

ÍNDICE

<i>Prologue/Prólogo</i>	11
<i>The contributions/Las contribuciones</i>	13
LEXVIN AND THE FOOD AND WINE LEXICONS	27
<i>Margarita Goded Rambaud, UNED</i>	
<i>References/Referencias</i>	30

ARTICLES

WHAT'S NEW IN WINE LANGUAGE	37
<i>Adrienne Lehrer, University of Arizona</i>	
TOUCHDOWNS IN WINESPEAK: ONTOLOGIES AND CONSTRUALS IN USE AND MEANING-MAKING	57
<i>Carita Paradis, Linnaeus University</i>	
DEMYSTIFYING THE WINE WORLD THROUGH STYLE-SHIFTING: A SOCIOLINGUISTIC ANALYSIS OF A SOCIOLECT	73
<i>Becky Brown, Purdue University</i>	
IMAGE-SCHEMAS IN THE FIGURATIVE LANGUAGE OF FOOD EVALUATION: A QUESTION OF TASTE?	85
<i>Elena González Pastor, Universidad de Zaragoza</i>	
LA ESTRUCTURA CONCEPTUAL EN LAS EXPRESIONES DE DEGUSTACIÓN	105
<i>Daniel Michaud Maturana, Zuyd University</i>	
ARGUMENTATION IN WINE WRITING	115
<i>Charlotte Hommerberg, Linnaeus University</i>	

ENGLISH AS THE LANGUAGE OF WINE-TASTING IN BURGUNDY? CORPUS EVIDENCE FOR COLLOCATIONAL PARADIGMS IN ENGLISH AND FRENCH	125
<i>Carmela Chateau, University of Burgundy</i>	
WINE: WHAT DOES IT TASTE LIKE IN PORTUGUESE?.....	133
<i>Caio César Christiano, FORELL, University of Poitiers</i>	
ROJO PICOTA VS. MULBERRY: ANÁLISIS CONTRASTIVO DE FRUTAS Y COLORES EN LA CATA.....	145
<i>Bozena Wislocka Breit, Universidad Politécnica de Madrid</i>	
SÜFFIGER ROTWEIN: A CORPUS-BASED STUDY OF ATTRIBUTIVE ADJECTIVES PRECEDING (COMPOUNDS OF) WEIN AS WINE DESCRIPTIONS IN GERMAN....	157
<i>Geert Stuyckens, Katholieke Universiteit Leuven</i>	
EL LENGUAJE DE LAS CONTRAETIQUETAS (RIOJA Y SOMONTANO).....	167
<i>María Pilar Tresaco Belló, Universidad de Zaragoza</i>	
¿ME METES UN VINO ROJO?: DIFICULTADES EN EL APRENDIZAJE DE LAS ESTRUCTURAS Y DEL LÉXICO DEL VINO Y DE LA COMIDA EN HABLANTES FRANCÓFONOS	181
<i>David Benito Canalejas, Université Paris IV-Sorbonne</i>	
EL VINO Y LA LITERATURA.....	191
<i>María José Labrador Piquer, Universidad Politécnica de Valencia; Pascuala Morote Magán, Universitat de Valencia</i>	
THE NEED FOR LANGUAGES AND INTERCULTURAL SKILLS IN MEDIA PROMOTIONS AND PROFESSIONAL PRACTICES	201
<i>Raquel Segovia, Universidad Jaume I de Castellón</i>	
EL MUNDO DE LAS BEBIDAS A TRAVÉS DEL PRISMA DE LOS VIEJOS CREYENTES RUSOS	209
<i>Jelena Bobkina, CES Don Bosco</i>	
LÉXICO GASTRONÓMICO INTERCULTURAL DEL CAMINO DE SANTIAGO.....	217
<i>M.^a Teresa Díaz García y M.^a José Sampedro Vizcaya, Universidad de Santiago de Compostela</i>	

CHOCOLATE, LA PALABRA MÁGICA. CONNOTACIONES Y METÁFORAS	225
<i>M.^a José Sampedro Vizcaya y M.^a Teresa Díaz García, Universidad de Santiago de Compostela</i>	
A CONTRASTIVE LINGUO-CULTURAL ANALYSIS OF THE CONCEPT BREAD IN ENGLISH AND ARMENIAN	233
<i>Gayane Yeghiazaryan Yerevan, State Linguistic University after V. Brusov</i>	
THREE ASPECTS OF THE USE OF WINE: PHYSICAL AND SPIRITUAL HEALTH AND CREATIVE INSPIRATION	243
<i>Violeta Cvetkovska Ockoljić, Tatjana Cvetkovski, Ana Langović Milicević, Megatrend University</i>	
EATING VERBS IN FRENCH AND GERMAN: HOW DO FRENCH AND GERMAN EXPRESS THE RELATIONSHIP TO FOOD?	255
<i>Sylvain Farge, University of Lyon, CRTT</i>	

ROJO PICOTA VS. MULBERRY: ANÁLISIS CONTRASTIVO DE FRUTAS Y COLORES EN LA CATA

Bozena Wislocka Breit
Universidad Politécnica de Madrid

1. INTRODUCCIÓN

El lenguaje cotidiano no parece ser suficiente para describir las sensaciones de quien saborea un buen caldo. Las notas de cata son un intento de verbalizar lo que parece inabarcable y que se escapa a los sentidos involucrados: la vista, el olor y el sabor. Sólo hay una clase de alimento que suscita las mismas sensaciones: las frutas. En este análisis hemos intentado hacer un breve estudio contrastivo de clases de fruta y colores mencionados en las fichas de cata de una zona determinada: la D.O. Somontano y sus correspondientes traducciones al inglés, comparándolo a continuación con unas fichas similares de vinos australianos, neozelandeses y californianos, también provenientes de Internet. El objetivo era averiguar si los resultados son parecidos y, si no fuera así, cuáles podrían ser motivos de tal diferencia. El material de análisis está formado por 132 fichas de cata confeccionadas por las bodegas y disponibles en Internet.

2. METODOLOGÍA

Para ceñirnos a un entorno determinado hemos optado por la Denominación de Origen Somontano, al ser una denominación relativamente joven, actualmente formada por 32 bodegas. Debido a que no todas las bodegas de esta D.O. disponen de fichas traducidas, hemos reducido el análisis a cinco muestras provenientes de diferentes bodegas de cada uno de los varietales analizados. El corpus paralelo está formado por la correspondiente traducción al inglés realizada por las bodegas. Los corpus comparables también contienen cinco muestras por cada varietal, originarias de California, Australia y Nueva Zelanda. Para salvaguardar la homogeneidad de los textos analizados nos hemos limitado a las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz/Syrah, Pinot Noir y Tempranillo. En total se analizaron 132 fichas de vinos tintos. El estudio se ha limitado al único apartado realmente lingüístico: *la nota de cata*, prescindiendo de los demás datos. Como material de consulta adicional hemos utilizado los glosarios de terminolo-

gía vitivinícola existentes en Internet y algunos libros dedicados a la materia. Finalmente hemos aprovechado las definiciones de colores ofrecidos en la Wikipedia en su versión inglesa y española, junto con el catálogo de “rojo” proveniente del DUE de María Moliner.

3. LOS CONCEPTOS BÁSICOS: EL SUBLENGUAJE, LA CATA, EL COLOR, LA FRUTA

3.1. El sublenguaje

Incluso un somero análisis de las diferentes definiciones del concepto de *sublenguaje* nos permite opinar que el *lenguaje de vino* puede ser considerado como tal, ya que, p. ej. cumple con los requisitos definidos por Pierre Lerat (*Las lenguas especializadas*, 1997, 17):

La noción de lengua especializada es mucho más pragmática: es la lengua natural considerada como instrumento de transmisión de conocimientos especializados.

También John Sinclair en la página web *Expert Advisory Group on Language Engineering Standards*¹ opina que: *sublanguages evolve naturally (although at the level of terminology there may be deliberate acts of creation)*.

En última instancia la existencia de un lenguaje especializado se ve confirmada por su versión humorística, sobre *Winespeak* se han publicados ya libros y existen numerosas páginas web, de donde proviene esta cita²:

But how on earth do people manage to describe twelve shades of red, including brick, garnet, cherry, and prune? And in the circles I run in, or try to run in, describing a white wine's color as simply white, makes you out to be a bit of an oaf.

3.2. La cata

La demanda de vino de calidad ha contribuido a la implantación de métodos tecnológicos sustentados en análisis químicos y físicos, el concepto de *análisis sen-*

¹ <http://www.ilc.cnr.it/EAGLES96/corpusyp/corpusyp.html>

² <http://www.oiv.org/>

sorial refleja el deseo de objetivización de la valoración subjetiva del catador. Este procedimiento, sin embargo, es un arma de doble filo: la medición precisa de determinados parámetros permite corroborar, o no, la del catador humano. Este último, al percibir un estímulo sensorial, evoca un recuerdo asociado y, sin ser consciente de ello, recrea su propia reminiscencia:

En effet lorsque notre cerveau réalise une tâche de «connaissance» ou de «compréhension», il manipule des représentations. Le goût de vin est en réalité une représentation perceptive car elle relève d'une interaction avec le réel et est consciente. Notre problématique s'attache donc à comprendre le mode de constitution des représentations du vin élaborées au cours de dégustation³.

A veces la evocación se sobrepone a la realidad, como recuerda el periodista francés dedicado a la enología, Bernard Pivot (*Diccionario del amante del vino*, 2007, 40):

...el vino es casi seco, lo que no altera nada su poder de evocación. Cuenta miles de historias de frutas exóticas y de islas vírgenes. Este vino es mágico, con una inmensa permanencia en el paladar. Por sí solo sirve como postre... La imaginación acaba suplantando la cata.

En un trabajo futuro nos gustaría demostrar que una de las principales funciones del lenguaje de cata no es informar, sino encantar y seducir, hacer creer al posible futuro consumidor, que toda la magia y la poesía que rezuman de la descripción del caldo realmente le están esperando en la copa que brilla ante él. Véase la nota de cata de un Pinot Noir californiano:

The wine has the intensity of a babbling brook suddenly cast into a narrow gorge but as it emerges from the other side, an elastic memory ensures the wine finishes with sweetness, charm and a Manuka honey complexity.

En este estudio sólo nos dedicaremos a dos características evaluables en un vino: el aroma en su componente frutal y el color. Sendas asignaturas de 4,5 créditos cada una y denominadas: El color del vino y La cata del vino⁴ impartidas en la carrera de Enología de la Universidad de la Rioja corroboran su importancia.

³ <http://www.academie-amorim.com/documents/brochet.pdf>

⁴ <http://www.unirioja.es/estudios/enologia/2033003.shtml>,
y <http://www.unirioja.es/estudios/enologia/2033002.shtml>

3.3. El color del vino

Antes de iniciar el análisis cromático quisiéramos destacar cierta particularidad del corpus inglés: varias de las bodegas californianas analizadas prescinden de comentarios sobre el color del vino, ni siquiera indican si el vino es blanco o tinto⁵, tan sólo el varietal. En la ficha de Pinot Noir 2007 de Hanzell Vineyards⁶ se dedican veinticuatro líneas a la cosecha, la vinificación, el maridaje, y sólo cuatro a la cata propiamente dicha. He aquí otra línea de investigación, particularmente si tenemos en cuenta la gran importancia que tiene el color del vino en Europa. ¿Será porque los valores visuales no tienen tanto impacto en el consumidor como los gustativos?

En los análisis sensoriales practicados durante la vinificación se acude a parámetros científicos, el color es definido como una frecuencia de la onda de luz, sin embargo en la cata tradicional se utilizan exclusivamente expresiones de tipo: *rojo picota, borde color teja, color cereza de media capa*.

En la práctica nos encontramos con una lista de colores cuya ubicación con precisión en el espectro cromático es prácticamente imposible, además el uso de instrumentos científicos en una cata tradicional es impensable. La Escuela Española de Cata propone la siguiente lista de matices del vino tinto: violeta, púrpura, ciruela, cereza picota, granate, rubí, castaño, caoba; para ribetes o reflejos: morado, violeta o teja⁷, sin embargo no se menciona el *carmesí*, el término más frecuente en las fichas inglesas. En un estudio llevado a cabo en Méjico⁸ a los catadores del vino Cabernet Sauvignon se les ha ofrecido la siguiente lista de opciones de la intensidad de rojo:

rojo violeta, rojo cereza, rojo grosella, rojo sangre, rojo ladrillo, rojo anaranjado, rojo amarillento, rojo marrón, rojo carmín, rojo rubí, rojo granate, rojo bermellón, rojo púrpura, rojo violáceo, rojo negro, rojo teja y picota

El mero orden de los términos induce a pensar que por un lado es el espectro gradual de tonalidades, y por otro requiere un conocimiento previo de las frutas (*grosella, cereza, picota*), o de los colores mencionados (*rubí, bermellón, púrpura*).

⁵ Véase: <http://store.nexternal.com/shared/StoreFront/default.asp?CS=brcohn&S...>
y también: <http://www.ballettovineyards.com/2006gewurztraminer.shtml>

⁶ <http://www.hanzell.com/wines.html>

⁷ L. Manel Barba, *La Cata de Vinos*, 2002, p. 51.

⁸ http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/gonzalez_v_m