

ELABORACIÓN Y CRIANZA DEL VINO. APORTE AL LÉXICO DE ESPECIALIDAD

PRODUCTION AND AGEING OF WINE.
CONTRIBUTION TO THE LEXICON OF SPECIALTY

MARÍA TERESA TONIOLO MARÍA ELISA ZURITA
Universidad Nacional de Córdoba (Argentina)
marateresatoniolo21@gmail.com mariaelisazurita@gmail.com

El artículo expone sucintamente una aproximación al vocabulario de la viticultura y vitivinicultura en uso en el español de la Argentina, particularmente de Córdoba, en la presente sincronía – año 2015. Reúne términos y expresiones de uso común y de especialidad, referidos a la elaboración y crianza del vino. El subsistema temático que abordamos es uno de las catorce parcelas léxicas ya recolectados en el marco de una investigación¹ en dos etapas, emprendida en el año 2011 y finalizada en marzo de 2016. El corpus espigado se extrajo a partir de entrevistas a viticultores, empleados y dueños de distintos viñedos y bodegas de la región, al mismo tiempo que se encuestó a elaboradores de vino artesanal y vino casero. El inventario léxico además se contrastó con consultas bibliográficas de glosarios y diccionarios generales sobre la viticultura. Se puso énfasis tanto en los étimos y en la precisión de los referentes significativos como en el uso especializado o general de cada significante.

Palabras clave: Léxico de especialidad, viticultura, vitivinicultura, Córdoba, Argentina

The article exposes succinctly an approach to the vocabulary of viticulture and winemaking in use in the Spanish of Argentina, particularly in Cordoba, in this synchrony - year 2015. It gathers commonly used and specialty terms and expressions referred to the production and ageing of wine. The subsystem theme we approach is one of the fourteen lexical plots already collected² as part of a two-stage research, undertaken in the year 2011 and that will end in March 2016. The slender corpus was extracted from interviews with growers, employees and owners of different vineyards and wineries of the region, while at the same time artisanal and homemade wine producers were interviewed. The lexical inventory was also contrasted with bibliographical consultations of glossaries and general dictionaries on

¹ Proyectos de Investigación dirigidos por María Teresa Toniolo: “Estudio léxico de especialidad. El mundo del vino en la provincia de Córdoba (Argentina)” Código: 05/F834. SECyT. UNC 2012-2013. y “Léxico vitícola y vitivinícola de uso en Córdoba, Argentina. Estudio de especialidad terminológica (Segunda Parte)” Código: 05/F908. SECyT. UNC 2014-2015.

² Research projects led by María Teresa Toniolo: “Lexical study of specialty. The world of wine in the province of Córdoba (Argentina)” Code: 05/F834.” SECyT. UNC 2012-2013; and “Viticulture and winemaking vocabulary in use in Córdoba, Argentina. A study of terminological specialty (Second Part)” Code: 05/F908. SECyT. UNC 2014-2015.

viticulture. Emphasis was also put on both the ethimos and precision of significant referents as in the specialized or general use of each significant.

Keywords: Lexicon, viticulture and winemaking, Córdoba, Argentina

0. INTRODUCCIÓN

El trabajo expone sucintamente una aproximación al vocabulario de la viticultura y vitivinicultura en uso en el español de la Argentina, particularmente de Córdoba, en la presente sincronía – años 2015-2016. Reúne términos y expresiones de uso común y de especialidad referido a la elaboración y crianza del vino.³ La parcela léxica que abordamos es uno de los catorce subdominios temáticos ya recolectados en el marco de una investigación, de lingüística aplicada⁴, en dos etapas, emprendida en el año 2011 y finaliza en marzo de 2016. Los subdominios o segmentos de vocabulario relevados son: La vid - *vitis*-, Las uvas, Conformación de viñedos, Riego, Tratamiento y fertilización de las vides, Sistema de conducción de las vides, Selección de injertos, La poda, Prevención de fenómenos climáticos y plagas de los viñedos, Cepas de vides, Tipos de vinos, Recipientes de almacenamiento, Tipos de envases y medida de los líquidos vitivinícolas, Comercios expendedores de vino, La cata de vinos.

Al tiempo que transitábamos la investigación aludida advertimos la riqueza en número de piezas léxicas del caudal de voces referidas al dominio semántico de la vitivinicultura, las que presentan «una relación de inclusión respecto del lenguaje general y una relación de intersección respecto de la lengua común» (Cardero García 2004: 30) característico de los modos denominativos especializados que detentan las variopintas actividades humanas y profesiones.

El corpus que da lugar a la serie de vocablos que más adelante presentamos, se recogió a partir de entrevistas a viticultores, empleados y dueños de distintos viñedos y bodegas de la región⁵, al mismo tiempo que se encuestó a elaboradores de vino artesanal y vino casero⁶. El inventario léxico además se contrastó con consultas bibliográficas de glosarios y diccionarios generales sobre la viticultura. Se puso énfasis tanto en los étimos y en la precisión de los referentes significativos como en el uso especializado o general de cada significante.

Los vocabularios especializados han adquirido singular relevancia y desarrollo intenso en la sociedad de la información en las últimas décadas del siglo pasado y en los primeros años del presente [...] aunque siempre ha sido parte de la preocupación humana la forma de denominar ciertas áreas relacionadas con su trabajo, la innovación científica y la tecnología emergente.

(Cardero García, 2004: 17)

³ Desde la década del '90 del siglo pasado, se viene dando un impulso cada vez más intensificado por reinstalar y posicionar de mejor manera la tradicional actividad vitivinícola que en tiempos de los jesuitas (siglos XVI y XVII) y a fines del siglo XIX con los colonos italianos, constituía la principal actividad económica en parte de la provincia. (Ma. Teresa Toniolo y Ma. Elisa Zurita 2014).

⁴ Proyecto de Investigación dirigido por María Teresa Toniolo: “Léxico vitícola y vitivinícola de uso en Córdoba, Argentina. Estudio de especialidad terminológica (Segunda Parte)” Código: 05/F908. SECyT. UNC 2014-2015.

⁵ Bodegas de Córdoba: La Caroyense, Nanini, Jairala-Oller, Finca Las Breas, Familia Luchesi.

⁶ Elaboradores de vino artesanal (Nicolás Jascalevich, Esteban Papalini) y de vino casero (Rubén Pons, Danilo Fantini, Jorge Silvestri, Javier Schiavoni).

1. RESEÑA HISTÓRICA SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y CRIANZA DEL VINO

El vino es parte de la cultura y de la historia de la humanidad⁷ y, desde tiempos inmemoriales⁸, devenido de todas las civilizaciones del Cercano Oriente (sumerios, hititas, cananeos, hebreos, babilonios, fenicios, asirios), el vino se encuentra totalmente arraigado en la cultura occidental.

Según investigaciones históricas, los egipcios conocían desde 4000 a. C. los sistemas de elaboración y conservación del vino. «Algunos bajorrelieves de mastabas egipcias, de 2500 antes de nuestra era, muestran detalladamente cómo se hacían las vendimias, el transporte de la uva y el prensado» (Wiesenthal, 2011: 974).

Posiblemente, cuando los primeros recolectores comenzaron a recoger las uvas para alimentarse, intentaron almacenarlas... Acaso un racimo que dejaron sin querer en algún lugar provocó una fermentación espontánea.

Mauricio Wiesenthal, experto en viticultura y vitivinicultura comenta que, desde tiempos remotos...

El método de vinificación consistía en vendimiar en pequeños contenedores y transportar las uvas al lino (prensa). La prensa estaba formada por una base sólida rodeada de un pequeño muro. La base formaba una pendiente que por medio de un pequeño canalón, permitía que el vino fuese a parar a un recipiente. Luego el mosto se fermentaba en jarras de arcilla, donde se guardaba durante todo el invierno. Al llegar la primavera, el vino joven se trasegaba a las ánforas. En las asas y tapaderas de las ánforas, se grababa el año de la vendimia y la procedencia del vino.

(Wiesenthal, 2011: 977)

La lectura de los textos bíblicos nos ilustra asimismo sobre el proceso de la elaboración del vino:

Moab siempre ha vivido en paz, nunca ha tenido que ir al destierro. Es como el vino que se deja asentar, que no se pasa de una vasija a otra, y por eso nunca pierde su sabor ni su aroma...

(Jeremías, 48, 11)

Charro Gorgojo (2002: 150-160) infiere de los textos que «el vino era puesto en grandes tinajas donde fermentaba, se le dejaba reposar sobre su poso para clarificarlo, luego era trasvasado a otras ánforas, cántaros y pellejos de piel.»

2. ELABORACIÓN Y CRIANZA DEL VINO

La crianza de un vino significa su envejecimiento controlado, ya sea en recipientes de madera o en botellas. Este proceso implica un moderado aporte de oxígeno que posibilita la

⁷ Se conjetura que el origen de la agricultura y también de la viticultura se remonta a unos 9.000 años antes de la era cristiana. (Wiesenthal 2011: 971). Al parecer, la referencia más antigua hasta el momento sobre el vino se encuentra en el *Antiguo Testamento* (*Génesis* 9, 20-21). «Noé comenzó a cultivar la tierra y plantó una viña. Un día Noé bebió vino y se emborrachó y se quedó tirado y desnudo...».

⁸ Desde tiempos de Noé, el vino fue adquiriendo importancia ritual y médica como antiséptico y purificador del agua. Y en un pasaje del *Talmud* judío «se ensalzan las virtudes medicinales del noble jugo de la uva y dice: «A la cabeza de todos los remedios estoy yo, el vino, que toma su lugar; allí donde falta el vino es menester recurrir a la droga». En otro se aconseja tomar vino al que ha sufrido una hemorragia para recuperarse, ya que ocupará el lugar de la sangre ausente. (Charro Gorgojo 2002:150-160).

evolución. En aquellos casos en que el almacenaje se realiza en recipientes de madera, la presencia de los taninos propios de los mismos origina perfumados aromas. Los mejores vinos se crían en madera nueva, y los vinos criados en botellas son importantes por su redondez.

Nos ha parecido didáctico presentar el inventario de voces del subdominio léxico referido a la crianza en forma de cuadro diagramado en tres entradas: Una primera columna presenta los significantes léxicos en orden alfabético, la segunda explicita el referente significativo extraído del *DRAE* 2011, de bibliografía especializada y en su defecto de los propios entrevistados, en algunos casos con agregados del origen etimológico de los vocablos. La tercera columna puntualiza, según nuestro criterio, el uso restringido y/o general de cada vocablo.

SUBDOMINIO: ELABORACIÓN Y CRIANZA DEL VINO (VINIFICACIÓN)

Unidad Léxica	Referente significativo	Usuarios del vocablo	
		Uso restringido	Uso general
alcohol	(Del ár. hisp. <i>kuhúl</i> , y este del ár. clás. <i>kuhl</i>) (<i>DRAE</i> , 2001:66). Compuesto orgánico formado por carbono, hidrógeno y oxígeno. Respecto del vino, el alcohol es la sustancia formada durante la fermentación de los azúcares del mosto.	X	X
alcohol etílico	<i>Quím.</i> Alcohol cuya molécula tiene dos átomos de carbono. Es el alcohol de vino llamado etanol.	X	X
alcohol vínico	<i>Quím.</i> Alcohol etílico producido por destilación del vino.	X	
aminoácido⁹	Sustancia presente en el mosto. Precursor de algunos aromas porque producen ésteres muy perfumados. En la fermentación es muy importante para la vida de las levaduras.	X	
añada	4. Cosecha de cada año, y especialmente la del vino. (<i>DRAE</i> , 2001:116).	X	
azúcar¹⁰	(Del ár. hisp. <i>azúkkar</i> , este del ár. clás. <i>sukkar</i> , este del gr. <i>σάκχαρι</i> , y este del pelvi ¹¹ <i>šakar</i>) (<i>DRAE</i> , 2001: 178). Sacarosa y, el conjunto de hidratos de carbono (glúcidos) que componen el vino.	X	X
bastoneo	(Del fr. <i>bâtonnage</i>). Práctica mediante la cual se agitan las borras (levaduras muertas) de los vinos, especialmente	X	

⁹ *Quím.* Sustancia química orgánica en cuya composición molecular entran un grupo amino y otro carboxilo. 20 de tales sustancias son los componentes fundamentales de las proteínas. (*DRAE*, 2001: 93).

¹⁰ Los azúcares son componentes esenciales del mosto, que se transforman en alcohol y en otras sustancias por acción de las levaduras. (Wiesenthal, 2011: 92).

¹¹ *Pelvi* o *pahlavi*: Idioma del Imperio sasánida, antecesor del persa. Gignoux, Philippe (2002).

	blancos, fermentados en barricas de madera o acero inoxidable para evitar aromas desagradables. ¹²		
Baumé ¹³	Escala que sirve para medir la densidad y el azúcar de un mosto o de un vino.	X	
bazuqueo ¹⁴ o <i>pigeage</i>	Operación realizada durante la fermentación alcohólica con el fin de mezclar las partículas sólidas -los sombreros formados por los hollejos- y las líquidas.	X	
borra	Sedimento que aparece después de la fermentación y es producto del asentamiento de los líquidos.	X	X
Brix	Escala hidrométrica empleada en los vinos dulces para medir el volumen de azúcar que contiene el zumo de uva. Refractómetro o hidrómetro es el aparato que mide los grados Brix. La escala está calibrada para indicar en porcentaje el peso de la sacarosa cuando está sumergida en estos líquidos.	X	
catador	(Del lat. <i>captātor, -ōris</i>) Persona que analiza con sus sentidos un vino y trata de apreciar en él sus cualidades organolépticas.	X	X
chips de roble ¹⁵	(Del ingl. <i>chip</i>). Son trozos de madera que pueden ser usados en el proceso de fermentación o crianza del vino. Se introducen en los recipientes y constituyen una de las alternativas a la barrica tradicional. ¹⁶	X	X
clarificación	(Del lat. <i>clarificatio, -ōnis</i>). Tratamiento de los mostos, eliminando los fangos, para que lleguen claros a la fermentación.	X	
clarificación espontánea ¹⁷	Es la que se realiza mediante los trasiegos de limpieza ya que después de la fermentación, el vino contiene partículas en suspensión y aparece turbio.	X	
clarificación por encolado	Consiste en agregar a un vino un producto clarificante que llegue a coagularse con las partículas sólidas que lo enturbian y por sedimentación se precipitan las partículas	X	

¹² Wine Expert. Marqués de Casa Concha (2012).

¹³ «Un grado Baumé equivale a 1,8° Brix. Se calcula con un aerómetro mustímetro, y corresponde a un valor constante de alcohol potencial que permite determinar, con una precisión de dos décimas, la cantidad de azúcar de un mosto o de un vino» (Wiesenthal, 2011:113).

¹⁴ El utensilio que permite realizar esta operación del bazuqueo se llama bazuqueador. Existen depósitos especiales con pistones que, desde lo alto de la cuba, rompen el sombrero y los sumergen, macerándolo en el mosto. En: Saez, Pedro Benito (2011). El bazuqueo o *pigeage* en la maceración del vino.

¹⁵ En la entrevista al informante Victoria Ballesteros, respecto al empleo de los chips de roble, la guía de la Bodega explicó: «Y bueno, los que están en paso de chip, están entre tres y cuatro meses, como vinos de mesa, ... forman parte de los que se llaman vinos de mesa. Son vinos que tienen poquito estacionamiento de 3 o 4 meses con chips de roble, que son trozos de madera, que se le coloca al piletón, es vino para una venta masiva». (Colonia Caroya, Pcia. de Córdoba (Arg.) 11/07/2013).

¹⁶ Las cuñas de madera no aptas para ser duela son la materia prima de los chips de calidad. Recientemente, la Unión Europea ha aprobado el uso de chips en vinos. En: Jimmy Béteau y Guillem Roig Josa (2006) Los chips de roble como herramienta de vinificación y crianza. *ACE. Revista de Enología*.

¹⁷ Tratamiento de los vinos en bodega. Clarificación del vino. En: Portal del vino. La Rioja.

	que ocasionan la turbidez.		
clarificación por filtrado	Procedimiento mecánico que intenta conseguir la transparencia de un líquido y consiste en hacer pasar un vino turbio a través de una capa filtrante con poros muy finos.	X	
cosecha ¹⁸	(Del ant. <i>cogecha</i>) (<i>DRAE</i> , 2001:455). 1. Conjunto de los frutos que se recogen de la tierra al llegar a la sazón, como la uva. 2. Producto que se obtiene de la uva mediante un tratamiento adecuado. 3. Temporada en que se recogen los frutos. 4. Acción de recolectar las uvas. Vendimia	X	X
cosechero	Obrero temporario de las cosechas.	X	X
crianza ¹⁹	3. Proceso de elaboración de los vinos. (<i>DRAE</i> , 2001:461). Implica un proceso de envejecimiento controlado, con el aporte moderado de oxígeno que permite la evolución del vino así como la presencia de los taninos de la madera y sus aromas de especies.	X	
crianza artificial	La artificial, sirviéndose de factores y condiciones creados, trata de suplir rápidamente la acción del tiempo.	X	
crianza en barrica	Envejecimiento controlado del vino en cascotes de madera o barrica	X	
crianza en botella	La crianza del vino en botella es importante para su redondez.	X	
crianza en madera	Los mejores vinos reciben su crianza en madera nueva, de primer año.	X	
crianza natural	La natural es obra del tiempo y por lo mismo es lenta.	X	
crianza oxidativa	Maduración del vino en la barrica al abrigo de las grandes oxidaciones, pero no aislado de una moderada oxidación que le permita evolucionar y envejecer. Este tipo de crianza se produce cuando el aire, atravesando los poros de la barrica, llega al vino.	X	
crianza sobre lías	(Lía: Quizá del celta <i>lĕga-</i> , <i>lĭga</i> , sedimento) (<i>DRAE</i> , 2011:929). Sedimentos acumulados en el fondo de los depósitos tras la fermentación y cuando están en reposo, se precipitan continuamente durante las primeras semanas. Levaduras muertas.	X	

¹⁸ La informante Victoria Ballesteros, refiriéndose a la cosecha, explicó: «Y el cuidado de la planta, básicamente es cien por ciento manual, cien por ciento, es la materia prima nuestra, así que se la cuida todo el año, la cosecha es manual, se hace una sola vez al año, en el mes de febrero y marzo, arranca a mediados de febrero y termina a mediados de marzo, más o menos, y contratan entre 25 y 30 personas para que hagan todo lo que es la recolección» (11/07/2013).

¹⁹ Respecto a la crianza del vino, otro de los entrevistados, S. Lauret, enólogo de Bodega La Caroyense explicó: «...el vino es como una persona humana, nace, crece, se desarrolla en plenitud y tiene su decrepitud. Nosotros presentes en todos esos momentos del vino hasta lograr el punto óptimo y venderlo» (Colonia Caroya, Pcia. de Córdoba, (Arg.) 11/07/2013).

cuadrilla	(De <i>cuadro</i>). Grupo de obreros cosecheros.	X	X
cuba	(Del lat. <i>cupa</i>). Recipiente de capacidad variable, de 20 hl a 300 hl, más grande que las barricas y toneles, donde se almacenan los mostos y los vinos durante las diferentes fases del proceso de la vinificación.	X	X
cuba de acero inoxidable	Estas cubas se fabrican tanto horizontales como verticales, ofrecen muchas ventajas de limpieza y permiten la refrigeración exterior	X	X
(cuba de) cemento	(Del lat. <i>cementum</i> usado en la Vulgata por argamasa). Mezcla formada por arcilla y materiales calcáreos, sometida a cocción y muy finamente molida, que mezclada a su vez con agua se solidifica y endurece. (<i>DRAE</i> , 2011:335).	X	X
cuba de madera	Recipiente de madera en forma de cono truncado, usado hasta mediados del siglo XIX, aunque no siempre de roble, también de castaño, avellano, cerezo o acacia. Se compone de duelas rectas verticales unidas y aseguradas con aros de hierro o madera y dos tapas de diferente tamaño.	X	X
densímetro	<i>Fís.</i> Instrumento que sirve para determinar la densidad de los líquidos. / Aparato que sirve para medir la densidad del mosto y de este modo calcular el contenido de azúcar, es decir, el valor de alcohol potencial.	X	
desborre	Sinónimo de trasiego.	X	
descube o descubado	Operación que consiste en vaciar la cuba tras la fermentación alcohólica, mediante trasiego del vino a otro depósito o a otras vasijas, para separarlo de los orujos.	X	
defangado	Operación que consiste en clarificar los mostos, después de prensar las uvas.	X	
despalillado	Operación de despalillar la uva. Se realiza con máquinas especiales.	X	
despalilladora ²⁰	Máquina que sirve para separar los granos de uva de los racimos o escobajos.	X	
elaboración	(Del lat. <i>elaboratĭo</i> , <i>-ōnis</i>). Obtención de un vino por diferentes métodos, ya sea transformando el mosto hasta que sus azúcares se transformen en alcohol o vinificando el mosto en forma parcial e interrumpiendo la	X	X

²⁰ La entrevistada Victoria Ballesteros, guía de la Bodega Nanini, detalló: «...esta máquina es una despalilladora o sin fin, empieza a desgranar, separar el granito de uva del escobajo, del palillo». (11/07/2013). En tanto que el enólogo de la Bodega La Caroyense, S. Lauret, afirmó: «... el lagar cuenta con un sinfín el cual va ir girando, va ir empujando y transporta todos los racimos de uva hacia la sala subterránea donde tenemos despalilladora de última tecnología (extrae el escobajo o esqueleto del racimo)» (11/07/2013).

	fermentación con la adición de alcohol. El proceso continúa con la crianza en barricas si se desea y con el embotellado.		
embotellado	Proceso final de la elaboración del vino que consiste en envasar el vino en su botella de vidrio con el tapón correspondiente.	X	X
enología	(Del gr. <i>oîvos</i> , vino, y <i>-logía</i>). Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos.	X	
enólogo	Persona entendida en la elaboración de los vinos. Es el encargado de todos los trabajos en la bodega y responsable directo del vino. Debe tener conocimientos de viticultura y una formación sólida en biología vegetal y bioquímica.	X	
ensamble o assemblage²¹	(Del fr. ant. <i>enssembler</i>). (<i>coupage</i> en fr. y <i>blend</i> en ingl.). Producto de la mezcla de vinos de varias cepas. Suele realizarse antes de la crianza.	X	
epoxi	Tipo de resina sintética, dura y resistente, utilizada en la fabricación de plásticos, pegamentos, etc. (<i>DRAE</i> , 2001:638).	X	
escobajo	(Del lat. <i>scopus</i>). Raspón, parte verde o leñosa del racimo que sirve de soporte a los granos de uva.	X	
escurrido	(Del part. de <i>escurrir</i>). Acción de dejar fluir, antes del prensado, el mosto que se desprende de la vendimia.	X	
estabilización	Conjunto de operaciones de clarificación que consisten en obtener vinos listos para embotellarlos.	X	
estabilización por frío	Operación que consiste en someter al vino a un enfriamiento a fin de que se precipiten las sales de ácido tartárico ²² que no son solubles a menor temperatura.	X	
éster o ester²³	(Del al. <i>Ester</i>). Compuesto químico aromático que se forma por la combinación de un ácido y un alcohol.	X	
esterilización	Práctica que consiste en la eliminación de los microorganismos para evitar cualquier alteración microbiana del vino. Por ejemplo, se esteriliza mediante el calor el material con el que se elabora el vino, o los vinos son filtrados y luego se realiza el embotellado estéril.	X	
estrujado	(estrujar: Del lat. vulg. <i>extorculāre</i> , prensar) (<i>DRAE</i> , 2001:681). Acción que consiste en apretar, aplastar y	X	

²¹ «El enólogo toma los vinos de las cepas y los ensambla, lo importante es lograr el mejor equilibrio posible y el mejor resultado con el aporte de cada una de ellas». (Guillermo Vargas, 2015) Vinos de ensamble o *coupage*. En: El Nacional 18 de agosto de 2015. Caracas, Venezuela).

²² El ácido tartárico, forma sales con el Potasio y el Sodio que son los tartratos.

²³ Durante la fermentación, las levaduras producen ésteres afrutados y otros más pesados. (Wiesenthal, 2011:383).

	romper la piel de las uvas para extraerles el jugo, sin molerlas y sin destrozarse los hollejos y pepitas. ²⁴		
etanol	(De <i>etano</i> y <i>-ol</i>). <i>Quím.</i> Alcohol noble y natural del vino. Sinónimo de alcohol etílico.	X	
fermentación	(Del lat. <i>fermentatio</i> , <i>-ōnis</i>), (fermentar: Del lat. <i>fervere</i> , hervir). Proceso biológico y químico que determina la transformación de los azúcares del mosto en alcohol y en otros componentes, por acción de las levaduras.	X	X
fermentación alcohólica ²⁵	Sinónimo de fermentación.	X	X
fermentación maloláctica ²⁶	Proceso microbiológico que tiene lugar a partir de las bacterias lácticas presentes en la uva por el cual el ácido málico transforma en ácido láctico y suaviza los vinos.	X	
filtración ²⁷	Tratamiento físico del vino que consiste en hacerlo pasar por un filtro para clarificarlo y eliminar las partículas que lleva en suspensión.	X	X
filtrado	(Del part. de <i>filtrar</i>). Sinónimo de filtración.	X	X
filtro	(De <i>fieltro</i>). Materia porosa que se emplea para filtrar los vinos. Los más utilizados están constituidos por láminas o placas.	X	X
graduación	Cantidad del alcohol que contienen los vinos, los destilados o de la densidad de un mosto.	X	X
hidrato de carbono	(Hidrato: De <i>hidratar</i>) (Carbono: Del lat. <i>carbo</i> , <i>-ōnis</i>). Sustancia orgánica cuya estructura química está compuesta de carbono, hidrógeno y oxígeno. Los mostos contienen cantidades apreciables de hidratos de carbono (glucosa y fructosa) que desaparecen en los vinos secos.	X	X
hollejo	(Del lat. <i>follicūlus</i> , saco pequeño). Piel, pellejo o película delgada que cubre el grano de uva.	X	X
ingeniero	(Ingeniero: De <i>ingenio</i> , máquina o artificio) (Agrónomo: Del gr. <i>ἀγρονόμος</i>) Profesional que maneja los recursos	X	X

²⁴ El estrujado, antiguamente comenzaba en la pisa, luego se completaba en la tolva de una máquina estrujadora. Hoy esta operación se realiza mecánicamente, en máquinas estrujadoras o molidoras. (Wiesenthal, 2011:384).

²⁵ El enólogo de la Bodega La Caroyense, S. Lauret, puntualizó: «...en un periodo de 8 a 15 días se produce la fermentación alcohólica, que implica una transformación del azúcar del jugo de la uva en alcohol, gracias a que actúan bacterias y levaduras a determinadas temperaturas van a ir transformando este azúcar en alcohol. Se van a dar en temperaturas de 15° para uvas blancas y 16° para uvas tintas. Es una etapa que requiere cada 4 hs. controles de temperatura, porque de no tener temperatura óptima para cada variedad hay que hacer uso de equipos de reguladores térmicos». (11/07/2013).

²⁶ Es un proceso esencial en vinos tintos y en algunos blancos de latitudes muy altas, donde la acidez es excesiva ya que supone desoxidificación del vino por dos motivos. Primero porque parte del ácido se transforma en carbónico y se desprende, y segundo porque el ácido láctico es más suave que el málico.

²⁷ El proceso de filtración es lento y depende del rendimiento de los filtros que se van quedando colmatados con las impurezas. Se utilizan placas con diversas capas filtrantes, constituidas por fibras celulósicas, tierra de diatomea o sílice. (Wiesenthal, 2011:413).

agrónomo	naturales renovables en forma racional.		
(INV) Instituto Nacional de Vitivinicultura	Se ocupa del control técnico de la producción, la industria y el comercio vitivinícola.	X	X
jugo de uva	(Del lat. <i>sucus</i>). Sinónimo de mosto.	X	X
lagar²⁸	(De <i>lago</i>). Recipiente donde se pisa o tritura la uva para obtener el mosto y comenzar el proceso de elaboración del vino. Sinónimo de tolva.	X	
levadura²⁹	(Del lat. <i>levare</i> , levantar) (Corominas, 1998:359). Hongo microscopio unicelular que se encuentra en los hollejos de la uva y que produce la fermentación alcohólica. En invierno, el hábitat de las levaduras es el invierno y, en el verano, transportadas por el viento, el polvo y los insectos cubren las uvas.	X	X
Ley General de Vinos	Ley N° 14.878. Fue promulgada el 06 de noviembre de 1959 y tiene como propósito reglamentar la producción, industria, y comercio vitivinícola en el territorio argentino.	X	
maceración³⁰	(Del lat. <i>maceratĭo</i> , <i>-ōnis</i>) Inmersión más o menos prolongada de los hollejos de la uva tinta en el mosto que fermenta, para la extracción del color, los aromas y los taninos.	X	
maceración carbónica	Es una técnica que implica la capacidad de la uva para evolucionar rápidamente desde un metabolismo respiratorio a un metabolismo de tipo fermentativo en el momento en que las uvas se colocan a una atmósfera pobre en oxígeno y enriquecida con dióxido de carbono. ³¹ Esta técnica se adapta a la producción de vinos que se consumen jóvenes suaves y aromáticos.	X	
maceración en frío o criomaceración	Técnica de elaboración que consiste en macerar en frío las uvas antes de ser prensadas. Es empleada para enriquecer en aromas primarios los vinos blancos, hoy se aplica también con uvas tintas.	X	
maceración	Técnica empleada en la elaboración de vinos (por lo general, blancos) que permanecen poco tiempo en	X	

²⁸ El enólogo de la Bodega La Caroyense, S. Lauret, puntualizó: «Lagares son las piletas donde se producen la descarga de las uvas, y va a ser el único momento del año en que se recibe la materia prima» (11/07/2013).

²⁹ Las levaduras no solo producen alcohol sino que forman parte de un proceso en el que se generan otros compuestos (aminoácidos, glicerina, aldehídos, ésteres, anhídrido carbónico) muy importantes para las cualidades específicas del vino. (Wiesenthal, 2011:553).

³⁰ En los vinos blancos, la maceración es más corta pues solo puede durar unas horas, pero es muy importante para la extracción de aromas. En los tintos es más larga, dura varios días y es esencial para la extracción de aromas, taninos y color del hollejo. Disponible en: <http://www.vinopedia.tv/vino-paso-a-paso/vino-tinto/maceración/>

³¹ Flanzy, Claude, Samson, Alain y Jean Louis Escudier (2009) Los principios de la maceración carbónica. En *Acenología*. Revista de Enología científica y profesional. NRA. Unidad Experimental de Peach Roug, Gruissan, Francia.

pelicular	contacto con los hollejos, para favorecer la extracción de los compuestos aromáticos de los hollejos de la uva.		
maduración	(Del lat. <i>maduratio</i> , - <i>ōnis</i> , aceleración) Fase fisiológica del ciclo de la viña que comienza en verano con el envero (cambio de color de las uvas) y acaba con la vendimia. En ella se distingue la maduración fisiológica y la maduración fenólica.	X	
maduración fenólica	Relación entre el grado de azúcar y la acidez de la uva, que señala la fecha más conveniente para iniciar la vendimia.	X	
maduración fisiológica³²	Proceso en el cual el grano de uva pierde su dureza, las células de la pulpa adelgazan sus paredes y su contenido se reemplaza por jugo.	X	
máquina de molienda³³	(Máquina. Del lat. <i>machīna</i> , y este del gr. dórico <i>μαχανά</i>). (Molienda. Del pl. n. lat. <i>molenda</i> , cosas que se han de moler). .Máquina que sirve para aplastar los granos de uva.	X	
moledora³⁴	Sinónimo de máquina de molienda.	X	
mosto	(Del lat. <i>mūstum</i>). Materia prima del vino, líquido, turbio, viscoso, que se obtiene por el prensado o molido de la uva. Zumo exprimido de la uva en el que se encuentran las levaduras que producen la fermentación. ³⁵	X	X
orujo	(De <i>borujo</i> , del lat. vulgar <i>voluculum</i>). Masa compacta compuesta por hollejos, pepitas y raspones que se retira de la prensa una vez extraído el mosto de la uva. Se emplea para fabricar aguardientes, aceite de pepitas de uva, abono.	X	X
pileta	Recipiente o cuba de hormigón armado revestido con epoxi de variada capacidad para elaborar el vino.	X	X
pileta circular³⁶	Vasija de fermentación alcohólica.	X	
piletón³⁷	Recipiente empleado en la elaboración del vino de	X	X

³² La composición química del grano de uva sufre cambios importantes: aumentan los azúcares y disminuyen los ácidos. Esta maduración se alcanza cuando el volumen del grano, el contenido de azúcares y el contenido de ácidos alcanzan el equilibrio ideal. (Wiesenthal, 2011:573).

³³ El enólogo de la Bodega La Caroyense, S. Lauret, explicó: «...la máquina de molienda tritura los granos enteros, obteniéndose el mosto o jugo de la uva...» (11/07/2013).

³⁴ La guía de la Bodega Nanini, Victoria Ballesteros, afirmó: «...la otra es una maquinaria que es una moledora, la moledora tiene unos agujeritos con paleta. La función que tiene la moledora es de romperlo al grano y por otro lado nos hace sacar el escobajo, es la máquina que separa por toda la pileta. ¿ven acá alrededor...?» (11/07/2013).

³⁵ Está compuesto por agua, azúcares (glucosa y fructosa, además de galactosa, mañosa, celobiosa, melibiosa, rafinosa, ramnosa, xilosa, ribosa, fucosa) y ácidos (tartárico, málico, ascórbico). (Wiesenthal, 2011:643).

³⁶ «En el caso del mosto utilizado para vino, se pone en las piletas circulares, las cuales son vasijas de fermentación alcohólica y allí en un periodo de 8 a 15 días se produce la fermentación alcohólica,...» (Entrevista a S. Lauret, 11/07/2013).

	cemento o acero inoxidable.		
pisa ³⁸	Estrujado de la uva que se realiza con los pies en el lagar o pileta.	X	
prensa	(Del cat. <i>premsa</i>). Máquina que sirve para extraer el mosto de las uvas por presión.	X	X
prensa neumática	Consiste en un cilindro grande –con perforaciones pequeñas–, cerrado en ambos lados, en el cual se colocan las uvas y para prensarlas un globo las expande y empuja. Actúa suavemente y permite obtener los mostos con escasos sólidos. El jugo fluye al exterior por las aberturas del cilindro.	X	
prensado	(Del part. de <i>prensar</i>). Estrujado mecánico de los granos de uva para exprimir el mosto.	X	
pulpa	(Del lat. <i>pulpa</i>). Parte carnosa y jugosa del grano de uva.	X	
raspón ³⁹	Escobajo, estructura vegetal del racimo.	X	
refrigeración	(Del lat. <i>refrigeratio</i> , <i>-ōnis</i>). Enfriamiento de los depósitos y tanques de acero inoxidable, para lograr controlar la temperatura de la fermentación.	X	
recipiente ⁴⁰	(Del lat. <i>recipiēns</i> , <i>-entis</i> , part. act. de <i>recipere</i> , recibir) (<i>DRAE</i> , 2001:1299). Envase que puede contener un líquido.	X	X
tanque de acero inoxidable ⁴¹	(De <i>tanca</i>). Recipiente empleado en el proceso de elaboración del vino: la fermentación, la maceración y la estabilización.	X	X
tipificación	Sinónimo de <i>ensamble</i> .	X	
tolva (de recepción)	(Del lat. <i>tubūla</i> , tubo). Recipiente en el que se recogen las uvas para transportarlas hasta el lagar, por medio de un tornillo sin fin. Sinónimo de lagar.	X	
tonelero ⁴²	Persona que fabrica las cubas, los toneles y las barricas.	X	X

³⁷ La guía V. Ballesteros, explicó: «La bodega en sí tiene una capacidad de un millón seiscientos mil litros, de los cuales se están trabajando por año, la mitad, se trabaja en 700 y 800 mil litros, eh, tenemos piletones de cemento...» [...] «...bueno, una vez que nosotros tenemos esa mezcla en los piletones, allí vamos a determinar qué tipo de colores queremos darle al vino» (11/07/2013).

³⁸ Esta escena típica de la vendimia se puede contemplar en iconografías muy antiguas, como las pinturas egipcias y los bajorrelieves griegos. [...] A veces se establece una frontera histórica entre los pueblos que preferían la pisa, como los griegos, y los que preferían la prensa como los romanos. [...]. Todavía la pisa se sigue practicando en algunos lugares como ceremonia folclórica que acompaña a las vendimias. (Wiesenthal, 2011:726).

³⁹ El raspón le resta acidez al vino y a veces le presta sabores herbáceos.

⁴⁰ Los recipientes en la elaboración del vino pueden ser de materiales muy diversos (madera, acero al carbono, acero inoxidable) y deben estar calibrados en litros, hectolitros o decalitros para conocer su medida exacta de capacidad.

⁴¹ En la actualidad tanto las bodegas de Córdoba (La Caroyense, Nanini, Jairala-Oller, Finca Las Breas, Familia Luchesi) como algunos elaboradores de vino artesanal (Nicolás Jascalevich, Esteban Papalini) o de vino casero (Rubén Pons, Danilo Fantini, Jorge Silvestri, Javier Schiavoni) emplean tanques de acero inoxidable

⁴² El oficio de tonelero conserva su prestigio mítico en el mundo del vino. Una de las vidrieras de la catedral de Chartres representa a un tonelero centrado los aros de un tonel de 500 l, con un título muy significativo: ‘El tonelero de Noé’. Sin duda ya desde

trasegar	(Del lat. <i>transicāre</i> , de <i>transīre</i> , pasar). 2. Mudar las cosas de un lugar a otro, y en especial un líquido de una vasija a otra. (DRAE, 2001:1505).	X	
trasiego	Acción y efecto de transvasar un vino de un recipiente a otro para conseguir su decantación.	X	
vasija	(Del dim. del lat <i>vas</i> , vaso). Generalmente, todo recipiente para contener los vinos durante la fermentación, la crianza o la guarda.	X	X
vasija de (madera)⁴³	En enología, hace referencia a la madera de crianza, normalmente la bodega de roble.	X	X
vendimia	(Del lat. <i>vindemia</i>). Recolección de los racimos cuando han alcanzado su grado óptimo de madurez. Sinónimo de cosecha.	X	X
vinificación	(Del lat. <i>vinum</i> , vino, y <i>facēre</i> , hacer) (DRAE, 2011: 1564). Conjunto de operaciones por las cuales se transforma la uva en mosto sometiéndolo a la fermentación alcohólica total o parcial y, después, en vino.	X	
vino	(Del lat. <i>vinum</i>). Bebida natural que se obtiene por fermentación alcohólica completa o parcial del jugo de la uva o del mosto, cuya graduación adquirida no es inferior al 8,5 %.	X	X
vitivinicultura	(Del lat. <i>vitis</i> , vid, <i>vinum</i> , vino, y cultura) (DRAE, 2011:1569). Arte que engloba el cultivo de la viña y la elaboración del vino.	X	

Cuadro I. Elaboración y crianza del vino (vinificación)

3. COMENTARIOS SOBRE EL CUADRO I

En este subdominio relativo a la *Elaboración y crianza del vino*, hemos recogido 106 voces, de las cuales la totalidad son de uso especializado (100%) y 39 son de uso general (27 %), datos que confirman lo que sostienen Cabré y Cardero García, entre otros lexicólogos y terminólogos, respecto de las relaciones de inclusión e intersección existentes entre los lenguajes de especialidad, el lenguaje general y la lengua común. (Cardero García 2004: 43).

antiguo se reclutaban los más inteligentes para este oficio, porque el diseño de las barricas y toneles no es tarea fácil. Por eso ha quedado la expresión ‘a ojo de buen cubero’ para expresar que una labor está hecha sin moldes previos, en un golpe de cálculo instintivo. [...] Los gremios de artesanos toneleros son muy antiguos y aparecen citados en la Edad Media. (Wiesenthal, 2011:911).

⁴³ En el lenguaje coloquial se simplifica hablando de ‘vinos criados en madera’, ‘una buena madera’ o el ‘paso por la madera’. (Wiesenthal, 2011:571).

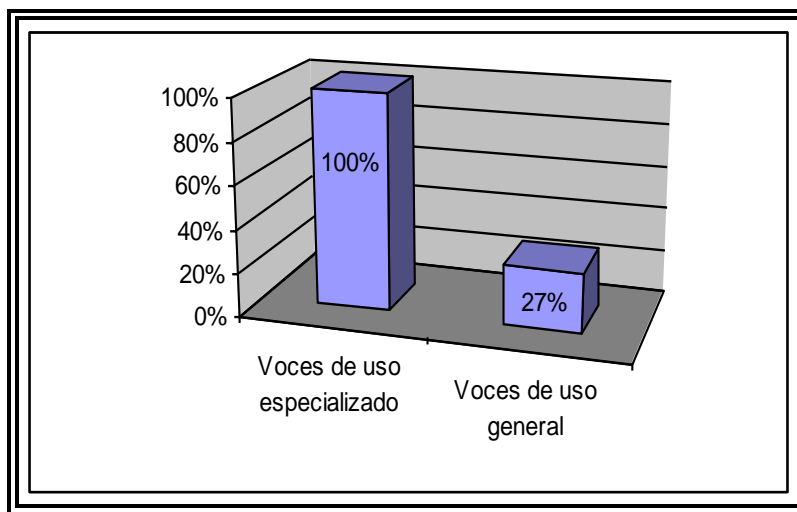


Gráfico I. Elaboración y crianza del vino (vinificación). Voces de uso general y de uso especializado.

El subcampo léxico presenta, además, desde un punto de vista etimológico una significativa mayoría de voces patrimoniales de base española, entre las que se reconoce un importante número de latinismos (*catador, cuba, jugo, lagar, mosto, tolva, vendimia, vitivinicultura...*) y escasos grecismos (*enología, agrónomo*). Unos pocos términos provienen de otras lenguas tales como el francés (*bastoneo, Baumé, ensamble o assemblage*), el árabe (*alcohol, azúcar*), el inglés (*chips, epoxy*), el alemán (*ester o éster*), y el catalán (*prensa*).

En el inventario registrado, las palabras clave que configuran subcampos léxicos son: clarificación (*clarificación espontánea, clarificación por encolado, clarificación por filtrado*), crianza (*crianza en madera, crianza natural, crianza oxidativa, crianza sobre lías*), cuba (*cuba de acero inoxidable, cuba de cemento, cuba de madera*) y maceración (*maceración carbónica, maceración en frío o criomaceración, maceración pelicular*), generándose, en la mayoría de los casos, sintagmas nominales.

Por otra parte, la sinonimia está presente en una gran cantidad de términos: *desborre / trasiego; fermentación / fermentación alcohólica; jugo de uva / mosto; lagar / tolva; moledora / máquina de molienda; pileta circular / vasija de fermentación alcohólica; tipificación / ensamble*. En escaso número se encuentran vocablos compuestos: *aminoácido, criomaceración y vitivinicultura*.

Resulta interesante observar la vigencia de uso de algunas paremias propias del refranero popular de la cultura del vino que se relacionan directamente con la parcela léxica inventariada, recogidas en las voces de nuestros entrevistados. Dan cuenta de esta afirmación los siguientes ejemplos:

La amistad es como el vino, cuanto más añeja, mejor.

Vendimia en mojado y cogerás el mosto aguado.

Al vino y al niño hay que criarlos con cariño.

En el primer caso, se relaciona la importancia del proceso del añejamiento de los vinos finos con la solidez y autenticidad de las amistades sostenidas a través del tiempo. El segundo

ejemplo hace referencia a lo negativo de la acción de vendimiarse en tiempos lluviosos, pues que lleva a un resultado defectuoso del producto. La última paremia refiere a la abnegada actividad que demanda a quienes se dedican a la crianza de los vinos.

Si bien los dichos expresados reconocen una larga tradición europea, resaltamos su vigencia entre los vendimiadores y bodegueros cordobeses.

4. CONCLUSIONES

Con esta indagación lexicográfica y lexicológica del vocabulario, correspondiente al subdominio de la elaboración y crianza del vino, en uso en la región de Córdoba, abordamos desde una perspectiva dialectológica la producción léxica de una región de rica tradición vitivinícola, y por otra parte, entrevistando a los integrantes de un grupo social especializado en la cotidianidad de sus actividades: vendimiadores y bodegueros, agregamos una perspectiva sociolingüística. Mediante este trabajo, se espera contribuir a las investigaciones que requieren la disciplina denominada Terminología y los lexicógrafos productores de vocabulario especializado.

No debemos olvidar [...] que para cualquier área de conocimiento es fundamental organizar los conceptos que constituyen su campo de saber, y ello es posible gracias a los vocabularios y diccionarios especializados.

(Cardero García 2004:21-22)

Para el caso de la parcela léxica lograda, al revisar las distintas denominaciones referidas al mismo referente que brindaron nuestros entrevistados, no hemos constatado real diversidad y/o variedad que marque a la zona geográfica del español cordobés. Es altamente probable que la universalidad de la actividad desde épocas que se pierden en la infinitud de los tiempos haya estandarizado el vocabulario de este subdominio.

Destacamos el escaso porcentaje de palabras de uso general a distancia de las del uso especializado, en los hablantes cordobeses dedicados a la elaboración del vino (Cfr. Gráfico I).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Antiguo Testamento, en *La Biblia*. 1972. Madrid, Ediciones Paulinas.
- Béteau, Jimmy y Guillem Roig Josa. 2006. Los chips de roble como herramienta de vinificación y crianza. En *ACE. Revista de Enología*. Disponible en http://www.acenologia.com/ciencia76_01.htm
- Cardero García, Ana María. 2004. *Lingüística y Terminología*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Estudios Superiores, Acatlán.
- Charro Gorgojo, Manuel Ángel. 2002. El rostro del vino, en *Revista de Folclore* N° 257, Año 2002: 150-160. Centro Etnográfico Joaquín Díaz, Diputación de Valladolid.
- Real Academia Española. 2001. *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, España, 22ª ed. [Cit.: *DRAE*].
- Flanzy, Claude; Alain Samson y Jean Louis Escudier. 2009. Los principios de la maceración carbónica. En *Acenología. Revista de Enología científica y profesional*. NRA. Unidad Experimental de Peach Roug, Gruissan, Francia. http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/principios_maceracion_carbonica_cien0509.htm
- Gignoux, Philippe. 2002. Pahlavi Psalter, en *Enciclopedia Iránica*, Mazda, Cosa Mesa.
- Gutiérrez Rodilla B. 1998. *La ciencia empieza en la palabra. Análisis e historia del lenguaje científico*. Barcelona, Península.

- Pérez Pascual, José Ignacio. *El léxico de especialidad*. Disp. en: <http://www://arcaold.unive.it/bitstream/10278/2848/1/Perez.pdf>
- Saez, Pedro Benito. 2011. *El bazuqueo o pigeage en la maceración del vino*. Disponible en <http://www.urbinavinos.blogspot.com.ar/2011/10/el-bazuqueo-o-pigeage-en-la-maceracion.html>
- Toniolo, María Teresa y María Elisa Zurita. 2014. El vino, bebida nacional de los argentinos. Estudio léxico de especialidad. En: XVII Congreso Internacional Asociación de Lingüística y Filología de América Latina (ALFAL 2014) João Pessoa, Paraíba, Brasil: 2497 -2516. Disponible en: <http://www.mundoalfal.org/CDAnaisXVII/trabalhos/R0262-2.pdf>
- Vargas, Guillermo. 2015. Vinos de ensamble o *coupage*. En: El Nacional 18 de agosto de 2015. Caracas, Venezuela. Disponible en http://www.el-nacional.com/guillermo_vargas/Vinos-ensambleicoupa-gei0_4907510_83.html
- Wiesenthal, Mauricio. 2011. *Gran Diccionario del Vino*. Barcelona, Edhasa.
- Wine Expert. Marqués de Casa Concha. 2012. Disp. en <http://wineexpert.marquesdecasaconcha.com/es/tips.php?id=1044>
- Vinopedia TV. *Elaboración del vino tinto*. Disponible en: <http://www.vinopedia.tv/vino-paso-a-paso/vino-tinto/maceración/>