

EL LENGUAJE ESPECIALIZADO EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL VINO (ALEMÁN-ESPAÑOL)

INGRID COBOS LÓPEZ
Universidad de Córdoba
lr1coloi@uco.es

Fecha de recepción: 25.05.2011

Fecha de aceptación: 15.07.2011

Resumen: En el ámbito de la producción del vino nos encontramos con textos que presentan un lenguaje sumamente especializado, ya que pertenecen al ámbito científico. En dicha rama del saber, observamos un lenguaje que cumple con las características propias de dichos textos, como son las de precisión, univocidad y universalidad entre otras. En el presente trabajo pretendemos analizar cada una de las características pertenecientes a dicho lenguaje y aplicarlas a algunos términos extraídos de un texto sobre la producción del vino.

Del mismo modo, podemos decir que, no solo se trata de un texto especializado por su terminología en sí, la cual analizaremos a continuación, sino, tal y como enunciaba Cabré, por la temática, usuario y situación comunicativa que presenta.

Palabras clave: producción del vino, terminología, lenguaje especializado y situación comunicativa.

Abstract: Within the field of wine production, we can find different kind of texts, which present a highly specialized language as it belongs to the scientific branch. In this context, we can see that they use a language that meets the specific characteristics of these texts, such as precision, uniqueness and universality among others. In this paper, we would like to analyse each of these characteristics belonging to this kind of language and apply them to some terms extracted from a text on wine production.

Furthermore, we can say that it is a specialised text not just due to its terminology, but also to the theme, user and communicative situation as Cabré states.

Keywords: wine production, terminology, specialised language and communicative situation.

1. El lenguaje científico, lenguaje de especialidad

1.1. *Lenguaje de especialidad*

En primer lugar, antes de introducimos en el concepto de lenguaje de especialidad, sería necesario definir el concepto de lenguaje y de lengua común para establecer las diferencias existentes. Para ello, tomaremos la afirmación de F. Saussure (1968:45) quien lo define como “la capacidad que tenemos por naturaleza para crear lengua. El lenguaje es una potencialidad humana y para que se desarrolle como capacidad concreta necesita de lo social”. En este mismo sentido N. Chomsky (1965:13) afirma que “el lenguaje es una especie de estructura latente en la mente humana, que se desarrolla y fija por exposición a una experiencia lingüística específica”. Es decir, estamos delimitando el hecho de que sea una capacidad humana que surge de una experiencia lingüística concreta. Ninguno de estos autores especifica si dicha experiencia es una situación general o especializada.

Sin embargo, otros autores como Alcaraz (2000:15) si definen dicha comunicación dentro de un contexto especializado cuando afirma que:

El lenguaje específico que utilizan algunos profesionales y especialistas para transmitir información y para negociar los términos, los conceptos y los conocimientos de una determinada área de conocimiento, a saber, confirmar los existentes, matizar el ámbito de su aplicación y modificarlos total o parcialmente.

Alcaraz incluye en su definición el contexto especializado o área de conocimiento determinada; aspectos relevantes para nuestro estudio. Siguiendo con la misma línea de investigación, otros autores que han estudiado y definido este mismo concepto son H. Fluck, J. Habermas, D. Möhn y R. Pelka, M. T. Cabré, o R. Kocourec. Para Möhn y Pelka el lenguaje de especialidad es (1984: 26):

Wir verstehen unter Fachsprache heute die Variante der Gesamtsprache, die der Erkenntnis und begrifflichen Bestimmung fachspezifischer Gegenstände sowie der Verständigung über sie dient und damit den spezifischen kommunikativen Bedürfnissen im Fach allgemein Rechnung trägt. Fachsprache ist primär an Fachleute gebunden, doch können an ihr auch fachlich Interessierte teilhaben. Entsprechend der Vielzahl der

Fächer, die man mehr oder weniger exakt unterscheiden kann, ist die Variante Fachsprache in zahlreichen mehr oder weniger exakt abgrenzbaren Erscheinungsformen realisiert (...)¹.

Esta es bajo nuestro punto de vista, una de las definiciones más completas que existen en la actualidad sobre los lenguajes especializados, ya que trata los aspectos de las variantes y la precisión, que son dos de las características clave de dicho concepto. Este concepto recibe asimismo otras denominaciones como: “lengua de especialidad” (García Izquierdo, 2008), “lenguaje de especialidad” (Cabré, 1993), “lenguaje especializado” (Alcaraz, 2007; Varela, 2010) o “lenguaje para fines (o propósitos) específicos” (Lombardini, 2008). Todos estos términos, muy similares entre sí, han sido adoptados por los distintos autores que han estudiado la materia².

¹ “En la actualidad, se entiende como lenguaje de especialidad a las variantes de la lengua común que ofrecen, tanto una cognición y determinación conceptual acerca de temas especiales, como la propia comprensión de los mismos y que generalmente tienen en consideración unas necesidades comunicativas específicas de una materia. Según la variedad de materias que se pueden diferenciar con mayor o menor exactitud, así se concibe la variante de los lenguajes de especialidad en su gran variedad delimitada por ciertos aspectos de mayor o menor exactitud.” Traducción de la autora.

² En el estudio de los lenguajes especializados existen tres posturas diferentes a las que se adscriben los distintos autores que estudian la terminología: 1) Los lenguajes especializados son códigos de carácter lingüístico pero con unas reglas y unidades específicas que lo diferencian de la lengua general (Hoffmann, 1998). 2) Los Lenguajes especializados son simples variantes léxicas del lenguaje general (Rondeau, 1983; Quemada, 1978). 3) Los Lenguajes especializados son subconjuntos fundamentalmente pragmáticos del lenguaje general (Lehrberger, 1982; Varentola, 1986; Sager 1980; Pitch y Draskau, 1985; Cabré, 1993). Hay especialistas como R. Kocourek o G. Rondeau², quienes estiman que estas nomenclaturas son sinónimas. Por su parte, Rondeau restringe la lengua de especialidad al plano léxico (1984 : 52): “Il faut noter d’abord que les expressions “langue de spécialité” (langage spécialisé) et “langue comune” (Lc) en recouvrent qu’un sous-ensemble e la langue, celui des lexèmes” o “La qualité des terminologies réunies en vocabulaires spécialisés est, en effet, liée à la qualité des documents desquels elles sont extraites”. Del mismo modo, R. Kocourek (1991a:12) expone que la lengua de especialidad es “une sous-langue de la langue dite naturelle, enrichie d’éléments brachygraphiques, à savoir abrégatifs et idéographiques, qui s’intègrent à elle en conformant à ses servitudes gramaticales”, o Kocourek (1991a:10) “La langue de spécialité appartient, à la fois, à deux vastes ensembles signifiants qui se chevauchent: à la semiotique de spécialité et à la langue naturelle”. J. C. Sager², por el contrario, y desde la perspectiva del análisis lingüístico de estas expresiones, considera que no existe tal sinonimia entre ellas y se decanta por el empleo de la denominación “lenguajes especiales”.

Por otra parte, y pesar de ofrecer una definición más o menos objetiva y clara, H. Fluck pone de manifiesto en su trabajo la dificultad de delimitar el concepto de lenguaje de especialidad (1996: 11): *“Der Terminus Fachsprache ist, so einfach er gebildet und so verständlich er zu sein scheint, bis heute nicht gultig definiert”*; es decir, el término lenguaje de especialidad parece ser tan fácil de comprender y de crear, que aún hoy no ha sido definido de forma válida.

M. T. Cabré, con una postura intermedia, a la de J. C. Sager y R. Kokourek, estima que todas ellas se superponen. A pesar de estas diferencias, los autores anteriormente mencionados coinciden en que para poder utilizar estos lenguajes, hay que tener una formación especializada y, que dichos lenguajes solo son empleados por los especialistas de cada rama o ámbito.

Tomaremos como referencia para nuestro trabajo la definición que aporta Cabré, en la que menciona algunos de los criterios clave para entender qué se entiende por lenguaje de especialidad (1993: III.1):

- a) se trata de conjuntos "especializados", ya sea por la temática, la experiencia, el ámbito de uso o los usuarios;
- b) se presentan como un conjunto con características interrelacionadas, no como fenómenos aislados; c)
- mantienen la función comunicativa como predominante, por encima de otras funciones complementarias.

En este sentido, consideramos la definición de Cabré novedosa, pues amplía lo expuesto por los autores anteriores al afirmar que los lenguajes de especialidad son un conjunto de subcódigos entre los que destaca la temática, experiencia, ámbito de uso, o los usuarios, presentándolos como parte de las características de estos lenguajes que están interrelacionados y cuya función fundamental es la comunicativa (Cabré 1993:135).

Teniendo en cuenta las definiciones anteriores y muy especialmente la de esta última autora, podemos concluir que las principales características definitorias de los lenguajes de especialidad son las siguientes:

1. Temática: los temas tratados no forman parte del conocimiento general de los hablantes de una lengua, y por tanto, son objeto de un aprendizaje especializado.

2. Usuario: los lenguajes de especialidad son empleados por especialistas, si bien Cabré distingue entre productores y receptores de las comunicaciones especializadas.
3. Situación comunicativa: es la condicionante del carácter especializado de un determinado subcódigo, pues dicha situación suele ser de tipo formal, regulada por criterios profesionales o científicos.

Los subcódigos tendrán mayor o menor grado de especialización según la temática, los usuarios y las situaciones comunicativas, y, según la autora, presentan una serie de características lingüísticas —unidades y reglas— y características textuales —tipos de textos y de documentos— específicas. Asimismo, estos lenguajes presentarán distintas alternativas según los usos y las situaciones comunicativas conforme a dos parámetros de variación: el grado de abstracción —según la temática, el receptor y la función comunicativa— y los propósitos comunicativos —según el tipo de texto y su función—. No cabe duda de que los lenguajes de especialidad son considerados como tales, porque son distintos a los que afirman J. C. Sager, D. Dungworth & P. McDonald (1980:17):

The nature of language is such that general language and special languages can be accommodated within one natural language: the fundamental characteristics of language are manifested both in English and in the language of chemical engineering, both in French and in the language of physics. The difference between general and special languages is a difference of degree rather than kind: the degree to which the fundamental characteristics of language are maximized or minimized in special languages. Special languages are used more self-consciously than general language and the situations in which they are used intensify the user's concern with the language. It is therefore on the level of use that we look for more specific differentiating criteria³.

³ "La naturaleza del lenguaje es tal que el lenguaje general y los lenguajes especializados pueden ser acomodados dentro de un lenguaje natural: las características fundamentales del lenguaje se manifiestan en inglés y en el lenguaje de la ingeniería técnica y en francés y en el

De lo expuesto por los autores, es posible deducir que los diversos lenguajes de especialidad son variantes pragmáticas con unas peculiaridades específicas y que están en relación de inclusión respecto de la lengua general⁴, y en relación de intersección con respecto a la lengua común⁵. Según Cabré las diferencias fundamentales entre la lengua general⁶ y el lenguaje de especialidad⁷ son las siguientes:

LG	LE
FUNCIÓN: conativa, emotiva, fática, etc.	FUNCIÓN: referencial
TEMÁTICA: genérica	TEMÁTICA: específica
USUARIO: general	USUARIO: especialista (por lo general)
SITUACIÓN COMUNICATIVA: menos formalizada	SITUACIÓN COMUNICATIVA: más formalizada
DISCURSO: general	DISCURSO: profesional y científico

lenguaje de la física. Las diferencias entre los lenguajes generales y los especializados es una diferencia en cuanto a un grado más que en cuanto a un tipo: el grado en el que las características fundamentales del lenguaje se maximizan o minimizan en los lenguajes especializados. Los lenguajes especializados se usan de forma más consciente que el lenguaje general y las situaciones en las que se utilizan, intensifican la conciencia del usuario con el lenguaje. Por tanto buscaremos en el nivel del uso los criterios específicos de mayor diferenciación". Traducción de la autora.

⁴ Algunas definiciones de lengua general son las siguientes: a) "Sistema de comunicación verbal y casi siempre escrito, propio de una comunidad humana". Definición de Lengua de la RAE. [Disponible en <http://www.rae.es>, acepción 2.]; b) "La lengua es una parte esencial del lenguaje, es un producto social de la facultad del lenguaje, es un conjunto de convenciones adoptadas arbitrariamente por el grupo social para permitir el ejercicio de la facultad del lenguaje. La lengua se tiene que subordinar al lenguaje, pero partimos de la lengua para inferir características del lenguaje como capacidad." (Saussure, 1961: 49); c) "La lengua reproduce la realidad. Esto hay que entenderlo de la manera más literal: la realidad es producida de nuevo por mediación del lenguaje. El que habla hace renacer por su discurso el acontecimiento y su experiencia del acontecimiento. El que oye capta primero el discurso y a través de este discurso el acontecimiento reproducido (...). Esto hace del lenguaje el instrumento mismo de la comunicación intersubjetiva." (Benveniste, 1971: 26).

⁵ Siguiendo lo expuesto por D. Emilio Lorenzo Criado en su discurso académico de 1981, lengua general y lengua común se utilizarán como sinónimos en el presente trabajo. [Disponible en www.rae.es].

⁶ En adelante LG.

⁷ En adelante LE.

En este sentido, podemos decir que la LG presenta, en general, una mayor variabilidad en cuanto a sus funciones frente al LE; que la temática de la LG es genérica frente al LE, que es más específica, al igual que ocurre con su usuario; y que el grado de formalización en cuanto a la situación comunicativa y en cuanto al tipo de discurso es diferente en tanto que es más o menos formal.

Una vez definido el concepto de lenguaje de especialidad y de lengua común y establecidas las características propias de ambos, pasaremos a continuación, a enumerar las características del lenguaje científico, objeto de nuestro estudio.

1.2. El lenguaje científico

Desde un punto de vista estrictamente lingüístico y en lo concerniente al lenguaje científico-técnico hemos de destacar los trabajos realizados por S. Gamero (2005 en adelante) y M.J. Varela (2001) autoras que tomaremos como base para el presente trabajo.

Según S. Gamero (2001: 1), existe una gran dificultad a la hora de separar el lenguaje científico del técnico puesto que “las fronteras entre la ciencia y la técnica no siempre están claras. Así, hay objetos de estudio que se afrontan desde disciplinas científicas y tecnológicas a la vez...”⁸. En este sentido,

⁸ En este sentido, si definimos el concepto de ciencia, en el DRAE encontramos la siguiente explicación:

ciencia

Del lat. *scientia*.

1. f. Conjunto de conocimientos obtenidos mediante la observación y el razonamiento, sistemáticamente estructurados y de los que se deducen principios y leyes generales con capacidad predictiva y comprobables experimentalmente.
2. f. Saber o erudición. Tener mucha, o poca, ciencia. Ser un pozo de ciencia. Hombre de ciencia y virtud.
3. f. Habilidad, maestría, conjunto de conocimientos en cualquier cosa. La ciencia del caco, del palaciego, del hombre vividor.
4. f. pl. Conjunto de conocimientos relativos a las ciencias exactas, físicas, químicas y naturales. y con respecto al de técnica:

técnico, ca

Del lat. mod. *technicus*, y este del gr. τεχνικός *technikós*, der. de τέχνη *téchnē* 'arte'.

1. adj. Perteneciente o relativo a las aplicaciones de las ciencias y las artes.
2. adj. Dicho de una palabra o de una expresión: Empleada exclusivamente, y con sentido distinto del vulgar, en el lenguaje propio de un arte, ciencia, oficio, etc.
3. m. y f. Persona que posee los conocimientos especiales de una ciencia o arte.

podemos afirmar que tienen gran cantidad de puntos coincidentes y que verdaderamente son difíciles de separar⁹. Sin embargo, según la autora (2005: 3): “El lenguaje científico es más universal que el técnico, ya que hay más paralelismo entre la lengua de partida y lengua de llegada en la ciencia que en la técnica”. Por otra parte, y tratando de aplicarle un sentido lógico a esta dicotomía Bédard (1986: 101) realiza una clasificación de los ámbitos de especialidad entre los que destacamos el de la ciencias exactas, fisicoquímicas y naturales (matemáticas, biología, geología, física, medicina, química...) y por otra parte las técnicas (arquitectura, ingenierías). Su clasificación se basa en si el objeto de estudio es natural o fabricado por el hombre.

Por otra parte, según A.M. Criado (1984), la influencia sociocultural de la revolución científico-técnica presente es radical, puesto que intentan emular y suplir las más nobles funciones humanas: los procesos simbólicos del pensamiento y comunicación, es decir, la informática, la cibernética, la telemática, la robótica y la genética.

Según el mismo autor, independientemente del ámbito conceptual o factual en el que se centra la investigación de cada ciencia concreta, independientemente de la especialidad de los instrumentos conceptuales o empíricos que utiliza, existe un denominador común de todas las ciencias, un paradigma que puede ser utilizado para demarcar la ciencia de la no ciencia, un criterio que puede precisarse en dos puntos:

- a) El procedimiento de investigación: método científico,
- b) El alcance y valor cognoscitivo del resultado de la investigación, el conocimiento científico.

4. m. Méx. Miembro del cuerpo de Policía.

5. f. Conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte.

6. f. Pericia o habilidad para usar una técnica.

7. f. Habilidad para ejecutar cualquier cosa, o para conseguir algo.

⁹ En este mismo sentido podemos observar la definición de ambos conceptos en el Vocabulario Científico y Técnico de la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (1996): **Ciencia**: Descripción y correlación de aspectos de lo real obtenidas mediante la observación, la abstracción y la lógica (pág. 198).

Tecnología: Utilización sistemática del conjunto de conocimientos científicos y empíricos para alcanzar un resultado práctico: un producto, un proceso de fabricación, una técnica, un servicio, una metodología. Por su extensión, se divide en múltiples ramas: mecánica, eléctrica, química, etc. (pág. 961).

El segundo aspecto, el conocimiento científico, se ha de plasmar en “fórmulas bien formadas”, que es el nombre que los científicos, sobre todo en la escuela de Piaget dan a los elementos de un sistema ya sean fórmulas gramaticales o matemáticas. Cuando hablamos de lenguaje científico, nos referimos a un amplio espectro de lenguajes, que se extiende desde un lenguaje natural (limitado a su función referencial), hasta los lenguajes artificiales.

Las características de este lenguaje científico son las siguientes:

- Precisión: la precisión científica exige una correspondencia biunívoca entre los elementos del conjunto de términos científicos y los elementos del conjunto de nociones, definiciones o conceptos. (en lo que afecta a un traductor, esto se refiere, por ejemplo a que si un concepto viene determinado por un término, hemos de repetir dicho término tantas veces como aparezca en el texto sin tener la opción de utilizar sinónimos)
- Neutralidad: El lenguaje científico está libre de las acepciones, connotaciones o matices afectivos, tan frecuentes en los mensajes del lenguaje común o literario.
- Universalidad: el lenguaje científico es utilizado por la comunidad científica internacional. Por ese motivo, siempre que surja un término nuevo, se ha de atener a unas normas terminológicas establecidas.
- Concisión: Se supone que el lenguaje científico tiende a expresar las ideas con el menor número de palabras, huyendo de la retórica o adornos literarios.
- Objetivo.
- Unívoco.

Una vez estudiada la diferencia entre la LE y la LC, y expuestas las características del lenguaje científico, pasaremos a analizarlas de forma práctica dentro del ámbito de la viticultura, y más concreto en el lenguaje del vino y su producción.

2. El proceso de producción del vino y su terminología.

2.1. Viticultura y enología.

España es un país eminentemente productor de vino con una gran tradición. Desde la época de los romanos hasta la actualidad, ha ocupado un

papel importante en la producción vitivinícola europea y mundial. El vino, a lo largo de los siglos, ha sido un elemento comercial, de culto, de curación y causantes de algunas enfermedades. Es por ello que siempre ha estado presente en todas las civilizaciones.

La viticultura, según M.J. Varela (2001: 73) “es una técnica muy antigua, mientras que la ciencia de la vinificación o elaboración de los vinos es más reciente.” Es decir, según esta autora debemos diferenciar primero entre la enología, ciencia dedicada a la elaboración del vino, y la viticultura, que es la técnica para su producción. Esta ciencia se desarrolla sobre todo en el siglo XIX con los descubrimientos sobre fermentación en química de Pasteur aplicados a la crianza de los vinos. A partir de ahí, no solo se reguló el proceso químico de la producción del vino, sino que también se promulgaron distintas leyes o estatutos para su comercialización que se han ido modificando hasta la fecha.

El proceso de vinificación tal y como lo recoge esta autora tras haber investigado a autores como Bondiac (1980), Haba Ejarque (1990) o Aleixandre Benavent (1992) entre otros, se desarrolla de la siguiente manera (2001: 77-78)¹⁰:

El primer paso del proceso es la recogida de la uva o *vendimia*. Después de haber sido recogida la uva, los diferentes trabajos que siguen suelen llevarse a cabo con máquinas industriales, y ya no artesanalmente como antaño. El ejemplo más claro es el abandono de *la pisa*, una de las tareas más populares tras la vendimia, que fue sustituida hace años por las (*máquinas*) *estrujadoras*.

Tras la *recolección*, las uvas se transportan al lagar o *bodega de elaboración*, donde, según el método de elaboración, se les despoja de la “*parte leñosa*” o verde del racimo que sirve de soporte a los “*granos de uva*”, tarea que se conoce como *despalillado*. A continuación se prensan las uvas después de un opcional *estrujado* o un *aplastamiento mecánico* de la uva, que separa la *pulpa* de las *pepitas* y el *escobajo*. El *mosto* obtenido se guarda en el *depósito* donde se suele tratar con *procedimientos* térmicos

¹⁰ Texto que utilizaremos como base para nuestro estudio terminológico.

o químicos para prevenir enfermedades y defectos o para corregir una excesiva *acidez*, aumentar la calidad del vino que se quiere obtener, etc. A continuación, el mosto *rompe a fermentar*; la *fermentación* que se produce significa en el plano bioquímico la *actividad metabólica* de las *levaduras* que, en un principio, se encuentran en la superficie de la piel de las uvas. El *metabolismo* de estos seres unicelulares convierte el *azúcar* que contiene el mosto en *alcohol* y *ácido carbónico*. Las técnicas que aplica el *bodeguero* dependen del tipo de vino que pretende producir. Así por ejemplo, en la elaboración del vino tinto se deja macerar el *hollejo* (la piel de la uva) para que de esta manera se desprendan tanto la *materia colorante* como el *tanino*, sustancia *astringente* que le concede a un *caldo* el carácter y el *aroma* propio. Sin embargo, en la *vinificación* en blanco la fermentación se produce sin la presencia del hollejo, a lo que se le denomina también *fermentación en virgen*. En la elaboración de vinos dulces se puede inducir la *parada de fermentación* con el objeto de que el azúcar no se transforme en su totalidad y una buena parte de él permanezca en el producto final, lo que le concede un mayor dulzor al vino obtenido.

Al término de la fermentación hay que proceder a separar del vino las *partículas floculantes* y los *residuos* que se han ido depositando en el fondo del barril, técnica que se denomina *descube*. Los siguientes trasvases, llamados *trasiegos*, ya suelen acompañarse de operaciones de *clarificación* (el término es autoexplicativo), *aireación* y *sulfitación* (agregación de *anhídrido sulfuroso* o *metabisulfito potásico*). Finalmente, el vino se almacena del modo más adecuado en función el tipo de vino, hasta que alcanza el estado de *maduración* adecuado para ser envasado.

Si tomamos este texto como punto de partida para nuestro análisis, podemos decir que, según las características presentadas anteriormente, se trata de un texto especializado no solo por su terminología en sí, la cual analizaremos más adelante, sino, tal y como enunciaba Cabré, por la temática, usuario y situación comunicativa.

2.2. Terminología específica

En este estudio trabajaremos con un texto monolingüe en español puesto que nuestro objetivo es el de analizar el lenguaje especializado en nuestra lengua materna. Para ello, hemos seleccionado los términos que aparecen subrayados en el texto original y que pondremos, a continuación, en una ficha de vaciado. Para realizar nuestro análisis, estudiaremos algunos de los términos seleccionados del texto realizando una serie de fichas terminológicas en las que añadiremos los siguientes campos:

- a) Término,
- b) definición
- c) fuente
- d) características del lenguaje científico
- e) pertenencia al lenguaje común o especializado
- f) divisiones temáticas del campo de la vinificación. Para este campo utilizaremos la clasificación que M.J. Varela presenta (2001:97): 1. Ampelografía (anatomía de la vid), 2. Bioquímica de la uva, 3. Tecnología de la vinificación, 4. Levaduras, bacterias y hongos y sus efectos útiles para la vinificación, 5. Instalaciones, maquinaria, sustancias químicas empleadas y elementos auxiliares, 6. Composición del vino y 7. Análisis y control químico.

Términos seleccionados:

vendimia	la pisa	(máquinas) estrujadoras
recolección	lagar o bodega de elaboración	racimo
“parte leñosa”	“granos de uva”,	despalillado
estrujado	aplastamiento mecánico	pulpa
pepitas	escobajo	mosto
depósito	procedimientos térmicos o químicos	acidez
rompe a fermentar	fermentación	actividad

		metabólica
levaduras	metabolismo	alcohol
ácido carbónico	hollejo	materia colorante
tanino	astringente	caldo
aroma	vinificación	fermentación en virgen
parada de fermentación	partículas floculantes	residuos
descube	trasiegos	clarificación
aireación	sulfitación	maduración
anhídrido sulfuroso o metabisulfito potásico		

Propuesta de ficha terminológica:

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA:
DEFINICIÓN:
FUENTE:
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO:
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO:
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN:
ANÁLISIS:

Para el análisis de las fichas terminológicas, seleccionaremos 10 de los términos arriba referenciados (en negrita). Su elección se basa únicamente en el grado de especialización. Así, los términos elegidos son los siguientes:

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: DESPALILLADO
DEFINICIÓN: 1. Acción de separar las uvas del raspón. 2. Quitar los palillos a las pasas o el escobajo a la uva.
FUENTE: 1. www.diccionariodelvino.com ; 2. www.rae.es
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, concisión.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Tecnología de la vinificación
ANÁLISIS: Como podemos observar, se trata de un término de especialización puesto que pertenece exclusivamente al lenguaje especializado. En el DRAE podemos ver otra acepción relacionada con el tabaco, pero ninguna relativa a la LC.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: ESCOBAJO
DEFINICIÓN: 1. m. Escoba vieja y estropeada por lo mucho que se ha usado. 2. m. Raspa que queda del racimo después de quitarle las uvas. 3 Raspón. Estructura leñosa del racimo compuesto por agua en un 78-80% y materias leñosas en un 9-14%, tanino, materias minerales, materias nitrogenadas y materias ácidas
FUENTE: 1 y 2. www.rae.es 3. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, concisión.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LC y LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Ampelografía
ANÁLISIS: El término presentado tiene doble pertenencia a la LC y LE. Sin embargo, en la situación comunicativa en la que se presenta es unívoco.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: HOLLEJO
DEFINICIÓN: 1. Del lat. <i>folliculus</i> 'saco pequeño', 'cascabillo'. 1. m. Piel delgada que cubre algunas frutas y legumbres, como la uva, la habichuela, etc., 2. Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva. Sinónimos: orujos, casca.
FUENTE: 1. www.rae.es , 2. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, universalidad, concisión, objetivo, unívoco.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Ampelografía
ANÁLISIS: El término presentado pertenece exclusivamente al LE y además, solo se puede utilizar en este ámbito.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: LAGAR
DEFINICIÓN: <i>De lago.</i> 1. m. Recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto. 2. m. Sitio donde se prensa la aceituna para sacar el aceite, o donde se machaca la manzana para obtener la sidra. 3. m. Edificio donde hay un lagar para uva, aceituna o manzana. 4. m. En las fábricas de salazón, depósito para conservar el pescado en salmuera. 5. m. Tierra de poca extensión, plantada de olivar, y en la cual hay edificio y artefactos para extraer el aceite. 6. Lugar donde se realiza la molienda y estrujado de la uva.
FUENTE: 1-5 www.rae.es , 6. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, universalidad.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Instalaciones, maquinaria, sustancias químicas empleadas y elementos auxiliares
ANÁLISIS: Término de pertenencia exclusiva al LE que, sin embargo, pertenece a varios géneros o campos temáticos.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: LA PISA
DEFINICIÓN: 1. f. Acción de pisar. 2. f. Porción de aceituna o uva que se estruja de una vez en el molino o lagar.
FUENTE: www.rae.es
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, objetivo.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LC y LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Tecnología de la vinificación
ANÁLISIS: Término perteneciente al LC y al LE, por lo que según la situación comunicativa, varía de significado.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: MOSTO
DEFINICIÓN: 1. Del lat. <i>mustum</i> . Zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino. 2. m. Ant. Residuo fétido del zumo de la caña de azúcar. 3. Zumo fresco de uva que no ha iniciado la fermentación. En Jerez y algunas otras zonas se denominan mostos los vinos ya fermentados, antes de ser sometidos a crianza. Mosto flor o mosto yema: es el mosto que fluye de la uva estrujada por simple gravedad, sin presión mecánica alguna.
FUENTE: 1 y 2. www.rae.es , 3. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, universalidad, concisión, objetivo, unívoco.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Composición del vino
ANÁLISIS: Término claramente perteneciente al campo de especialización del vino.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: TANINO
DEFINICIÓN: 1. 1. m. Sustancia astringente que se encuentra en algunos tejidos vegetales, como la corteza de los árboles y el hollejo de la uva, y que se emplea, entre otros usos, para curtir pieles. 2. Sustancias del grupo de los flavonoles que, junto los flavonoides y otros compuestos forman los compuestos fenoles de la uva. Los flavonoles esta formados a su vez por compuestos monómeros (catequinas) y polímeros. Estos compuestos polímeros forman los taninos de la uva, también llamados taninos condensados o proantocianidinas. El nombre de proantocianidinas se debe a que estas moléculas tienen la propiedad de liberar antocianidinas. Las proantocianidinas son los flavonoides cuantitativamente más importantes en la uva y el vino, donde inciden de manera importante sobre los caracteres organolépticos y otorgan propiedades beneficiosas para la salud humana. La astringencia de los vinos tintos se debe principalmente a la presencia de proantocianidinas. Las catequinas son amargas y ligeramente astringentes, pero no se clasifican como taninos pues no precipitan las proteínas. La gran variedad de combinaciones posibles hace que las proantocianidinas muestren una gran diversidad de formas. Muchas de estas formas están presentes en la uva y pasan al vino, otras se forman durante la evolución del vino. Las proantocianidinas y catequinas están presentes en la película y en la semilla de la baya de uva. Existen además en los escobajos y otros órganos herbáceos de la vid. Los de las películas y semillas se diferencian tanto en lo que respecta a los contenidos presentes como a su estructura. En el hollejo, los contenidos de tanino son menores que en la

semilla pero éstos están más polimerizados y tienen algo de prodelfinidina; su grado de galoilación es muy débil con respecto a la semilla. Aparentemente la proporción de las diferentes estructuras químicas presentes en la uva depende del patrimonio genético del cepaje. Para un mismo cepaje el contenido de los diversos constituyentes fenólicos de la uva está condicionado por factores agronómicos (tipo de manejo y condiciones climáticas y de suelo). Los taninos son sintetizados durante la primavera (época de crecimiento herbáceo de la baya) y su síntesis finaliza poco después del envero. A partir del fin del envero los contenidos totales de taninos en la uva ya están completados y no cambian durante el proceso de maduración de la uva. Las diferencias de astringencia que se observan en vinos que provienen de uvas con distinto grado de madurez, pueden atribuirse más a cambios en la extractibilidad de los taninos que a diferencias en los contenidos totales.
FUENTE: 1. www.rae.es , 2. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, universalidad, concisión, objetivo, unívoco.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Bioquímica de la uva
ANÁLISIS: Término exclusivo del campo de estudio.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: TRASIEGOS
DEFINICIÓN: 1. Acción y efecto de trasegar. 2. Operación consistente en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza.
FUENTE: 1. www.rae.es 2. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, universalidad, concisión, objetivo, unívoco.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Tecnología de la vinificación
ANÁLISIS: Término exclusivo del ámbito del vino; en el DRAE no aparece con la significación de esta situación comunicativa.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: VENDIMIA
DEFINICIÓN: Del lat. <i>vindemia</i> . 1. f. Recolección y cosecha de la uva. 2. f. Tiempo en que se hace la vendimia. 3. f. Provecho o fruto abundante que se saca de algo. 4. 1.- Acción de recolectar las uvas en la viña. 2.- Cosecha recogida en una campaña.
FUENTE: 1-3 www.rae.es , 4. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, universalidad, concisión, objetivo, unívoco.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Tecnología de la vinificación.
ANÁLISIS: Género específico del campo de estudio.

CAMPO DE UTILIZACIÓN: <i>Ámbito científico</i>
MACROGÉNERO: <i>Textos científico-técnicos</i>
GÉNERO: <i>Vitivinicultura</i>
REFERENCIA: <i>Tesis Doctoral M. J. Varela (2001)</i>
ENTRADA: VINIFICACIÓN
DEFINICIÓN: 1. 1. f. Fermentación del mosto de la uva, o transformación del zumo de esta en vino. 2. Elaboración del vino. Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.
FUENTE: 1. www.rae.es , 2. www.diccionariodelvino.com
CARACTERÍSTICAS DEL LENGUAJE CIENTÍFICO: precisión, neutralidad, universalidad, concisión, objetivo, unívoco.
PERTENENCIA AL LENGUAJE COMÚN O ESPECIALIZADO: LE
DIVISIONES TEMÁTICAS DEL CAMPO DE LA VINIFICACIÓN: Tecnología de la vinificación
ANÁLISIS: Campo de estudio. Técnica.

Una vez analizados los términos seleccionados, podemos observar que se cumplen las características del lenguaje científico y su pertenencia al lenguaje específico de la viticultura o la enología. Existen términos que pueden pertenecer tanto al LC como al LE, como vimos anteriormente, pero eso no influye en la especialización de los mismos. El siguiente paso sería seguir analizando términos y seleccionar textos que se encuentren enmarcados en situaciones comunicativas diversas y con distintos usuarios para comprobar la pertenencia de los mismos a dichos lenguajes. Objetivo que desarrollaremos en futuros trabajos.

Referencias bibliográficas

- Alcaraz Varó E., *El Inglés Profesional y Académico*. Madrid: Alianza. 2000.
 Cabré, M.T., *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártica/Empuries. 1992.

- _____, M. T., La terminología, teoría, métodos, aplicaciones. Barcelona: Antártica. 1993.
- _____, M.T., "Análisis textual y terminología, factores de activación de la competencia cognitiva en la traducción". En Alcina Caudet, A. y S. Gamero Pérez (eds.) *La traducción científico-técnica y la terminología en la sociedad de la información*. Castellón: Publicacions de la Universitat Jaume I. 2002. pp. 87-105
- Chomsky, N. *Aspects of the Theory of Syntax*. MIT Press: Cambridge. 1965.
- Fluck, H., *Didaktik der Fachsprachen: Aufgaben und Arbeitsfelder, Konzepte und Perspektiven im Sprachbereich Deutsch*. Tübingen: Narr. 1992.
- Gamero Pérez, S., *La traducción de textos técnicos*. Madrid: Ariel Lenguas modernas. 2001.
- Pelka, R. Möhn, D., "Fachsprachen. Eine Einführung". En *Arbeitshefte*. 1984.
- Sager, J. C., Dungworth, D. & McDonald, P. *English Special Language. Principles and practice in science and technology*. Wiesbaden: Brandstetter. 1980.
- Saussure, Ferdinand de. *Curso de Lingüística General*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1961.
- Varela Salinas, M. J., *El léxico especializado de la vinificación. Elaboración y análisis de una herramienta terminográfica para su traducción Español-Alemán*. Tesis doctoral. Universidad de Málaga. 2001.

