LA CATA DE VINOS DE JEREZ: CARACTERIZACIÓN LINGÜÍSTICA Y TERMINOLÓGICA

María Jesús Paredes Duarte*

Resumen: A través de un proyecto de investigación interdisciplinar, se presenta este trabajo que hace un recorrido por las principales características lingüísticas y terminológicas del léxico asociado a la cata de vinos de jerez. Para ello, comenzamos hablando del inicio de las investigaciones y del desarrollo del proyecto para centrarnos posteriormente en el análisis de los distintos procedimientos lingüísticos que ocurren en el lenguaje de la cata de vinos en general y en la de los vinos de jerez, en particular. En ella, nos detendremos concretamente en la escala de la limpidez y la escala de los colores, que nos sirve como muestra de la especificidad de estos términos. Por último, un avance de las investigaciones futuras concluye el trabajo.

Palabras-clave: terminología, lenguaje, cata de vinos

Resumo: Por meio de um projeto de pesquisa interdisciplinar, apresentamos um trabalho que traça um panorama das principais características linguísticas e terminológicas do léxico associado à degustação de vinhos de jerez. Para isso, começamos falando sobre o início da pesquisa e o desenvolvimento do projeto, para focar posteriormente na análise dos diferentes procedimentos linguísticos que ocorrem na linguagem da degustação de vinhos em geral e na do jerez, em particular. Iremos nos concentrar especificamente na escala de limpeza e na escala de cores, que serve como exemplo da especificidade desses termos. Finalmente, propostas de pesquisas futuras conclui o trabalho.

Palavras-chave: terminogía, linguagen, degustação de vinhos

Abstract: Through an interdisciplinary research project, this work is presented as a walkthrough of the main linguistic and terminological characteristics of the vocabulary related to the jerez wine tasting. To do this, we start talking about the beginning of the investigations and development of this project. Then, we focus on the analysis of the different linguistic procedures that take place in the language of wine tasting in general and the in that of the jerez wines, in particular. Thus, we will specifically have a look at the scale of cleanliness and the scale of colours, which provides us an excellent proof of the specificity of these terms. Finally, this work is completed with an insight of future investigations.

Keywords: terminology, language, wine tasting

Cómo citar este artículo: Paredes, María Jesús (2020). “La cata de vinos de jerez: Caracterización lingüística y terminológica”. *Debate terminológico*. 18 (noviembre). 55-62.

* Doctora en Lingüística por la Universidad de Cádiz. Profesora titular del Área de Lingüística General de la Universidad de Cádiz. E-mail: mariajesus.paredes@uca.es

1. Introducción: El inicio de las investigaciones

Dentro de una de las líneas de investigación del grupo *Semaínein*, de la Universidad de Cádiz¹, dedicada a terminología vitivinícola, dentro del amplio grupo de investigaciones terminológicas que este grupo viene desarrollando prácticamente desde su constitución, el interés por este campo –concretamente en el ámbito de la cata de vinos de jerez- nació en el marco de nuestra tesis doctoral, “Consideraciones teóricas acerca de la elipsis. Repercusiones semánticas y lexicográficas de la elipsis originada en combinatoria léxica”, defendida en febrero de 2002 bajo la dirección del profesor Miguel Casas Gómez. Dicha tesis –que trataba de semántica léxica y del fenómeno concreto de elipsis originada en combinatoria léxica, mecanismo por el cual, al desaparecer parte de un sintagma, se provocaba el cambio de significado del elemento que quedaba en sustitución de la combinatoria inicial (por ejemplo *premio gordo* > *gordo*)-, poseía una parcela terminológica que estudiaba el fenómeno en el caso de los términos. De este modo, en nuestra propuesta final del tratamiento lexicográfico (cf. PAREDES, 2002 y 2009) del mecanismo de la elipsis originada en combinatoria léxica se ejemplificaba, por razones que podemos inducir de carácter personal, con terminología vitivinícola relativa a vinos de jerez².

2. Principales características del lenguaje de la cata de vinos

Empezamos presentando las principales características del lenguaje de cata en general que pueden agruparse (cf. PAREDES, 2006) atendiendo 1) a factores de índole pragmática que se refieren a su uso, 2) a su semántica en cuanto a formación y contenido de sus unidades y 3) a rasgos morfológicos y sintácticos en lo que respecta a sus relaciones paradigmáticas y sintagmáticas. En cuanto a *factores de índole pragmática*, establecimos que en el caso concreto del lenguaje de cata de vinos, donde se interrelacionaban una gran cantidad de grupos de hablantes pertenecientes incluso a ámbitos distintos de especialización (bodegueros, gastrónomos, sumilleres, enólogos, etc.), resultaba lógico encontrarse con un léxico alejado de la univocidad y la monosemia y con características variacionistas sobre todo de carácter diatópico, lo que conllevaba un difícil intento de normalización, a pesar de que nuestro proyecto proponga, al menos, un glosario de términos para su uso en este campo⁴. En este mismo sentido, lo que constituye una característica mucho más peculiar de nuestro *léxico especializado* es que, a pesar de la gran cantidad y diversidad de grupos de hablantes que utilizan este código en un ámbito especializado, es estadísticamente superior el uso que hacen del mismo los hablantes en ámbitos no especializados.

Por otra parte, y en cuanto a los *factores semánticos*, parece ser, en nuestra opinión, que es precisamente esta característica de cercanía al código lo que provoca una peculiaridad que atiende ya, más que al uso de este léxico de cata, a la formación de sus *unidades terminológicas*⁵ y que hemos denominado *bidireccionalidad en su origen* y que “recrea un procedimiento habitual que se refiere a la formación de los términos en este ámbito, cuya etimología suele anclarse en las palabras del léxico común, por ejemplo: *brillante*, *limpio*, etc., que, habitualmente adquieren una especialización semántica de gran riqueza en mecanismos lingüísticos (...) que los convierte en término, para después, en muchísimos casos y debido a su frecuencia de uso, volver a la lengua común” (PAREDES *et al.*, 2007: 942).

Siguiendo con estas particularidades que atienden a la formación de las unidades terminológicas, podemos comprobar que, a pesar de esta utilización mayoritaria de voces patrimoniales especializadas semánticamente, también encontramos, como es propio de los lenguajes técnicos y científicos, la utilización de cultismos y neologismos. Así, encontramos en una misma escala terminológica la concomitancia de voces como *limpio* y *límpido*, los cuales no manifiestan, en este ámbito, la sinonimia con variación diacrónica o diafásica que presentan en la lengua común (PAREDES *et al.*, 2007: 943). Del mismo modo, la denominación de *escala de la limpidez* frente a la posible *escala de la limpieza** prefiere el uso de la forma culta. En lo que respecta a los neologismos, se prefiere la composición patrimonial tanto de modo ortográfico (*rompecopa*) como sintagmático (*oro pálido*, *rojo cereza*), frente a la utilización de prefijación y sufijación culta, aunque también encontramos casos de ellas (*opalescente*, *cenagoso*).

Por otra parte, y en cuanto al contenido de estas unidades terminológicas, debemos hacer una apreciación anterior a la exposición de los datos. No vamos a entrar, de ningún modo, en la polémica ofrecida por la

cuestión de la naturaleza del “significado” de las terminologías⁶, sino que vamos a resaltar algunas de las características que, atendiendo a este tema, cumple el lenguaje de la cata de vinos. La primera se refiere al establecimiento de “relaciones significativas” muy cercanas a las “oposiciones” del léxico común⁷, véase la antonimia entre *limpio* y *sucio* o entre *transparente* y *opaco*⁸. En este mismo sentido, la tradicional argumentación de que en el ámbito de la terminología existía una especie de “sinonimia absoluta”, que se trata más bien de una equivalencia designativa, desterraba la creencia de que pudiera existir variación de cualquier tipo en este ámbito. A partir de los postulados de la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT), admitimos la posibilidad de la variación en los términos (CABRÉ, 2001: 31) que se corrobora, en el caso del lenguaje de la cata de vinos de jerez, en el uso de la variante diatópica andaluza en ejemplos fonéticos como *palo cortao* (por *palo cortado*) o *rompecopa* (por *rompecopas*) y en otros que se refieren al léxico como *palma*, vino caracterizado por una gran finura aromática o *triste* que se usa en el vino de jerez como geosinónimo de *velado*⁹.

La segunda de las características, referida a la naturaleza del significado de estas unidades terminológicas, atiende al tema de la traducción. Tradicionalmente, existía una creencia de que la traducción en el caso de las terminologías no ofrecía problemática ninguna, ya que no se jugaba con significados léxicos si no con significados terminológicos (CASAS, 2006) que eran, más fácilmente, identificables. Por el contrario, en el lenguaje de la cata de vinos, encontramos importantes problemas de traducción debido a *lagunas reales*¹⁰. Tal es el caso, por ejemplo, de los vinos de oporto (PEYNAUD, 1987: 37), en los que usamos el término *retinto* para los vinos jóvenes, *ruby* para los que han cumplido ocho o diez años, *alourado* (también conocido como *tawny*) para los vinos de quince a veinticinco años y para los muy viejos *alourado claro* (también *light tawny*). La traducción al español de dicha clasificación visual se hace imposible, por lo que debemos recurrir a procesos de préstamos lingüísticos. De igual modo, conocemos como *burdeos*¹¹ el color de un vino que en Francia abarca toda una paleta de colores (*violacé, rouge pur, cerise, rouge à frange orangée, rouge brun-brun*, etc.) que giran en el ámbito de la cereza, frambuesa, grosella, etc. (CASAMAYOR, 1998: 30).

Por último, en lo que respecta a los *factores morfológicos y sintácticos*, podemos destacar que las relaciones sintagmáticas y paradigmáticas de las unidades terminológicas en general - destaca Casas (2006) que “éstas se caracterizan por su escaso paradigmatisimo, pues suelen no ir más allá de relaciones paradigmáticas, más bien de relaciones de clase, del tipo pertenencia a una clase gramatical (sustantivo, verbo o adjetivo) o a una clase léxica (animado o inanimado) y, en lo que concierne a las relaciones sintagmáticas, se encuentran por definición alejadas, en principio, de todo sintagmatismo lingüístico”¹².

Veamos lo que ocurre con el lenguaje de cata de vinos.

En primer lugar, atendiendo a la pertenencia a una clase gramatical, debemos subrayar su contradicción con la argumentación de Cabré (2001: 35) quien defiende que una de las principales características de las terminologías alude a su categorización gramatical, ya que “la categoría básica de los términos es la nominal, las unidades adjetivas y verbales de carácter terminológico están emparentadas con un término nominal”. Sin embargo, observamos cómo curiosamente esto no se cumple en nuestro léxico, singularizado por el uso de términos de categoría gramatical¹³ adjetivo (*limpio, transparente, brillante, opalescente*, etc.) que, no siempre, está emparentada etimológicamente con una categoría nominal, como es el caso de los colores: *amarillo, rojo, violeta*. En segundo lugar, podemos afirmar ya con ejemplos analizados que en este lenguaje algunos términos poseen un cierto sintagmatismo a modo de relaciones “clasemáticas”. Así, por ejemplo, la serie sinonímica *limpio, transparente, cristalino, brillante* y *rompecopa*, es considerada de este modo sólo cuando funciona el rasgo “aplicado a los vinos blancos”, como veremos más adelante.

3. El proyecto de investigación

A partir de todo ello, y en colaboración con el grupo Ingeniería y Tecnología de los alimentos de la Universidad de Cádiz, surge la idea de realizar un proyecto de investigación denominado “Estudio lingüístico y terminológico del lenguaje de la cata técnica de vinos (con especial aplicación al marco del jerez)”.

3.1. Objetivos

El objetivo final de este trabajo radica en la elaboración de un glosario de términos de la cata técnica de vinos de jerez, recopilando algunos que se aplican a todo el vino en general y otros de origen muy específico propios de nuestra zona geográfica. Este glosario, que está destinado a su publicación, supone el establecimiento de unos criterios coherentes en el uso de la terminología de la cata de vinos, convirtiéndose en una herramienta fundamental tanto para las investigaciones técnicas como para las necesidades en formación docente, teniendo en cuenta la gran diferencia entre enólogos de oficio y catadores, donde se interrelaciona de una manera muy estrecha un tercer dominio implicado como es el de la gastronomía.

De este modo, la interdisciplinariedad de este glosario no sólo va a afectar a las partes implicadas en su elaboración, técnicos y lingüistas, sino que, en su finalidad, será de gran ayuda también a catadores, gastrónomos y todo lo que concierne al ambivalente mundo del vino.

3.2. Metodología

La metodología propuesta supone la utilización de métodos inductivo y deductivo en una combinación ecléctica que recoge la multidisciplinariedad técnica y lingüística en el análisis del fenómeno. Para ello, partimos de una relación de términos elaborada por los lingüistas a partir de corpus específicos. Estos corpus responden a glosarios, diccionarios y vocabularios del vino en general y también las principales guías de cata (por ejemplo SMITH Y CASAS, 1981, PEYNAUD, 1987, NOYA, 1993, CASAMAYOR, 1998, WIESENTHAL, 2001, DÍEZ E IBÁÑEZ 2007, etc.). Los términos se van extrayendo e incluyendo en una base de datos que nos hace más fácil su clasificación.

Una vez realizada esta primera distribución, son los técnicos los que, a partir de su propia competencia y uso comunicativo en el contexto de la cata de vinos y a través de encuestas lingüísticas realizadas a profesionales del ámbito bodeguero, seleccionan aquellos términos aplicables al marco del vino de jerez. A partir de esa, ya definitiva, lista de términos, el lingüista ha trabajado elaborando fichas terminológicas completas donde se ofrece al usuario información concreta sobre los términos, desde su definición, su campo de aplicación, hasta su equivalencia en otras lenguas. Para elaborar, por ejemplo, las definiciones de los términos, teniendo en cuenta que en el ámbito de la terminología es básico el contenido designativo, el concepto es supervisado y completado por los investigadores técnicos, quienes, además, informan sobre el campo de aplicación del término, así como de todas sus características técnicas, imprescindibles para la realización de las fichas.

Concretamente, la ficha terminológica que utilizamos tiene, partiendo de los modelos propuestos por estudiosos del tema, los siguientes apartados: una primera parte referida al contenido en el que se incluye el término de entrada, la categoría lingüística del término, el área temática, la formación del término, la definición o descripción del contenido, la fuente doctrinal de la definición, el nivel de metalengua del término, el contexto, la fuente del contexto, la equivalencia en otras lenguas, ejemplos en diversas lenguas, fuentes de los ejemplos, remisiones a sinónimos, a hiperónimos y a antónimos, correlatos entre los diversos usos metalingüísticos de la disciplina, dominio de uso específico, fuentes documentales del término, bibliografía recomendada, datos de gestión del fichero, observaciones y notas. En una segunda parte, dedicada a los anexos, comprobamos el tratamiento lexicográfico en la lengua común y las marcas (de ponderación, gramaticales, de uso y de variación).

Por su parte, el verdadero punto de partida del proyecto ha requerido la distribución de los términos en escalas concretas para observar cuáles son las relaciones entre ellos y entablar una clasificación atendiendo a sus características sensoriales. De este modo, hemos establecido escalas de términos, atendiendo a los mecanismos neurofisiológicos de la cata, referidas a la vista, al gusto, al olfato, al tacto e incluso al oído y seguimos en su análisis el estricto orden de aplicación a los aspectos tratados en la cata concreta de un vino.

También debemos tener en cuenta las dificultades a la hora de catar un vino, que se traducen por supuesto en dificultades también terminológicas: 1) el carácter subjetivo, 2) la imposibilidad de medir con cifras un aroma o sabor, 3) la influencia de las condiciones de cata (lugar, luminosidad, hora, temperatura, etc.), 4) el estado de salud, 5) la dificultad de codificar el lenguaje del catador, sobre todo cuando se desconoce el vocabulario,

y 6) la gran variedad y diversidad de vinos que existen. De momento, solo hemos trabajado las escalas relativas a la vista como es la de la limpidez y la de los colores, gusto, tacto, olfato y oído serán objeto de estudio de futuras investigaciones.

4. La escala de la limpidez

La primera escala analizada se refería, dentro del mecanismo neurofisiológico de la vista, a la limpidez de un vino. Lo primero que nos preguntamos fue por la denominación de la escala referida a la limpidez y no a la turbidez, partiendo del polo positivo para llegar al negativo y no a la inversa. La razón quizás se halle en una cuestión de perspectivas, ya que, mientras que los catadores valoran la limpidez de un vino, los enólogos considerarían su estado de enturbiamiento, ya que el vino, al nacer turbio, necesita del “empleo de procedimientos de clarificación, colado y filtrado” (PEYNAUD, 1987: 32) durante el proceso de elaboración a los que se dedican éstos últimos. Es la tradicional dicotomía entre el proceso y el resultado, valorando, en uno u otro caso, el método deductivo o inductivo o los razonamientos *a priori* o *a posteriori*. De toda la escala propuesta por los estudiosos del tema, seleccionamos los términos más representativos del vino de jerez siguiendo un criterio de frecuencia de uso. Veamos la escala completa según E. Peynaud (1987: 33)¹⁴:

Estado de limpidez	Estado de enturbiamiento		
Brillante	Fangoso	Sospechoso	Polvoriento
Claro	Cenagoso	Mate	Sucio
Cristalino	Tosco	Nebuloso	Manchado
Cristalizado	Revuelto	Nuboso	Ensuciado
Fino	Quebrado	Oscuro	Apagado
Límpido	Cargado	Opalescente	Deslustrado
Luminoso	Borroso	Opalino	Turbio
Limpio	Lactescente	Opaco	Velado
Transparente	Lechoso	Plomizo	

De acuerdo con ello, realizamos un estudio lingüístico de los términos tanto en su propia individualidad -partiendo primero del más positivo y luego del más negativo- como en sus relaciones “semánticas”¹⁵ dentro de la escala, analizando su formación y aquellas motivaciones que nos llevarían hacia una descripción concreta en la elaboración de un posible glosario¹⁶.

5. La escala de los colores

Dentro de las escalas relativas a la vista, la de los colores es la que se halla actualmente en fase de estudio. Hemos encontrado las siguientes dificultades (PAREDES, 2020), “ 1) no podemos usar sólo escalas cromáticas pertenecientes a los vinos blancos, en primer lugar, porque las tonalidades del vino de jerez van del amarillo oro, en el caso de los finos o manzanillas, al tostado o muy tostado de los amontillados y los pedro ximénez y, en segundo, porque el color amarillo que poseen algunos vinos de jerez difiere en gran medida de las tonalidades encontradas en los vinos calificados como blancos, 2) a diferencia de los vinos tintos, donde teníamos gran variedad de términos como *cereza*, *rubí*, *burdeos*, *violeta*, *granate*, *bermejo*, etc. para aplicar al color y, al igual que en el caso de los vinos blancos, no tenemos tantos términos para las tonalidades claras, así que hay que apellidar al amarillo (*amarillo oro*, *amarillo pálido*, *amarillo paja*, *amarillo canario*, *amarillo ámbar*), en el caso por ejemplo de los finos y las manzanillas y 3) no se usan las tonalidades de marrón, debido a sus connotaciones peyorativas de oxidación, en el lenguaje de la cata de vinos, con lo cual determinados vinos de jerez tienen que recurrir al *topacio*, *caoba*, *castaño*, *ámbar*, *cobrizo*, que no son nombres de colores (PEYNAUD, 1987: 36)”.

6. Conclusiones

A partir de todo lo expuesto, llegamos a las siguientes conclusiones:

1. La terminología atribuida al ámbito de la viticultura ofrece ciertas particularidades dentro del vasto campo de la terminología.
2. El lenguaje de la cata de vinos se nos constituye como una parcela del dominio terminológico referido al ámbito vitivinícola. Dentro de este dominio, se estudian solo los términos sensoriales que tienen que ver con la cata técnica, desechando aquellos que ocupan otras denominaciones relacionadas con el cultivo de la vid y el vino.
3. Existen estudios parciales del tema que atañen a la terminología vitivinícola, a la terminología del jerez o la terminología de cata de vinos en general, pero nuestra investigación ofrece la novedad de referirse únicamente a términos que se usan para catar vinos en el contexto de la denominación de origen del jerez.
4. La distribución en escalas sensoriales se muestra muy innovadora en estos ámbitos.
5. La aplicación de una ficha de vaciado muy completa y que ya se ha utilizado para otras investigaciones de nuestro grupo, está ofreciendo grandes resultados.

Notas

¹ El grupo de investigación *Semáinein* de la Universidad de Cádiz está subvencionado por el PAIDI de la Junta de Andalucía (HUM 147) y ha sido galardonado por dicha universidad como el mejor grupo de Humanidades y Ciencias Sociales y Jurídicas en el año 2009.

² Como ejemplo, podemos destacar el modo detallado en el que el término manzanilla, procedente de vino manzanilla se analizaba en estas publicaciones (cf. PAREDES, 2009: 229-232).

³ De acuerdo con ello, la elaboración del glosario de términos de cata se realizará recopilando algunas unidades que se aplican a todo el vino en general y otros de origen muy específico propios de nuestra zona geográfica. La publicación de este glosario supondrá el establecimiento de unos criterios coherentes en el uso de la terminología de la cata de vinos, convirtiéndose en una herramienta fundamental tanto para las investigaciones técnicas como para las necesidades en formación docente, teniendo en cuenta la gran diferencia entre enólogos de oficio y catadores, donde se interrelaciona de una manera muy estrecha un tercer dominio implicado como es el de la gastronomía. De este modo, la interdisciplinariedad de este glosario no sólo va a afectar a las partes implicadas en su elaboración, técnicos y lingüistas, sino que, en su finalidad, será de gran ayuda también a catadores, gastrónomos y todo lo que concierne al ambivalente mundo del vino.

⁴ Ésta es la razón primordial por la que clasificamos nuestro lenguaje como un lenguaje técnico, para Casas (2003: 567) un código con un “mayor grado de tecnicidad”, defendiendo nuestra postura básica de separar las tradicionales fronteras entre un lenguaje técnico y uno científico.

⁵ Preferimos el uso de la denominación *unidades terminológicas* frente a la de *términos*, siguiendo a Cabré (1999), porque “con esta etiqueta abarcamos tanto las expresiones simples como las compuestas, esto es, las unidades fraseológicas, que en este momento están invadiendo los discursos especializados” (GUERRERO, 2003: 112).

⁶ Trujillo (1974: 208) llegó a identificar el significado con la designación de los términos, hipótesis corroborada por Coseriu (1977: 96). Por su parte, Casas (2006) defiende un modo de significar diferente y Cabré (2001: 24) propone desde la Teoría Comunicativa de la Terminología una descripción “formal, semántica y funcional”, entendiendo semántica como el estudio de una significación con un componente denominativo, cognitivo y funcional, mucho más cercana a la de las palabras.

⁷ Hay que tener en cuenta que las terminologías “no entablan en modo alguno oposiciones lingüísticas de ningún tipo (...) sino puras “relaciones” designativas o lógico designativas de diversas clases: (...) de tipo inclusivo (“hiperónimos-hipónimos” conceptuales), de identidad absoluta (“sinónimos”) o parcialmente equivalentes (“parasinónimos”) y de contrariedad (“antónimos”)” (CASAS, 2006).

⁸ Estos pares de antónimos han sido analizados, junto a otras relaciones significativas de la escala terminológica de la limpidez en Paredes *et al.* (2007: 947-948).

⁹ Los términos *rompecopa*, *palma* y *velado* serán analizados posteriormente en el trabajo.

¹⁰ Para una revisión del concepto *lagunas reales*, cf. Casas (2003: 562-563)

¹¹ *Burdeos* se define como “Vino que se cría en la región de la ciudad francesa” y “Color semejante al vino” (DRAE 2001: 247)

¹² El autor habla de que estas unidades están alejadas “en principio de todo sintagmatismo lingüístico” porque reconoce que “algunas, más cercanas a la lengua común al utilizar palabras generales especializadas técnicamente, conservan ciertas aplicabilidades combinatorias, frente a la ausencia o inexistencia absoluta de sintagmatismo en otros lenguajes más específicos” (CASAS, 2006).

¹³ Utilizamos la denominación de *categoría gramatical* bajo una consideración tradicional del término y no como la definió y conceptualizó Coseriu (1978).

¹⁴ Los términos subrayados son los que hemos elegido para su estudio por un factor de frecuencia de uso. A ellos le hemos añadido el término *rompecopa*, tanto por su peculiar formación como por su constante utilización en el marco del jerez. Por su parte, aquellos términos que aparecen en cursiva son, según Peynaud (1987:33) “los más usuales y pueden recomendarse”. Nuestra elección, también en función de la frecuencia de uso, no coincide exactamente con la de Peynaud debido a que se refiere en mayor medida a los más usados en terminología de este lenguaje en español frente al francés, y concretamente a los aplicados en el marco del jerez, como se demuestra en la adición del término *rompecopa*, no recogido en la tabla por su carácter originario en este marco.

¹⁵ Entrecorrimos semántica, porque en el ámbito de la terminología no podemos hablar estrictamente de significados, las relaciones que surgen entre los términos son más bien de carácter lógico-designativo.

¹⁶ Para una detallada revisión del análisis lingüístico de los términos referido a la limpidez, cf. Paredes *et al.* (2007).

Referencias bibliográficas

Cabré, M. T. (1999). *La terminología: representación y comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Institut Universitari de Lingüística Aplicada: Universitat Pompeu Fabra.

Cabré, M. T. *et al.* (eds.). (2001). *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal y semántica*. Institut Universitari de Lingüística Aplicada: Universitat Pompeu Fabra.

Casamayor, P. (1988). *L'école de la dégustation*. Hachette.

Casas, M. (2003). Hacia una tipología de la variación, en Francisco Moreno *et alii* (coords.). *Lengua, Variación y Contexto. Estudios dedicados a Humberto López Morales*, 2. (pp. 569-574). Arco/Libros, Universidad de Alcalá; Universidad de Alicante; Universidad de las Palmas; UNED; Universidad de Puerto Rico y Universidad de Valladolid.

Casas, M. (2006) Contenidos actuales de la semántica léxica: la terminología, en W. Dietrich *et alii* (eds.). *Lexikalische Semantik und Korpuslinguistik. Akten der Geckelergedenktagung*. Tübinger Beiträge zur Linguistik, Band 490 (pp.13-40). Narr.

Coseriu, E. (1977). *Principios de semántica estructural*. Gredos.

Coseriu, E. (1978). *Gramática, semántica y universales*. Gredos.

Díez, M. e Ibáñez, E. (eds.). (2007). *Vivir el vino. La guía*. Ediciones Vivir el Vino S. L.

Guerrero, G. (2003). La terminología y los lenguajes de especialidad en el marco de la comunicación, en Miguel Casas (dir.) y Carmen Varo (ed.), *VII Jornadas de Lingüística* (pp. 109-135). Universidad de Cádiz.

Noya, C. (1993). *La terminología vinícola jerezana en inglés. Mecanismos lingüísticos y estudio léxico*. Universidad de Cádiz.

Paredes, M. J. (2002). *Consideraciones teóricas acerca de la elipsis. Repercusiones semánticas y lexicográficas de la elipsis originada en combinatoria léxica* [Tesis doctoral] CD-R.

Paredes, M. J. (2006). Peculiaridades terminológicas del lenguaje de la cata de vinos. *Actas del VII Congreso de Lingüística General*. Publicación electrónica.

Paredes, M. J. *et al.* (2007). La escala terminológica de la limpidez en el lenguaje de la cata de vinos, en Pablo Cano (coord.), *Actas del VI Congreso de Lingüística General (Santiago de Compostela, 3-7 de mayo de 2004)* (pp. 941-953). Arco/Libros.

Paredes, M. J. *et al.* (2008). El neologismo terminológico en el lenguaje de la cata de vinos, en Carmen Navarro (ed.). *Terminología, traducción y comunicación especializada. Homenaje a Amelia de Irazzábal (Verona 11.12 octubre 2007)* (pp. 345-358). Edizioni Fiorini.

Paredes, M. J. (2009). *Perspectivas semánticas de la elipsis*. Arco/Libros.

Paredes, M. J. (en prensa). Usos terminológicos de la cata de vino de jerez. *Terminología, neología y traducción*.

Peynaud, E. (1987). *El gusto del vino* (2.a ed.) (M. I. Mijares, García Pelayo & G. Sol de Liaño, trad.). Mundi-Prensa.

Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (DRAE) (22ª edición). Espasa-Calpe.

Smith, L. & Casas, J. (1981). *Cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez*. Universidad de Sevilla.

Trujillo, R. (1974). El lenguaje de la técnica, en Carlos Castro (ed.), *Doce ensayos sobre el lenguaje* (pp.197-211). Rioduero: Fundación Juan March.

Wiesenthal, M. (2001). *Diccionario Salvat del vino* (DSV). Salvat Editores.