contexto que él tiene en la cabeza sobre el concepto con los contextos que ofrece el diccionario, si los ofrece, para determinar cuál es el más adecuado.

La pregunta ahora es ¿cómo podemos reflejar la mente de un catador de vinos?

La terminología de la cata se compone de diferentes tipos de palabras que presentan una dificultad de traducción muy distinta:

- a. Hay términos procedentes de la química y la botánica (sulfídricos, polifenoles, antocianos, fermentaciones málicas y malolácticas...).

- b. Términos procedentes del proceso de elaboración (descube, trasiegos, lías...).
- c. Términos procedentes del léxico primario o simplemente descripción de sensaciones organolépticas (aromas frutales con un tono a vainilla...).
- d. Palabras que expresan percepción y evaluación (plano, delgado, carnosos, franco, limpio, etc).
- e. Términos culturales (ribetes cardenalicios, de entrada amable, paso de boca fácil...).

Este hecho, junto a las distintas procedencias de formación de catadores (enólogos, biólogos, químicos-tecnología de los alimentos, sumillers, etc) y la variabilidad individual del uso del lenguaje hace que el léxico de la cata no sea algo uniforme y fácil de analizar. En parte por el contenido, es decir, la variedad, parámetros que debemos analizar, y en parte porque estamos hablando de una técnica y un arte “*art and craft*” en el más estricto sentido.

Es importante destacar que un buen catador debe ser también un buen comunicador, es decir, no sólo debe dominar la técnica de la cata, sino también debe desarrollar al máximo la capacidad de comunicación y de este modo potenciar su habilidad para transmitir a los demás y compartir las sensaciones que percibe. Debe saber *entrar en la mente del otro* y de sus sentidos, para lo que recurre a la evocación de imágenes, única forma de explicar a la audiencia la complejidad de los aromas y los sabores. Esta faceta del catador y la necesidad de una homologación del lenguaje de la cata es una constante que se recoge tanto a nivel nacional como internacional.

Sharp (1998: 196) refleja esta dificultad de un modo muy preciso:

- (12) The concepts of how to describe wine are varied, too. There is the “technical-chemical” vocabulary, the “fruit-and-vegetable” comparison group, even the “cute and colourful similes” approach. Sometimes you wonder if the chalkboard of your face is not the best of all communication devices... Comparisons such as blackcurrant, cigar box, and cedar may be more approachable. However, how many who understand the words can honestly say they know what a real blackcurrant, a cigar box, or cedar truly smell like? Some do, of course. Some think they do, and a great many haven’t the vaguest idea of what we’re talking about.

Those fond of colourful, imaginative similes revel in their use. But suggesting a wine has a smell reminiscent of ‘cellar dust’ or has a character like ‘a bespeckled bank clerk’... really, are we entertaining them or communicating with them? Both, you say! There is communication, no doubt, but is it accurate, is it going to help them understand more about the wine, or more about you and your marvellous abilities to grab and hold their attention?

Cuanto más se conoce el mundo del vino en general y de la cata en particular, se es más consciente de la exigencia del material léxico con el que tratamos para realizar

un estudio lingüístico en el que se enlacen el léxico técnico de las especialidades científicas implicadas (ciencias químicas, agronomía, botánica, tecnología de los alimentos, enología...) junto con el lenguaje primario.

El ser humano es, fundamentalmente, sensación(es). Ya que la verdad de las sensaciones no es un proceso que se pueda clasificar fácilmente (el agua está fría para mí pero no para otro), en la cata debemos recurrir a la evocación de recuerdos o estados que podamos compartir con la audiencia, de forma que esta evocación permita unir a un grupo en torno a las sensaciones que produce un vino. Esta es una actividad globalizadora que el hemisferio derecho del cerebro comparte con la música, la pintura o la poesía, otras destrezas humanas en las que la evocación tiene un papel importante.

Esta exaltación de los sentidos que requiere el vino para su análisis se produce en el marco perfectamente definido de una sesión de cata, que es una evaluación de parámetros objetivos y secuenciales, perfectamente estructurados y homologados en el ámbito internacional, reflejados de un modo gráfico en *fichas de cata*. De un modo más explícito indicaremos que la ficha de cata es un documento oficial, estandarizado mediante el cual la evaluación de un vino se materializa en un contenido numérico, a cada una de las fases se le otorga una puntuación. La suma total sirve para ofrecer la nota de cata de un vino, es decir, un registro numérico, una catalogación que aporta la calificación final que determina la calidad del vino que se está catando.

Analicemos las secuencias de una sesión de cata.

Una sesión de cata consta necesariamente de cuatro fases, que siempre se producen en el mismo orden⁶.

1. *Fase visual*: se evalúa la intensidad cromática que depende fundamentalmente de la variedad/es de uva/s utilizadas en la producción del vino. El brillo, la transparencia...

(13) “...Color cereza de capa media alta, limpio, con brillo y ribetes violáceos...”

2. *Fase olfativa*: Se evalúa, la intensidad aromática, los aromas primarios, procedentes de la fruta, los taninos de la uva. Los aromas secundarios, procedentes del tratamiento en barrica del vino, es decir, los taninos de la madera que cambian según se empleen barricas nuevas o viejas, de roble americano o francés... Los aromas terciarios o de reducción que marcan la evolución del vino en la botella.

(14) “...Intensidad alta y complejidad en nariz. Se perciben aromas de frutas del bosque, junto a la vainilla y los tostados de la madera, aromas especiados y un toque de cuero...”

3. *Fase de boca*: Se evalúa la sensación táctil y gustativa. El “paso de boca”, la astringencia, la acidez y de nuevo los taninos de la fruta, la madera si está equilibrado y la persistencia del sabor a nivel retronasal.

(15) “...Es un vino potente, carnoso, que tiene un paso de boca fácil y cubre el paladar en el que se aprecian los taninos de la fruta y las maderas. Con un punto astringente, equilibrado en acidez y un final intenso y persistente retronasal...”

4. *Armonía*: Es la evaluación final del vino considerando las puntuaciones obtenidas en los puntos anteriores. Se aplica al vino en su conjunto y se otorga como conclusión final.

(16) “...Es un vino equilibrado, elegante, con cuerpo, complejo en nariz y en boca y con un persistente retronasal...”

El proceso de cata es una técnica y un ritual, casi una ceremonia de exaltación de los sentidos, que forma la base cultura, de la idiosincrasia de un pueblo y que es difícil compartir con otras culturas. Esta realidad es especialmente llamativa en el corpus oral.

En el apartado siguiente presentamos un rasgo característico de la cata que invita a una interesante reflexión pragmática y lexicográfica.

2. LA NEGOCIACIÓN DEL TÉRMINO: UN EJEMPLO DEL LEXICÓN MENTAL DEL USUARIO DEL VINO

Como tal intercambio comunicativo oral, en la cata se produce un hecho excepcional en lo que se refiere a la elección del término. Si bien, en otras áreas de conocimiento terminológico como pueden ser la medicina, la agronomía o el derecho (por poner un ejemplo), un concepto corresponde a un término y no es negociable; sin embargo, en cuanto al vino se refiere nos encontramos con que los conceptos se definen en grupo y por aproximación y que la forma de definirlos no es única. El hablante recurre a imágenes propias que comparte y negocia con el grupo de cata y que son una perfecta ejemplificación del papel que juegan los esquemas de conocimiento compartido y las imágenes mentales de los usuarios.

Los hablantes en la sesión de cata que se transcribe a continuación, están dando una información contextual muy valiosa para un lexicógrafo, pues explican lo que no aparece en los diccionarios del vino al uso, ni en el corpus escrito.

(17) (cada número identifica a un hablante)

1. Muy vegetal y huele a tapón...el verdor tiene unas dosis de escándalo...
2. Mucho verdor, muy vegetal
1. Bueno el verdor aparte... es el tapón
2. Y unas dosis de alcohol tremendas...
3. En una de las botellas hay un golpe de tapón tremendo...en una de las botellas... pero bueno, se logra ver el verdor que tiene....

4. Me huele a las manzanas cuando las saco de la nevera...esas que tienen el toque del frigorífico...
5. Yo lo encuentro más vegetales...de los toques herbáceos...
6. Sí. Yo lo he notado más en el segundo
7. El segundo, en el segundo...
5. Tiene madera. Lo que pasa es que el roble americano a veces aun en la sala...
3. Es el tapón, yo creo que tiene unos mohos...
7. ¿Cómo se llama?...
2. Son Bordil...
3. El segundo te deja en la lengua manzana verde descarao.
7. Pues a mí de que da más la madera aunque sale la uva debajo...no tiene gracia este Syrah ...lo siento, pero no tiene gracia.
1. El primero parece que tiene las uvas más maduras, el segundo las tiene más verdes, y posiblemente la Syrah sea la más sospechosa de verde, pero en conjunto el vino a mí no me parece que esté mal. Quizás esté un poquito caliente. Yo les digo siempre que me tengan los vinos en el frigorífico y me los saquen una horita antes... pero eso del vino a temperatura ambiente hay veces que incluso entre los profesionales cuesta... y más en vinos de estos que todos van a tener bastante grado alcohólico...”.

El ejemplo (17) presenta una transcripción de cata en la que se negocia el término *verdor*. Todos los participantes saben a qué se refiere uno cuando habla del *verdor* de un vino (aunque alguno le llama herbáceo), saben perfectamente que puede ser por falta de madurez de la uva o bien por aromas herbáceos transmitidos por el raspón⁷, sin embargo, lo que se negocia es si el vino en cuestión tiene o no aromas herbáceos y por qué⁸.

La información que aporta el hablante interacciona conceptos o esquemas de conocimiento que son datos determinantes para explicar la relación que mantienen los términos de la cata con otras áreas de conocimiento. Estas relaciones son específicas del mundo de la cata y serán de gran valor para entender *la red* de esquemas de conocimiento que subyace a este campo terminológico.

En esta discusión vemos que el término “verdor” presenta en esta cata la siguiente red de esquemas de conocimiento:

- (18) verdor: vegetal - manzanas con toque de frigorífico - manzana verde - uvas poco maduras.

Esta relación de esquemas de conocimiento explica algo conocido para un catador: la sensación de *verdor* se compara con manzana verde pero puede ser confundida con el verdor producido por un exceso de acidez de la fruta o por el raspón, siendo un dato negativo de mala calidad del vino. Recordemos que la *acidez* es siempre un dato negativo cuando está descompensada ya que se percibe como *falta de armonía*.

Veamos ahora la información sobre el término *verdor* que nos dan algunos diccionarios de uso:

(19) a. Filewine S.L. (1995-1998)

“*verdor*: sensación de vino inmaduro, que aún no ha evolucionado hasta armonizar su acidez”.

b. Ibar (1982):

“*verde*: procede de uvas no completamente maduras, por lo que tiene una acidez anormal, la cual si no es exagerada, no resulta desagradable”.

Estas definiciones no contradicen la red de esquemas que sale de un pequeño trozo de cata (si viéramos más saldrían muchos más), pero sí nos dan una idea de la riqueza que tiene la lengua oral en cuanto a la comunicación de sensaciones, por este uso consensuado que se hace de la metáfora (manzanas con toque de frigorífico) se refiere.

Otro ejemplo excelente para ver cómo se negocian los términos en la sesión de cata y en qué medida estos datos orales pueden ser relevantes en la confección de futuras definiciones, es el ejemplo (20), en el que se habla de un tema tan conflictivo para la teoría del significado como el color.

(20) (cada número identifica un hablante)

1. “...Bueno del primer vino que comentamos ¿queréis que hagamos una cata ortodoxa?... es un color rojo granate, de capa media alta... pero eso no tiene mucho sentido ¿no? en nariz...
7. ¿Cuándo dices rojo granate, a que granate os referís?
5. Granate sólo hay uno
3. Eso será para ti.
7. Es que el granate es un ojo de pichón. Es un rubí... y, sin embargo, el granate piedra es un color sangre seca... vieja
1. Se refiere más a sangre, más a eso si... lo de los colores en el vino es algo realmente convencional.
7. Ya lo sé, ya lo sé...
1. Entonces, es decir, que está un poco más evolucionado que el púrpura... y que a su vez el púrpura esta un poco más evolucionado que el rojo violáceo, rojo granate, rojo púrpura , rojo cereza, rojo rubí, rojo teja, pero no dejan de ser convenciones.
7. No,... ya
1. ¿Cereza? y ¿qué cereza? ...las cerezas esas que llaman tipo picotas o las cerezas.

El ejemplo (20) se desarrolla en torno al color granate, y vemos cómo los hablantes de esta cata necesitan moverse a través del eje axiológico del color rojo utilizando metáforas para acercarse al tipo de rojo del tinto que están catando. En esta cata el discurso de estos hablantes vuelve a dar interesantes imágenes para explicar el color del vino, un elemento determinante en la *fase visual* de la cata. En (21) tenemos un esquema de la red de significados que provoca el color granate en este discurso:

(21)

rojo rubí teja cereza ojo de pichón granate
piedra sangre seca púrpura rojo violáceo convención

Aquí si que la cata descubre cómo el hablante, en la percepción del color, se mueve por aproximación y negocia con los otros el color a partir de metáforas e imágenes cotidianas. Esta riqueza lingüística del hablante no se refleja en los diccionarios al uso:

(22) Ratti (1995: 128)

Granate: Para indicar en un vino envejecido un matiz o reflejo del color rojo que recuerde al del granate.

Se suele decir que una imagen vale más que mil palabras, pero en el caso del vino son necesarias esas mil palabras para describir la complejidad de sensaciones y recuerdos que evoca. Esas sensaciones o recuerdos que evoca son también imágenes, pero imágenes mentales.

De este modo la cata es algo vivo que invita a la comunicación, a compartir experiencias, sensaciones, recuerdos... Es un proceso de evocación compartida que hermana en los sentimientos y acerca a los seres humanos.

El corpus oral permite reproducir no sólo notas de cata como ésta, sino los comentarios, los matices que se intercalan con los comentarios técnicos del momento de la vendimia, el despalillado, cómo corrigieron la acidez, cuántas clarificaciones se hicieron, el tiempo en bodega de roble americano o francés, si las bodegas eran nuevas y la antigüedad de las cepas. Todos esos elementos que determinan la evolución del vino y que en los libros aparecen por separado, en distintos capítulos y a los que, desde el punto de vista de un profano, no se les da la importancia que tienen. En resumen, el corpus oral está mucho más actualizado, aporta nuevas expresiones, es más real y a su vez complementa y enriquece el corpus.

Winetasting-Term, nuestro proyecto, se plantea que, sin lugar a dudas es necesario encontrar un medio que permita acceder a los recursos mentales con los que debe relacionarse un catador para describir un producto como el vino en el que intervienen imágenes mentales complejas de definir.

A partir de lo que hemos visto en este artículo, una base de datos sobre la cata debería, por una parte, tener acceso en a un amplio espectro (a determinar) del *vocabulario primario*, ya que éste proporciona importantes imágenes sensoriales para la descripción del vino y además nos da las metáforas que necesita el catador para hacer llegar sus sensaciones a los oyentes. También debe tener acceso al vocabulario *terminológico de la cata*, que no es exclusivo de la cata porque también incluye otras terminologías (como la *nomenclatura química*), o *términos culturales* “me huele a manzanas cuando las saco de la nevera”. Y por supuesto debe estar organizado en torno a áreas de conocimiento: *las fases de la cata*.

La propuesta de *Winetasting-term* tiene dos fases simultáneas: la realización de un corpus doble lingüístico *escrito y oral* y la explotación de dicho corpus mediante herramientas de la lingüística computacional, fundamentalmente *el WordSmithTools* (Scott 1998) y posiblemente *Ontoterm*⁹ (Moreno Ortiz 2000) que nos permitan elaborar un diccionario bilingüe contrastivo, basado en áreas de conocimiento sobre la cata, aportando elementos específicos sobre los rasgos distintivos de los vinos de Castilla-La Mancha.

En la actualidad *Winetasting-term*, una vez recogido el corpus básico, está en proceso de análisis de sus posibilidades filológicas y en el comienzo de la explotación informática.

En este trabajo hemos intentado explicar la riqueza lingüística que implica el mundo del vino y cómo su estudio exige y merece la consideración de los datos psicolingüísticos que ofrecen los asistentes a las sesiones de cata. La terminología del vino es algo tan vivo y complejo como el propio vino. Reúne a su alrededor a auténticos lingüistas que se esfuerzan en la definiciones y crean imágenes recurriendo a todo lo que saben que es conocimiento compartido en un esfuerzo a veces titánico para llevar al otro catador una imagen. Creemos que ese bellísimo esfuerzo lingüístico y creativo, que es una sesión de cata, es un espejo perfecto del lexicón mental del usuario de un vino y debe ser considerado en las definiciones por ser de una gran ayuda para aquél que quiera profundizar en el estudio terminológico de la cata.

NOTAS

1. Este artículo pertenece al proyecto de investigación “Confección de una base de datos bilingüe (español-inglés) sobre la cata de vinos castellano-manchega”. Proyecto de la UCLM. Agradecemos su colaboración a la UEC (Unión Española de Catadores) y al Consejo Regulador de Denominación de Origen-La Mancha.
2. Castilla-La Mancha es el mayor viñedo del mundo en extensión. El sector vitivinícola de la región, consciente del problema que supone el conocimiento de las lenguas a la hora de presentar los vinos, ha apoyado de una forma importante el proyecto.
3. Cata realizada en la UEC el 3 de Abril del 12 del 2001 por Oscar Pasanau, enólogo y bodeguero del Priorato.
4. Según Ratti (2000: 125) “Se llama cuerpo a la estructura general: rica en color, acidez, tanino, alcohol y perfectamente equilibrada”.
5. Ver referencia a glosarios o diccionarios del vino en la bibliografía.
6. Todos los ejemplos que incluimos provienen del corpus oral recogido en las sesiones de cata.
7. El “raspón” es lo que queda del racimo cuando se retira la uva.
8. Para evitar posibles confusiones creemos conveniente explicar el contexto situacional. A esta sesión de cata asistieron 24 catadores, por lo cual se fueron abriendo dos botellas de cada tipo de vino y se distribuyeron entre los asistentes. El problema fue que una de las dos botellas del vino que se estaba catando estaba deteriorada por mal estado del corcho. Cuando aparece esta circunstancia el contenido de la botella se deteriora en olor y en sabor de un modo muy significativo y característico debido a la presencia de un hongo. Esta situación es la responsable de las alusiones a *taponazo/tapón* que algunos catadores detectaron inmediatamente, pero es importante aclarar que este dato no tiene ninguna relación con el término *verdor*.
9. *Ontoterm* se entiende como una ontología o cuerpo estructurado de conocimiento que puede almacenar y gestionar la información conceptual que representa el conocimiento científico de un área de especialidad, en nuestro caso, el vino. Esta herramienta permite que los conceptos se organicen jerárquicamente y se definan mediante sus atributos y relaciones con los demás conceptos.

BIBLIOGRAFÍA

- FileWine S.L. 1995-1998. *Diccionario del vino español*. Guía de Internet de Vinos de España [Documento publicado en Internet disponible en: <http://www.filewine.es/dicciona.htm>]
- Frankland, J. 2000. *Diccionario (español-inglés) de términos vitivinícolas y Guía Bilingüe de los Vinos de España*. Alcázar de San Juan: Consejo Regulador de la Denominación de Origen-La Mancha.
- Gawel, R., A. Oberholster y L. Francis (eds.). 2000. “A ‘Mouth-Feel Wheel’: terminology for communicating the mouth feel characteristics of red wine”. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 6: 202-207.
- Hudson, R. 1995. *Word Meaning*. Londres: Routledge.
- Ibar, L. 1982. *El libro del vino: cómo hacerlo, embotellarlo y envejecerlo*. Barcelona: Editorial de Vecchi S.A.
- Mairal Usón R, y M.J. Lopez Chollet (eds.). 2001. *Avances Tecnológicos en la Gestión del Léxico y la Terminología*. Madrid: UNED.
- Moreno Ortiz, A. 2000. “OntoTerm: un sistema abierto de representación conceptual”. *Procesamiento del Lenguaje Natural (Actas del XVI Congreso de la SEPLN-Sociedad Española para el Procesamiento del Lenguaje Natural)* 24: 61-63.
- Pérez Hernández, Ch. 2000 *Explotación de los corpora textuales informatizados para la creación de bases de datos terminológicas*. Tesis Doctoral. Universidad de Málaga. [Documento publicado en Internet disponible en: <http://elies.rederis.es/elies18.2002>].
- Ratti, R. 1995. *Cómo degustar los vinos: Manual del catador*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Sharp, A. 1998 (1985). *Winetaster's Secrets*. Londres: Warwick Publishing.
- Scott, M. 1998. *WordSmith Tools Manual*. Oxford University Press. <http://www.liv.ac.uk/~ms2928/wordsmith.htm>.