

EL LÉXICO ESPECIALIZADO DE LA VITIVINICULTURA : FORMACIÓN DE TÉRMINOS Y EQUIVALENCIAS EN EL PAR DE LENGUAS ALEMÁN-ESPAÑOL

MARÍA DEL CARMEN BALBUENA TOREZANO
Universidad de Córdoba
mcbalbuena@uco.es

Fecha de recepción: 11.10.2016

Fecha de aceptación: 15.12.2016

Resumen: Este trabajo aborda el estudio de un léxico especializado, el de la viticultura y la enología, desde el punto de vista de la formación de palabras y la traducción de textos vitivinícolas. Para ello, estudiaremos los procesos de formación de palabras que tienen lugar en lengua alemana en el ámbito de la vitivinicultura, así como las equivalencias de los términos en español. Todo ello comportará un sistema propio de análisis semántico y lingüístico de gran utilidad para el traductor de textos especializados en torno a la viña y el vino.

Palabras clave: terminología; vitivinicultura; traducción especializada; *Wortbildung*

Abstract: This paper focuses on the study of a specialized lexicon —the lexicon of the viticulture and oenology—, from the point of view of word formation and the translation of viticultural texts. For this purpose, we will study the processes of word formation that take place in the German language in the field of viticulture, as well as the equivalences of the terms in Spanish. All of this will result in a method of semantic and linguistic analysis that will be very useful for the translator of specialized texts related to vineyards and wine.

Keywords: terminology; vitiviniculture; specialized translation; *Wortbildung*.

1. La terminología vitivinícola y la traducción de textos especializados

Es una realidad aceptada de forma unánime que el traductor especializado ha de conocer el campo temático en el que trabaja, siendo por tanto imprescindible que junto a la competencia lingüístico-traductológica¹ y, por otra parte, el conocimiento profundo de la temática sobre la cual versa

¹ En adelante emplearemos la denominación LO y LM.

el texto al que se ha de enfrentar. En estrecha colaboración con expertos en el ámbito agroalimentario, surge el proyecto de investigación *Weinapp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas*,² proyecto centrado especialmente en el estudio del léxico desde perspectivas contrastivas. No en vano, dentro del sector agroalimentario, la vitivinicultura constituye un amplio campo de estudio no sólo dentro de las denominadas disciplinas científicas, sino también, dentro del campo de las Humanidades, en torno a tipologías textuales, fraseología, léxico especializado, culturemas, y análisis contrastivo aplicado a la traducción de textos y a la interpretación de discursos, dada la indudable relevancia del producto en torno al cual surgen todas estas unidades lingüísticas, textuales y culturales³.

El lenguaje del vino (en alemán: *Weinsprache*) presenta un carácter mixto que combina la lengua general con un lenguaje específico compuesto por tecnicismos creados por expertos, junto con el uso extendido de la “jergalización” o la variación denominativa, difícil de entender por el lego en la materia. Así, por ejemplo, es posible hablar de “filtrado” o de “filtración”, de “trasiega”, o de “trasiego”, de “pisa”, o de “pisado”, dependiendo de la zona geográfica de producción vinícola.

Así, la diapositiva siguiente, muestra un texto con clara alusión a productos vinícolas, pero no muy alejado del lenguaje general, dado que su principal función es la comercialización en tierras alemanas de vinos con D. O. Ribera del Duero. En este caso encontramos sustantivos compuestos que bien podrían formar parte del lenguaje común, como *Alkoholgehalt* (“contenido de alcohol”, “graduación alcohólica”), *Geschmacksrichtung* (“dirección del sabor o del gusto”, “tipo según el sabor”) o *Lagerfähigkeit* (“caducidad”, “almacenable hasta”, “consumir preferentemente antes de”).

No cabe duda de que este tipo de textos está destinado al consumidor, que por norma general no es especialista en la materia, por lo que la

² Referencia: FFI2016-79785-R, Ministerio de Economía y Competitividad.

³ Son múltiples los puntos de vista desde los cuales se han realizado estudios en el campo de las Humanidades y de las Ciencias Sociales. Así, desde una perspectiva lingüística, señalamos, en este sentido, los trabajos de Bajo Santiago (2001, 2002, 2007), Carracedo (2010), González Bachiller (2006), Iglesias Iglesias (2010), Martínez Ezquerro (2007), Negro Alousque (2010), Noya Gallardo (1993), Eggelte y Sánchez Prieto (2010), Sánchez Nieto (2010). Desde el punto de vista histórico, cabe señalar igualmente los trabajos de Ibáñez Rodríguez (2002), Pérez González (2008) y Ucendo (2010), entre otros. Son estudios turísticos los realizados por Duarte Alonso, Sheridan y Scherer (2008).

información que debe contener no puede estar llena de tecnicismos. Distinto es, sin embargo, el caso del siguiente texto, en español, en la que vemos cómo se describe un sistema para evacuar restos líquidos y olores de la bodega:

producto químico
 • Bajo consumo de energía eléctrica respecto a otros métodos
 • No emite olores. El proceso es totalmente aeróbico

Especificaciones y dimensionamiento de plantas Cascade
 El depósito de almacenamiento Dadas las características del método, acumulativo y discontinuo en su operación, requiere de una pileta realizada sobre el terreno, que permita contener la totalidad del efluente producido en la bodega.

Las Geomembranas
 La pileta de aireación está impermeabilizada con geomembranas de caucho o Polietileno de alta densidad de manera de garantizar la ausencia de percolados en el terreno o hacia las napas.

Con una experiencia cercana a los 20 años, por lo que se refiere a estanques - dados bajo ambientes tórridos y glaciales, las geomembranas de son sinónimo de fiabilidad y longevidad.

Gráfico 1
 IMPULSIÓN Y SEP. DE SÓLIDOS

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4	Etapa 5
Almacenamiento ventilado	Oxigenación forzada	Decantación Mineralización	Purificación en el macizo de sílice	Mineralización de los lodos
INICIO	TRATAMIENTO	DECANTADO	REDUCCION	FINAL
Almacenamiento en el estanque con recirculación entre el decantador y el estanque, impidiendo la anaerobiosis y la creación de malos olores.	Una vez que el nivel de agua es suficiente, se ponen en marcha los hidroyectores para disminuir la DQO promedio a 1g/lt.	El efluente se renueva cada 3 horas en el decantador. Una vez finalizado, se inyecta en el macizo. El decantado retorna al	Etapa simultánea a la no.3. riego del macizo de sílice mediante aspersion controlada y precolación.	Decantación de los lodos y mineralización aerobica en el fondo del estanque. Vaciado previsto cada 5-7 años.

Vemos como es necesario entender y comprender el significado de términos como “hidroyector”, “proceso aeróbico”, “geomembrana”, “percolado”, “napa”, o “anaerobiosis”, por nombrar algunos ejemplos.

En consecuencia, el traductor de textos vitivinícolas deberá conocer las unidades léxicas y los conceptos que estas representan para poder desempeñar su labor con éxito, ya que en ocasiones la traducción puede resultar difícil por las connotaciones que a menudo presentan los términos propios de esta especialidad.

Para hacernos una idea de cuán difícil puede llegar a ser la traducción en este ámbito, tomemos como ejemplo un dominio léxico en principio cercano a nosotros, esto es: el del cultivo de la vid. Pues bien, dentro de este dominio, pueden existir distintos subdominios (tales como el de la taxonomía, la fenología, la morfología, la poda, la patología, o la vendimia) y dentro de ellos, otros subdominios más.

Veamos, a modo de ejemplo, el subdominio [taxonomía], y dentro de él, otro subdominio correspondiente a los tipos de uva (en alemán: *Traubensorte*). A modo de ejemplo presentamos algunos de los muchísimos tipos de uva existentes como se puede ver en la imagen:



La ingente cantidad de tipos de uva que producen el vino que actualmente se encuentra en el mercado, permite una clasificación pormenorizada. Así, en el subdominio [tipos de uva], es posible establecer, a su vez, otros subdominios, como son [variedades nacionales] [variedades internacionales], y, dentro de cada uno de ellos, [uvas blancas] y [uvas tintas].

Lo mismo ocurre con el subdominio [fenología] (en alemán: *Phänologie der Rebe*), que como se muestra en la pantalla siguiente hace referencia al proceso de crecimiento de la vid. Y dentro de este subdominio, cada una de las etapas que es posible distinguir en dicho crecimiento: 1) la parada vegetativa, que tiene lugar en invierno; 2) el hinchado de las yemas, que es cuando empieza a “brotar” de nuevo la vid; 3) la yema verde; 4) la apertura de la yema, momento en el que se produce lo que se conoce como el “lloro” de la vid; 5) la apertura de las yemas, a aparición de las inflorescencias, etc.

En lo referente al subdominio [morfología] (en alemán: *Morphologie der Rebe*), encontramos términos como “sarmiento”, “chupón”, o “nietos”, que, fuera del lenguaje general, tienen un determinado significado.

Mucho más extenso y complicado es el subdominio léxico perteneciente al subdominio de la [patología], esto es, a las enfermedades de la viña y la vid (en alemán: *Rebkrankheiten*). Así, hay nombres de enfermedades que, como ocurre con campos como la Medicina, tienen un origen grecolatino, al que, por composición sustantiva, se añade un término de origen germánico o alemán. Es el caso de *Traubenbotrytis*, “podredumbre gris de la uva”. Otras, sin embargo, toman su denominación únicamente del latín. Es el caso de *Oidium*, “oidio”. En otras ocasiones, el sustantivo que designa la patología tiene un origen netamente alemán, y por calco morfosintáctico, mediante un proceso de composición, forma el término que la designa. Es el caso de *Essigfäule*, “mosca del vinagre”.

Finalmente, tenemos expresiones especializadas que hacen referencia al subdominio [poda] (en alemán: *Rebschnitt*). Así, distinguimos en primer lugar dos subdominios, en función de la época en la que se produce la poda: poda en seco (en alemán: *Winterschnitt*), realizada durante la parada vegetativa, esto es, cuando aún no ha vuelto a florecer la vid; y poda en verde (en alemán: *Grünschnitt*), que es la que se realiza cuando ya están naciendo hojas, yemas, pámpanos y racimos. La poda en seco tiene tres técnicas distintas: la poda en vaso, la poda Royat o en cordón, y la poda Sylvoz o en pérgola. La poda en verde, por su parte, consiste en el aclareo, o eliminación de brotes verdes cuando es necesario, el desnietado, o la eliminación de los nietos y las brotaciones de los pámpanos, el deshojado y la aclaración de racimos.

Toda esta introducción de tipo terminológico que acabamos de realizar, pone de manifiesto lo siguiente:

1. La traducción de textos vitivinícolas es una traducción especializada. Veamos como ejemplo el siguiente texto, perteneciente a un curso de vinos del Consejo Regulador de los Vinos Montilla-Moriles, haciendo referencia al proceso de vinificación:

Ligero consumo de alcohol etílico por evaporación, consumo por levaduras y sobre todo por reacciones de oxidación dando lugar a compuestos más complejos y

agradables. Si bien la pérdida se compensa por una también ligera evaporación de agua a través de la madera.

Aumento de los alcoholes superiores.

Reducción de la acidez volátil, lo que supone una importante mejora organoléptica.

Consumo importante de glicerina por parte de las levaduras, reduciéndose la suavidad que presentan los vinos recién elaborados y produciéndose el ligero y agradable amargor de los vinos finos y su carácter salino.

Formación de acetaldehído que es uno de los responsables más destacados del aroma de crianza

Obsérvense los términos “alcohol etílico”, “evaporación”, “alcoholes superiores”, “organoléptica”, “glicerina”, “acetaldehído” o expresiones del tipo “consumo por evaporación”, “consumo por levaduras”, “reacción de oxidación”, “acidez volátil” o “aroma de crianza” que exigen, por una parte, un profundo conocimiento de cómo se elaboran este tipo de vinos, y, por otra, el dominio de la terminología tanto en la lengua de partida como de llegada, esto es, el español y el alemán.

2. En segundo lugar, se pone de manifiesto, como acabamos de ver, que es necesario conocer el léxico especializado, como ponen de manifiesto los términos que aparecen en pantalla: envero (*Färbung*), desborre (*Knospenaufbruch*), despallado (*Abbeeren*), hollejo (*Beerenhaut*), bazuqueo (*Unterstossen*) o ácido láctico (*Äpfelsäure*).
3. Lo anterior pone de manifiesto la necesidad de disponer de recursos apropiados para la traducción de textos. Así, en la actualidad, encontramos algunos recursos en IATE, base de datos terminológica de la Unión Europea, y en E-Bacchus, así como en múltiples páginas web especializadas y algunos diccionarios y glosarios. En este sentido, el proyecto de investigación al que aludíamos en el inicio de esta presentación pretende ser una base

de datos terminológica multilingüe que permita al usuario encontrar las equivalencias adecuadas en las lenguas español, inglés, francés y alemán.

4. Por último, pero no por ello menos importante, es necesario disponer de una formación adecuada. Es cierto que existen distintos tipos de cursos y eventos encaminados al conocimiento del mundo del vino, de la producción vitivinícola, así como de su comercialización y su importación y/o exportación. No obstante, desde un punto de vista lingüístico y traductológico, no existen demasiadas opciones formativas. En este sentido, en la Universidad de Córdoba se ha iniciado el pasado curso un Título de Experto en Traducción en Contextos Especializados, en el que hay un itinerario destinado a la traducción de textos de contenido vitivinícola.

Este es, *grosso modo*, el panorama general en torno a la traducción de textos vitivinícolas. Centrándonos ahora en la terminología alemana relacionada con este campo, hemos de destacar la enorme productividad de la lengua alemana para la formación de palabras y la creación de nuevos términos. Los mecanismos de formación de palabras en este sentido más habituales con la composición (en alemán: *Zusammensetzung*), la derivación (en alemán: *Abteilung*) y la formación de palabras mediante composición y derivación.

2. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: composición

Con respecto a la composición de términos, cabe señalar dos tipos fundamentales: la composición copulativa, mediante la unión paratáctica de elementos, esto es, mediante coordinación y yuxtaposición de elementos; y la composición determinativa, que es la más habitual y frecuente, en la que los elementos que conforman la composición tienen una relación de subordinación.

Como se puede apreciar en la pantalla, los términos obtenidos por composición copulativa suelen estar unidos por un guión, y así tenemos Sherry-Sorten (tipos de sherry), Mokka-Pedro Ximénez (Pedro Ximénez), Moscatel-Traube (uva moscatel) o Gesamt-Alkohol-Gehalt (graduación alcohólica, contenido total de alcohol).

Sin embargo, los términos obtenidos por composición determinativa están unidos directamente, o bien por grafías de unión (generalmente una –s- o una –n- o –en-), de forma que uno de ellos es el que aporta el significado, mientras que el segundo aporta la información morfosintáctica.

Un ejemplo de esta productividad a la que aludíamos anteriormente es el sustantivo *Wein* (vino) alemán, que puede formar nuevos términos actuando como elemento que aporta el significado, así como elemento portador de la información morfosintáctica.

Así, *Wein* puede emplearse como primer elemento de la composición, dando lugar los términos *Weinstock* (cepa), *Weinprobe* (cata), *Weinregion* (región vitivinícola), *Weinkultur* (cultura del vino), *Weinlese* (vendimia), *Weinwirtschaft* (viticultura), *Weinbau* (viticultura), *Weinexport* (exportación de vino), *Weingenuss* (consumo de vino), *Weingarten* (viña), *Weinberg* (viñedo), *Weinsprache* (lenguaje del vino), *Weinbaugebiet* (región vinícola), *Weingut* (explotación vinícola), *Weinhandelsküfer* (arrumbador), *Weinranke* (sarmiento)

Del mismo modo, *Wein* puede ocupar el segundo lugar de la composición, dando lugar a términos como *Branntwein* (aguardiente, “vino que quema”), *Weißwein* (vino blanco), *Rotwein* (vino tinto), *Eiswein* (vino dulce hecho de uvas congeladas), *Schaumwein* (vino espumoso), *Schillerwein* (vino rosado, llamado así porque al insigne escritor Friedrich Schiller le gustaba beber el vino rosado), *Tafelwein* (vino de mesa, vino de poca calidad), o *Landwein* (vino de mesa con cierta calidad, vino de la zona).

3. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: derivación

El segundo mecanismo al que hacíamos referencia es el de la derivación. Si bien no es el mecanismo más frecuente, es también relativamente prolífico a la hora de obtener nuevos términos. Así, como se muestra en pantalla, es frecuente encontrar términos formados por la adición del sufijo –ung, tales como *Entblätterung* (deshojado), *Schwefelung* (sulfitación), *Gärung* (fermentación) o *Abfüllung* (embotellado), el sufijo –keit, como *Sauberkeit* (pureza), el sufijo –isch, como el adjetivo *balsamisch* (balsámico), el sufijo –ig, muy empleado para la formación de adjetivos, tales como *blumig* (floral) o *samtig* (aterciopelado), estos dos adjetivos muy empleados, por ejemplo, para la descripción del vino en la cata de los caldos; o bien el sufijo –lich, dando lugar también a adjetivos como *weinbaulich* (vinícola).

4. La formación de palabras en el ámbito de la vitivinicultura: composición + derivación

Si bien el grueso de la terminología vitivinícola de nueva formación lo hace por procedimientos de composición y derivación, no es infrecuente encontrar ambos mecanismos a la hora de crear neologismos. Así tenemos, por ejemplo, los términos *Traubengesundheit* (salubridad de la uva), *Bonitureergebniss* (resultado de la evaluación de la calidad del suelo), *Winzergesnossenschaft* (cooperativa de viticultores), *Witterungsbedingungen* (condiciones meteorológicas), *Zuckereinlagerung* (almacenamiento de azúcar) o *Traubenpressung* (prensado de la uva).

Conclusiones

Todo lo expuesto en las páginas precedentes nos permite establecer una serie de conclusiones, que son las siguientes:

1. La traducción de textos vitivinícolas es una traducción especializada, que queda determinada por el empleo de un léxico propio y genuino.
2. El uso de un lenguaje próximo al lenguaje general queda relegado para textos de carácter divulgativo o informativo, así como publicitario o comercial. Los textos dirigidos a los especialistas, de carácter agrónomo, alimentario o enológico presentan una dificultad añadida, que no es otra que la de la existencia de un léxico propio del sector, en ocasiones con un fuerte componente de jergalización.
3. El conocimiento de las estructuras gramaticales, así como de los mecanismos de formación de palabras, permite al traductor encontrar la equivalencia adecuada a la hora de realizar una traducción.
4. Es necesario, no obstante, una mayor inversión en formación especializada en este tipo de terminología y de textos, así como en su traducción.
5. Del mismo modo, es necesaria la creación de glosarios, diccionarios y herramientas terminológicas que permitan al traductor encontrar las equivalencias más adecuadas para la traducción de textos.

Referencias bibliográficas

- ANDRÉS UCENDO, José Ignacio, “¿Quién pagó los tributos de Castilla del siglo XVII? El impacto de los tributos sobre el vino de Madrid”. En: *Studia histórica. Historia Moderna*, 32, 2010, pp.229-257.
- BÁRCENA, E. y T. READ. “Hacia un modelo de formalización del conocimiento léxico con fines informáticos”. En: *EPOS*, 15, pp. 425-434.
- BAJO SANTIAGO, Francisca, “El léxico científico-técnico del vino en el DRAE”. En: Bargalló Escrivá, María Teresa et. al., *Las lenguas de especialidad y su didáctica. Actas del Simposio Hispano-Austríaco*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, 2001, pp. 69-80.
- _____. “El nacimiento del léxico científico-técnico del vino en España: Esteban de Boutelou”. En: Echenique Elizondo, M. Teresa; Sánchez Méndez, Juan P. (Coords.), *Actas del V Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*. 2002, pp. 1899
- _____. *La terminología enológica del español en el siglo XIX*. Tesis Doctoral. Universitat Rovira i Virgili, 2007.
- COSERIU, E. *Principios de semántica estructural*. Madrid: Gredos, 1977.
- DIK, S.C. *Functional Grammar*. Dordrecht: Foris, 1978.
- DUARTE ALONSO, Abel; Sheridan, Lynnaire; Scherer, Pascal, “Wine Tourism in the Canary Islands: An exploratory study”. En: *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural* 6 (2), 2008, 291-300.
- EGGELTE, Brigitte; SÁNCHEZ HEINZ, Raúl, “Textos en la red en español y alemán. Un proyecto contrastivo hispanoalemán. Correos electrónicos de pymes del sector vitivinícola y alimentario”. En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 11.
- FABER BENÍTEZ, P. “Defitional Analysis in the Functional-Lexematic Lexicographic Model”. En: *Alfinge*, 9, 1997, pp. 217-232.
- _____. “La vertiente computacional del Modelo Lexemático Funcional”. En: Pamies Beltrán, A. y J. de Dios Luque Durán (coords.). *Problemas de Lexicología y Lexicografía*. Granada: Método Ediciones, 1997, pp. 73-88.
- FABER BENÍTEZ, P. y C. JIMÉNEZ HURTADO. *Traducción, lenguaje y cognición*. Granada: Comares, 2004.
- _____. (coords.). *Investigar en terminología*. Granada: Comares, 2004.

- FABER BENÍTEZ, P. y R. MARIAL USÓN. "New developments in the Functional Lexematic Model". En: *Atlantis. Revista de la Asociación Española de Estudios Anglo-Norteamericanos*, 19/1, pp. 119-133.
- FUENTES MORÁN, M^a T. y J. TORRES DEL REY. *Nuestras palabras: entre el léxico y la traducción*. Madrid: Iberoamericana / Vervuert, 2006.1914
- GONZÁLEZ BACHILLER, Fabián, "El léxico de la vid y el vino en la documentación medieval riojana". En: Ibáñez Rodríguez, M. *et alii*. *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006, pp. 235-254.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. "La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura". En: Iñarrea Las Heras I. y M. J. Salinero Cascante (coords.). *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*. Vol. 2. Logroño: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 2003, pp. 537-552.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. *et alii*. *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Santiago, "La consolidación del vino de Rioja en el siglo XVII". En: *Historia Agraria. Revista de agricultura e historia rural*, 26, 2002, 33-68.
- IGLESIAS IGLESIAS, Nely M., "Estudio contrastivo de las expresiones idiomáticas en torno a vino (español) y Wein (alemán)". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 13.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. y M. T. SÁNCHEZ NIETO (coords). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial de la Universidad, 2006.
- JIMÉNEZ HURTADO, C. *El componente pragmático en el lexicon verbal del español, alemán e inglés*. Granada: Editorial Universidad, 1996.
- _____, "Léxico y traducción: aplicaciones de la semántica léxica a la elaboración de un diccionario para traductores". En: Luque Durán, Juan de Dios (coord.). *Estudios de lexicología y creatividad léxica: II Jornadas internacionales sobre estudio y enseñanza del léxico "In Memoriam Leocadio Martín Mingorance"*. Granada: Método Ediciones, 1996.

- _____, "Redes de significado en el texto (o la utilización del MLF para una semántica aplicada a la traducción)". En: *Atlantis. Revista de la Asociación Española de Estudios Anglo-Norteamericanos*, 19/1, pp. 173-188.
- _____, *La estructura del significado en el texto (análisis semántico para la traducción)*. Granada: Comares, 2000.
- _____, *Léxico y Pragmática*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2001.
- LUQUE DURÁN, Juan de Dios (coord.). *Estudios de lexicología y creatividad léxica: II Jornadas internacionales sobre estudio y enseñanza del léxico "In Memoriam Leocadio Martín Mingorance"*. Granada: Método Ediciones, 1996.
- MARTÍN MINGORANCE, Leocadio, "Functional Grammar and Lexematics in Lexicography". En: Tomaszczyk, J. y B. Lewandowska-Tomaszczyk (eds.). *Meaning and Lexicography*. Amsterdam: John Benjamins, 1990, pp. 227-253.
- _____, "Fundamentos teóricos de la Pragmática léxica". Conferencia ofrecida en los X Cursos Internacionales de la Universidad de Granada, Almuñécar, 1993.
- MARTÍN RUBIALES, A. (ed.). *El modelo lexemático-funcional: el legado lingüístico de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Editorial Universidad, 1998.
- MARTÍNEZ LANZÁN, Gloria. "Terminología de vinos". En: *Girtraduvino. Grupo de Investigación Reconocido. Facultad de Traducción e Interpretación (Soria). Universidad de Valladolid* [en línea]. Disponible en: <http://www.girtraduvino.com/> [Fecha de última consulta: 29 de abril de 2012].
- NEGRO ALOUSQUE, Isabel, "El vino como concepto cultural y su expresión en el léxico francés". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010.
- NOYA GALLARDO, M. C., *La terminología vinícola jerezana en inglés: mecanismos lingüísticos y estudio léxico*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1993.
- PÉREZ GONZÁLEZ, Maurilio, "Las bebidas alcohólicas en el Medievo asturleonés a través de los textos". En: *Estudios humanísticos. Historia*, 7, 2008, 61-77.

- SALINERO-CASCANTE, M. J. y E. González-Fandos (eds.). *Vino y alimentación: innovación y nuevas tendencias. Estudios multidisciplinares*. Logroño: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Rioja, 2011.
- SÁNCHEZ NIETO, María Teresa, "El tratamiento de la terminología vitivinícola en las traducciones al alemán de sitios web de bodegas castellano-leonesas". En: Ramos Gómez, M.^a Teresa (Coord.), *El vino y su publicidad: de la economía a la lingüística*. Universidad de Valladolid, 2010, p. 19
- VILAR SÁNCHEZ, K. y C. JIMÉNEZ HURTADO. "La estructura y análisis de los campos léxicos como trabajo previo para una lexicología contrastiva: un ejemplo de los verbos de existencia". En: Segoviano, C. (coord.). *La enseñanza del léxico español como lengua extranjera. Homenaje a Anton e Inge Bemmerlein*. Madrid: Iberoamericana / Vervuert, 1996, pp. 83-108.
- WOTJAK, G. (coord.). *Towards a functional Lexicology*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 1997.
- _____, *Teoría del campo y semántica léxica*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 1998.

