

EL NACIMIENTO DEL LÉXICO CIENTÍFICO-TÉCNICO DEL VINO EN ESPAÑA: ESTEBAN DE BOUTELOU¹

Francisca Bajo Santiago
Universidad Rovira i Virgili

1. Introducción

Como señalan los editores dels *Quaderns d'Història de l'Enginyeria* de la Escola Superior d'Enginyers Industrials de Barcelona (1996: VI):

“La història de la ciència i de la tècnica és una disciplina científica plenament consolidada en les universitats i els centres d'educació tecnològica més prestigiosos del món, amb les seves organitzacions internacionals, els seus congressos i les seves múltiples revistes científiques especialitzades.”

Sin embargo no todas las ciencias parecen haber recibido el mismo trato por parte de los investigadores. Así Cantarelli (1989: 27-28) se lamenta de la escasa atención que se ha prestado a la historia de la elaboración del vino:

“La consommation de vin est l'un des facteurs qui caractérisent la civilisation occidentale. Malgré cela, l'histoire de la vigne et du vin, qui fait l'objet de nombreuses études d'histoire économique et, également, de recherches sociologiques, n'a été qu'épisodiquement aussi l'histoire de la technique.”

Por otro lado, últimamente, el estudio de la historia de los términos científicos ha despertado el interés de los estudiosos. Como señala Kocourek (1991: 28): “La connaissance, quoique partielle, de l'histoire de la langue spécialisée donne à la discipline la profondeur culturelle qui enrichi le monde d'un chercheur et met l'effort contemporain en perspective”. Así “L'approche terminologique peut donc fonctionner aussi en diachronie” (Humbley 1994: 701). La presente comunicación nace de dicha preocupación y pretende contribuir al conocimiento de la terminología enológica española del siglo XIX².

¹ Este trabajo ha sido posible gracias a la concesión de una beca pre-doctoral de Formación de Investigadores (FI-CIRIT) por la Generalitat de Catalunya y al proyecto *La formación de la terminología de la química en español*, subvencionado parcialmente por la DGEIC (PB97-0412). Quiero agradecer al profesor C. Garriga la ayuda prestada para el presente estudio.

² En España ha visto la luz un número considerable de trabajos en esta línea. A modo de ejemplo podemos citar los siguientes: Gutiérrez Rodilla (1993) en medicina, Rodríguez (1996) para el ferrocarril, Moreno (1997) en electricidad, Garriga (1998a) en química o Gállego (en prensa) para la fotografía.

2. La nueva química y la enología científica

La ciencia moderna se inicia en el siglo XVII, dando lugar a lo que se conoce con el nombre de *Revolución Científica*. Supuso una ruptura con el saber tradicional, tanto en el fondo como en la forma. El proceso afectó a todos los campos, si bien algunos vivieron la *crisis* de manera más intensa y profunda (López 1986: 36). La química, sin embargo, tuvo que esperar a las últimas décadas del siglo XVIII para vivir su particular *revolución* de manos de Antoine Laurent de Lavoisier (Butterfiel 1982: 193-210). Este químico supo organizar y sistematizar las ideas anteriores, estableciendo un sólida base sobre la cual se edificará la nueva ciencia (Mieli: 1948: 14).

Lavoisier se interesó también por la fermentación vinosa. Demostró que el azúcar se descomponía cuantitativamente en alcohol y ácido carbónico. Sus resultados llevaron a otros científicos como Chaptal, Gay-Lussac, Berzelius o Pasteur, a estudiar los procesos fermentativos³ (Riera 1993: 84). No resulta extraño que Cantarelli (1989: 34) considere que Lavoisier es el responsable de la introducción de la ciencia moderna en la elaboración de los vinos. Se demuestra así el estrecho vínculo que se establece entre el nacimiento de la enología y la química moderna. Véase a modo de ejemplo las siguientes palabras de Francisco Carbonell i Bravo en su obra *Arte de hacer y fabricar el vino* publicada en el año 1820:

“La química no solamente nos ha suministrado medios de regular las modificaciones que causan en el racimo las estaciones, el clima, el sol, la situación; sino que instruyéndonos en la naturaleza de las sustancias que promueven la fermentación, nos suministra suficientes luces para modificarla y apropiarla, por decirlo así, á la naturaleza tan variable de los elementos que la constituyen. Hace aun mas, pues nos enseña á corregir los defectos de las materias que la componen, y á suplir por el arte la imperfeccion del trabajo de la naturaleza” (1992: 7-8).

La vinificación pasa de estar sujeta al capricho del destino a las formulaciones químicas. Así “The nineteenth century forms a rather long watershed between the making of wine as it was practiced for millenia and the quite new enology or science of wine” (Loubère 1978: 93). Mientras *enología* “denoted the science of wine-making and maturing, and its practitioner became a highly trained scientist”, *vinicultura* “meant the general knowledge of wine manufacture, the know-how required, without necessarily including an understanding of the chemistry of wine” (Loubère 1978: 191).

³ Para una visión histórica de los estudios relativos a la fermentación puede consultarse Primo (1981).

3. El nacimiento de la enología en España

El “terremoto científico” que sacudió Europa durante el siglo XVII no afectó a la gran mayoría de las mentes hispanas, que se cerraron en sí mismas, negando las innovaciones que llegaban de fuera. Solamente en las dos últimas décadas del siglo, los llamados *novatores* decidieron romper definitivamente con el saber anterior. Toman conciencia y denuncian públicamente el “atraso” en el cual se encuentran los estudios científicos en España. Durante el siglo XVIII, la nueva dinastía borbónica mostró un especial interés por la promoción de la actividad científica y técnica. Su objetivo era incorporar a España al “tren europeo”. Las bases puestas por los novatores, junto a las condiciones socio-económicas del momento y el apoyo real, favorecieron el desarrollo de la actividad científica en España (López 1986: 36-44). Justo en este momento se produce en Europa la “Revolución Química”. Ahora, “reinaba en España un ambiente muy distinto y mucho más propicio a una acogida favorable y fértil de las nuevas doctrinas” (Portela 1998: 48-49). Los estudiosos españoles se apresuraron a traducir los trabajos de Lavoisier, Morveau, Fourcroy y Berthollet⁴.

De la mano de la química, la enología llega también en un momento muy propicio. Como anota Pan-Montojo (1989: 12) “La lectura de la literatura extranjera produjo un cambio substancial en el talante, preocupaciones y estilo de los tratadistas españoles”. Según dicho investigador Andalucía fue “la región estrella de los estudios de vitivinicultura con pretensiones científicas anteriores a 1808” (Pan-Montojo 1989: 13).

Destacan autores como Cecilio García de la Leña o Esteban de Boutelou⁵. El primero publicó en 1792 su *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pero Ximen y modo de formarlos*. Además de describir las prácticas de vinificación malagueñas, recomienda soluciones para mejorar los vinos, especialmente con vistas a la exportación (Pan-Montojo 1989: 13). El segundo, publicó en 1808 su *Idea de la práctica eonologica de Sanlucar de Barrameda*. De esta obra nos

⁴ Véase al respecto los trabajos de C. Garriga (1996) y (1998b).

⁵ La mayoría de estas obras no tienen más que una pretensión descriptiva y crítica, y aunque algunas ofrecen recomendaciones para mejorar la calidad de los caldos no pueden considerarse, a mi juicio, como manuales para la elaboración de vinos. El mérito de la confección de dicho manual se debe al químico catalán Francisco Carbonell i Bravo con su *Arte de hacer y conservar el vino* (1820) a quien consideramos el responsable de la introducción de la ciencia moderna en la elaboración de vinos. Defensor de la aplicación de los conocimientos químicos se afaná por establecer un sólido puente entre las aulas y la industria.

ocuparemos en la presente comunicación. Se había creado pues, un clima favorable para el despegue de la ciencia enológica en España.

4. La obra de Esteban de Boutelou

Su estudio de mayor influencia fue la *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera* que los investigadores fechan en 1807. Anota Pan-Montojo (1989: 14) que la obra está acompañada de un apéndice en el que se da cuenta de las prácticas enológicas de la región. Según López, Glick, Navarro y Portela (1983) “al año siguiente escribió un breve informe sobre los métodos avanzados de vinificación que observó en Sanlúcar” titulado *Idea de la práctica enologica de Sanlúcar de Barrameda*⁶.

La obra se abre con una introducción donde el autor expone que el objetivo de su estudio no es presentar “un cuerpo de doctrina sobre la fermentación vinosa, sino indicar las principales operaciones, que se practican en Sanlúcar” (1806: 10). Pretende demostrar cómo buena parte de las nuevas aportaciones científicas a la vinificación ya se practicaban desde hacía tiempo en tierras gaditanas⁷:

“¿Quién creyera que de tiempo inmemorial se siguiesen en Xerez y Sanlúcar muchas de las doctrinas de Chaptal sobre la Enología, ó arte de hacer el vino, y que fuesen allí comunes los sublimes secretos que acaba la Química de revelar a Europa?” (1806: 9).

Según Boutelou la falta de comunicación entre los cosecheros peninsulares y el escaso interés que los hombres instruidos habían manifestado hacia la vinificación, habían impedido que las prácticas vinícolas españolas más avanzadas se conocieran no sólo en buena parte de España sino también en Europa.

⁶ En la portada de la edición facsímil que manejamos consta el año de 1806. En el interior de la obra podemos leer: “Trasegaban en Sanlúcar por el 16 de Noviembre de 1806, antes de los fríos” (1806: 43. Creemos que la fecha más correcta sería la propuesta por López et al.

⁷ Jerez ha sido desde siempre una de las zonas vinícolas españolas más activas. Los romanos importaban ya grandes cantidades de vino gaditano. En los siglos XIV y XV Jerez fue una importante base exportadora de vinos hacia Europa y América (Delgado 1987: 19-20). En el siglo XVIII el negocio vinatero de Jerez alcanzó un período de apogeo. Se establece el llamado Gremio de la Vinatería, el cual intervenía no sólo en la venta sino también en la manera de almacenar y criar el vino (Smith y Casas 1981:25). Como consecuencia de todo ello a “comienzos del siglo XIX comenzaron a establecerse en Jerez grandes almacenes y amplias bodegas capaces de atender los numerosos pedidos que se recibían de todas las partes del mundo y se invirtieron fuertes capitales en plantar viñas y en mejorar las instalaciones vinícolas” (Martínez 1992: 30). No resulta pues extraño que fuese en Andalucía donde se dieron los primeros pasos de la enología en España.

El cuerpo central de la obra se dedica a los procesos de vinificación. Pueden encontrarse numerosas referencias a trabajos y estudios de investigadores europeos como Chaptal, Proust, Rozier, Halles, Olivier de Serres, Cadet-de-Vaux, Miller... lo que demuestra que los últimos avances europeos eran conocidos en España⁸. Se cierra la obra con unas *Observaciones sobre la destilación de los aguardientes en Xerez y Sanlúcar de Barrameda*. La presente comunicación se ha centrado en el estudio del capítulo titulado “Algunas advertencias sobre la fermentación”, por la importancia que dicho proceso tiene en el nacimiento de la enología.

5. El léxico relativo a la enología

La técnica de elaboración de vinos es tan antigua como la propia humanidad. Estaba al alcance de cualquier pequeño agricultor, como lo estaba el pan. La familiaridad de dicho producto estaba unida al dominio del léxico que lo representaba. Pero en siglo XIX la situación cambia radicalmente con la incorporación de la ciencia al proceso de vinificación. Desde ese momento, su fabricación está limitada a ciertas personas que son portadoras de una serie de conocimientos. El vino es ahora científico y su léxico también. La obra de Boutelou, situada en esa etapa de transición entre la viticultura tradicional y la enología científica, es un interesante documento para observar cómo conviven los términos tradicionales con aquellos que aparecen para denominar nuevas realidades.

Encontramos un buen número de voces que están relacionadas con la elaboración precientífica del vino. Es el caso de *ahilar, bodega, casca, esprimir, evaporar, evaporación, fermentar, fermentación, hervir, hez, hollejo, lagar, lía, mecedor, mecer, mosto, orujo, precipitación, precipitar, tártaro, trasiego, uva, vendimia, vino...*

Por otro lado observamos cómo la ciencia y la técnica empiezan a mostrarse presentes en la vinificación mediante la presencia de términos como *ácido málico, areómetro de Baumé, calórico, densidad, enólogo, gas, gas ácido carbónico, pesalico...*

⁸ El capítulo dedicado a la fermentación se abre con las siguientes palabras de Boutelou: “Habiendo explicado Chaptal con aquella inteligencia propia del hombre sabio los fenómenos de la fermentación vinosa, no debe detenerme en explicar unos puntos tratados por aquel maestro con tanta individualidad y conocimiento. Los lectores que deseen enterarse más circunstanciadamente de la fermentación, hallarán traducidas al castellano, en el Diccionario de Rozier, las doctrinas del ilustre Chaptal” (1806-34). El Diccionario de Rozier (1734-1793) fue traducido por D. Pedro Alvarez Guerra y se publicó entre 1797 y 1803.

Los científicos españoles de principios del siglo XIX sintieron la necesidad de unificar los sistemas de medidas con el objetivo de facilitar los intercambios comerciales. Sin embargo esto no fue posible hasta mediados de siglo (Gutiérrez Cuadrado y Peset: 1997). En la obra de Boutelou las medidas documentadas son las tradicionales: *pulgada* y *libra*.

6. Tratamiento lexicográfico

Consideramos que el diccionario puede resultar un instrumento de eficaz ayuda a la hora no sólo de datar la fijación de un término en la lengua sino también para comprender la evolución del significado que algunos de ellos han sufrido desde su aparición hasta nuestros días. El diccionario se presenta así como un colaborador de excepción tanto para los historiadores de la lengua como para los de la ciencia.

Para el presente estudio hemos seleccionado 67 términos del texto de Boutelou que se han contrastado en diferentes obras lexicográficas. En primer lugar en el *Diccionario de la Lengua Española* de la RAE. Se rastrearán las voces desde *Autoridades* hasta la vigésima primera edición. En segundo lugar, hemos creído oportuno atender el movimiento lexicográfico no académico del siglo XIX, a través de dos de sus representantes: el *Diccionario Nacional* (1846-1847) de R. J. Domínguez y el *Diccionario Enciclopédico de la Lengua Española* (1853-1855) de E. Chao. Ambos, frente a la Academia, consideraban necesario incorporar los tecnicismos al diccionario⁹. Dejan constancia de ello en sus respectivos prólogos:

“Los progresos del hombre hacen innecesarios unos objetos que son reemplazados por otros más útiles y más cómodos, y por consiguiente caducan en los idiomas las voces de los unos, se hacen necesarias las de los otros y cada vez se hace sentir mas y mas la falta de un Diccionario en que estén consignadas las voces nuevamente creadas” (*Diccionario Nacional*)

“Al empezar las tareas, la primera cuestión que naturalmente se nos presentó fue la de la estension que debía tener la obra; es decir, si habíamos de comprender el tecnicismo de las ciencias, las artes y los oficios, y los nombres de la Mitolojía, la Historia y la Geografía, o limitarnos, como la Academia, a la reducida esfera del lenguaje comun. (...) El lenguaje no se ha hecho únicamente para manifestar las operaciones del entendimiento y los impulsos del corazon, sinó tambien para espresar los resultados de la accion del hombre sobre el universo que Dios le ha dado por morada” (*Diccionario Enciclopédico de la Lengua Española*)

Por otro lado, Domínguez incorpora la abreviatura *Enol.* (Enología) en su diccionario. Esto supone sin duda el reconocimiento de la nueva disciplina¹⁰. Suponemos que la consulta del *Diccionario Nacional* puede aportar interesantes datos a nuestro estudio.

Por último hemos consultado tres diccionarios actuales especializados del vino¹¹. Esperamos poder constatar en qué medida el corpus seleccionado se mantiene hoy vigente.

6.1. *Diccionario de la Lengua Española*¹² de la Real Academia Española

El 81% de los términos seleccionados se encuentra registrado en la última edición del DRAE, y sólo el 19% no es recogido por la Academia. Nos ocuparemos primero de éstos últimos¹³.

En la obra de Boutelou se documenta el término *oenologista*: “Los más célebres eonologistas juzgan de que quanto mayor es la porción de mosto que fermenta de una vez, tanto más intimamente se incorporan los principios del vino” (1806: 37). El *Dictionnaire Historique de la Langue Française* (1993) manifiesta cómo en francés rivalizaban *oenologue* (que documenta en 1810) y *oenologiste* (registrado en 1812). Sin embargo el *Dictionnaire National ou Grand Dictionnaire Classique de la Langue Française* (1845) recoge ambos términos y los define como diferentes. El *oenologiste* es aquel que escribe sobre los vinos y el *oenologue* es el que practica la enología. Salvá en su *Nuevo Diccionario Francés-Español y Español-Francés* (1856), en la nomenclatura del volumen francés-español, recoge los términos franceses (*oenologiste, oenologue*) con sus correspondencias españolas (*enologista, enólogo*) estableciendo la misma distinción. Hoy en día solamente ha pervivido en español la voz *enólogo* que el DRAE recoge en 1936 definiéndolo como la “Persona entendida en enología”.

⁹ Pueden consultarse al respecto los trabajos de: Anglada y Bargalló (1992), Azorín (1996) y Bueno (1996).

¹⁰ El diccionario de la Academia recoge por primera vez el término *enología* en su edición de 1869. A pesar de ello, y del número considerable de términos enológicos que presenta (Bajo, en prensa), todavía no ha incorporado en su tabla de abreviaturas ninguna dedicada a la elaboración de vinos.

¹¹ Son los siguientes: *Diccionario del vino* (1990), *Dictionnaire International Mœt-Hachette du vin* (1996) y *Lexique International de la vigne et du vin* (1963).

¹² A partir de ahora DRAE.

¹³ Son los siguientes: *ácido málico, aire atmosférico, areómetro de Baumé, aroma, eonologista, espirtuosidad, fermentación insensible, fermentación tumultuosa, fermentación vinosa, gas ácido carbónico, málico, parte colorante, vacío*. Observamos cómo la mayoría son compuestos sintagmáticos.

Por otro lado, la mayoría de los términos registrados se encuentra ya en *Autoridades*¹⁴, concretamente el 63%. El resto se irán incorporando en las distintas ediciones¹⁵. El desarrollo de los conocimientos, concretamente en el campo de la química, se deja sentir en las definiciones de términos como *ácido*. Véase estos ejemplos:

(1726): “Es una sal mordicante y disolvente, que según la opinion de algunos modernos, se halla en todos los mixtos, en el qual sentido es opuesto à Alkali, y el mas poderoso de los acidos conocidos es el del vitriolo. Diferenciase de lo que llamamos agrio, porque este no se dice propiamente sino del sabor, y el ácido de lo que es corrosivo, que penetra, disuelve y corrompe la substancia de las cosas. Voz de la Chymica”

(1914): “Cualquiera de las substancias que pueden formar sales combinándose con algún óxido metálico u otra base de distinta especie. Suelen tener sabor agrio y enrojecer la tintura del tornasol cuando son líquidas o están disueltas, y las que no contienen hidrógeno se llaman hoy más propiamente anhídridos”

En la obra de Boutelou documentamos el término *azúcar*. Indica el autor que “el azúcar de uva es de la misma naturaleza que el de la caña, pero es más adaptado para prestar fuerza y calidad a los vinos, que están faltos de este principio” (1806: 58). Hoy sabemos que ambos son diferentes; incluso entre los componentes de la uva se encuentran distintos tipos de azúcares, de los cuales la glucosa y la fructosa representan el 95% del total (Primo 1997: 280). El contraste entre los diccionarios de diferentes épocas nos puede ayudar a dibujar la evolución de los conceptos. Como ejemplo proponemos observar lo que ocurre con el término *azúcar*. Se recoge en *Autoridades* y se define como:

“El xugo que dan de si las cañas dulces, o se saca de ellas exprimiéndolas en el ingenio, y cociéndolas hasta que en fuerza del fuego pierda las heces y se purifique, el qual despues se condensa y queda seco y enxúto. El que sale por las junturas ó nudos de las cañas derretido a manéra de goma se llama natural, y artificial el que se beneficia con la operación del xugo”¹⁶

En 1838 la Academia de las Ciencias francesa recibe un escrito de diferentes estudiosos (entre los cuales se encontraba Gay-Lussac), en el cual señalan que “le sucre de raisin, celui d’amidon, celui diabètes et celui de miel ont parfaitement la même composition et

¹⁴ Son éstos: *ácido, ahilar, atmosférico, arropar, azúcar, bodega, casca, cosechero, deposición, dilatación, disipación, esprimir, evaporar, evaporación, fermentación, fermentar, hervir, hez, hollejo, lagar, lía, mecedor, mecer, mosto, orujo, pipa, precipitación, precipitar, principio, tártaro, trasiego, uva, vendimia, vino*.

¹⁵ Son: *balsa, bota, dar bastón (1780), respiración (1803), gas (supl. 1803), alcohol, areómetro, calórico (1817), carbónico (1832), colorante (1837), densidad (1843), grado (1852), pesalícor (1869), calor (1884), descomposición, disipar, mucilago (1899), granilla (supl. 1970), sombrero y tonel (1992)*. En la obra de Boutelou los toneles y las botas se utilizan para guardar el vino y no sólo para transportarlo. Por eso hemos considerado que *bota* no se recoge hasta la edición de 1780 “Cuba, ó pipa de madera con arcos para guardar vino y otros licores” y *tonel* hasta 1992 “Cuba grande”.

¹⁶ En la edición de 1852 se indica que puede también extraerse de otras sustancias. A partir de 1884 se precisa que puede sacarse de la caña, de la remolacha y de otros varios vegetales.

les mêmes propriétés, et constituant un seul corps que nous proposons d'appeler *Glucose*" (Cottez 1983: 137). El *Diccionario enciclopédico de la Lengua Española* (1853-1855) de E. Chao distingue ya dos grandes clases de azúcar:

"(...) el común o azúcar cristalizabile, y el azúcar de cristalización confusa y defectuosa. La primera de estas especies, que se saca de la caña dulce y la remolacha, existe también en el arce, la zanahoria, la calabaza, la castaña y la caña de maíz. La otra se encuentra en la uva, la manzana, la grosella, y en gran número de frutas que presentan siempre una reacción ácida"

Así mismo, incorpora el lema *glucosa*:

"azúcar de uvas, que se obtiene esprimiendo las uvas bien maduras, saturando el líquido que resulta con un poco de greda, filtrándolo y concentrándolo hasta la consistencia de jarabe: cristaliza en una masa confusa, que se lava con un poco de agua fría y que puede purificarse volviéndola a disolver en una corta cantidad de agua. Su sabor es algo mas débil que el azúcar de caña"

La Academia registra por primera vez este nuevo término en su edición de 1899:

"Especie de azúcar, blanco, sólido, cristalizabile, pero menos dulce que el común ó de caña, que se encuentra en las uvas y la mayor parte de las frutas, en varios jugos vegetales y en la sangre, y se obtiene artificialmente por la acción del ácido sulfúrico sobre el almidón ó la dextrina"

En 1936 introduce *azúcar de uva* como "Glucosa que forma el principio dulce de la uva y de otras frutas". Hacia mediados del siglo XIX los investigadores identifican otras clases de azúcar como la maltosa (1847), la galactosa (1860) o la lactosa (1855) (Cottez 1983: 138). La Academia incorpora en 1936 una nueva acepción de azúcar, marcada como química: "Nombre genérico de una numerosa clase de substancias orgánicas, no todas de sabor dulce, cuya composición química tiene analogía con la de la sacarosa".

Volviendo al tratamiento del corpus, en cuanto a las marcas que acompañan las diferentes acepciones, hemos observado dos grupos. Por un lado, las geográficas, con un único caso *granilla*. Aparece en el suplemento de 1970 y se limita a Canarias. Sin embargo, el *Diccionario del vino* de Pastor y el *Lexique de la Vigne et du Vin* lo consideran de dominio general. Por otro lado, entre las marcas técnicas, predominan las de química y física¹⁷, frente a una única marca abreviada de *Filos.* (Filosofía) aplicada a *principio* desde su incorporación en *Autoridades* hasta 1803.

¹⁷ Aparecen marcados desde su incorporación hasta la actualidad como pertenecientes a la química: *ácido*, *carbónico* y *precipitar* y a la física *calor*, *densidad* y *dilatación*. *Calórico* se marca como química de 1817 a 1852 para sustituir dicha marca por la de física hasta la actualidad. En cambio *areómetro* se introduce por primera vez en la edición de 1817 sin marca alguna hasta 1884 que recibe la de física que permanece en la última edición del DRAE. *Grado* aparece acompañado de dos marcas (Mat. y Fis.) en 1852 que se simplificarán en Física de 1899 a 1914, para finalmente conservarse sin ninguna hasta la actualidad. *Gas* se introduce en el suplemento de 1803 con la marca abreviada Quím. que desaparece en las siguientes ediciones. Algo similar ocurre en el caso de *precipitación*. De 1726 a 1869 se acompaña

El Diccionario de la Academia no presenta en su tabla de abreviaturas ninguna que tenga que ver directamente con el mundo de la elaboración de vinos. Sin embargo, desde la edición de 1780 se recogen dos términos acompañados de marcas no abreviadas, situadas en el interior de la definición, que limitan su uso al campo de la viticultura. Así se mantienen hasta la actualidad:

balsa (1780) “Se llama así la media bota en la vinatería y tonelería de el Andalucía Baxa. Tambien se suele llamar tina.”

(1992): “3. En la vinatería y tonelería de la Andalucía Baja, media bota.”

dar bastón (1780) : “de que usan los cosecheros de vino, y significa moverlo con un palo en la tinaja quando se ha ahilado, para deshacer aquella coagulacion.”

(1992): “Entre cosecheros de vino, moverlo con un palo en la vasija cuando se ha ahilado, para deshacer la coagulación.”

Considero que ambas deberían estar acompañadas por una misma etiqueta, preferentemente abreviada y fuera de la definición, que podría ser, *Enol.* (Enología), ya que no son de uso general.

6.2. *Diccionario Nacional* (1846-1847)¹⁸

Se han registrado 49 de los 67 términos seleccionados, lo que supone el 73% del total. Comparado con la edición académica correspondiente a la época (1843), la obra de Domínguez documenta 5 voces más: 4 que la Academia recogerá en ediciones posteriores: *pesalícor* (1869), *descomposición*¹⁹, *disipar* y *mucílago* (1899), y 1 que aún todavía el DRAE no ha recogido: *málico* (Quím.). Sin embargo, frente a la edición de 1843, no registra una definición adecuada del término *pipa*. En el texto de Boutelou,

de la marca de química. A partir de 1884 se registra sin marcación técnica alguna. Más complicado es el caso de *alcohol*. Se incorpora por primera vez en 1817 sin marca alguna. En la edición siguiente recibe la etiqueta Quím. que mantiene hasta 1869. Desde 1884 hasta 1925 aparece sin marca alguna: “Líquido diáfano, incoloro, inflamable, de sabor acre y urente, y de olor fuerte y grato, que, por medio de la destilación al fuego, se saca de licores espirituosos”. En la edición de 1936 se incorpora el compuesto *alcohol etílico* que toma la definición que hasta entonces había ofrecido la acepción *alcohol*. Como consecuencia, bajo *alcohol* no encontramos la definición anterior. En 1984 volvemos a encontrar una nueva acepción bajo *alcohol* que apunta a la que nos ofrecían las ediciones de 1817 a 1925 y acompañada por la marca diatécnica Quím. A la vez se mantiene el compuesto *alcohol etílico*. Finalmente en 1992 se mantiene la acepción pero se elimina la marca.

¹⁸ A partir de ahora DN.

¹⁹ En Boutelou leemos: “La fermentación es una operación química executada en grande, cuyos resultados más aparentes son la descomposición de algunas substancias de la uva, y la combinación varia de sus principios desunidos por el calor del líquido” (1806: 34). En la edición de 1791 se define *descomposición* como “El acto de descomponer, ó descomponerse alguna cosa”. Bajo el verbo no encontramos ninguna acepción adecuada al texto de Boutelou. En 1817 encontramos la siguiente bajo *descomponer* “Reducir algun cuerpo á los principios ó simples de que se compone”, y a partir de 1899 “Separar las diversas partes que forman un compuesto”. Hemos considerado que ésta sí se adecua al uso que hemos observado en el texto de Boutelou. Domínguez ofrece la siguiente definición bajo *descomposición* “Separación de los elementos constituyentes de un cuerpo”.

leemos: “En Xerez y Sanlúcar destinan no obstante para la fermentación vinosa, botas de madera, ó pipas de treinta ó sesenta arrobas” (1806: 37). El DRAE-1843 lo define como “El tonel ó candiota que sirve para transportar ó guardar el vino ú otros licores”. Domínguez ofrece la siguiente definición: “Tonel que sirve para transportar vinos ú otros licores”.

El DN recoge la acepción académica de *arropar* “El vino. Echarle arroje” bajo la expresión *arropar el vino* “Tratándose de vinos, mezclarlos con arroje”.

Hemos observado cómo ninguno de los términos registrados está acompañado por la abreviatura *Enol.* que se encuentra en la tabla de abreviaturas. Inexplicablemente, tampoco registra *enología* como lema, ni *enologista* o cualquier otro término similar a éste. Sin embargo, como en el caso de la Academia, hemos documentado 3 términos acompañados de marcas no abreviadas, en el interior de la definición, que los limitan al mundo de la elaboración de vinos:

balsa: “La media bota en la vinatería y tonelería de la baja Andalucía”

dar bastón: “Dícese entre los cosecheros de vino, por el acto de moverlo con un palo en la vasija cuando se ha ahilado, para deshacer aquella coagulación”

arropar el vino “Tratándose de vinos, mezclarlos con arroje”

En cuanto a las marcas abreviadas geográficas, Domínguez limita a la provincia de Andalucía el uso del término *bota* definiéndolo como la Academia. En relación con la edición de 1843 podemos observar algunos cambios con respecto a la marcación técnica. Frente al DRAE marca *fermentación* (Fís. y Quím.), *gas* (Fís., la Academia suprime en 1817 la marca de Quím.), y *areómetro* (Fís., la Academia la añade en 1884). Además marca *mucílago* (Quím., la Academia lo registra desde 1899 sin marcar).

6.3. *Diccionario enciclopédico de la lengua española*²⁰ (1853-1855)

Se han registrado, como en el caso del DN, 49 términos. Comparado con la edición académica correspondiente a la época (1852), el DELE introduce 5 voces más. Tres de ellas las registrará el DRAE en sus ediciones posteriores: *descomposición*, *mucílago* (1899) y *pesalícor* (1869), pero el resto todavía hoy no se encuentra en el Diccionario de la Academia: *fermentación vinosa* y *málico*. Sin embargo, el DELE no registra ni

²⁰ A partir de ahora DELE.

colorante ni una acepción adecuada de *grado*²¹, que sí están en la edición de 1852 del DRAE. Observamos cómo el término *ácido malico*, que no se introduce como tal en el diccionario, sí se define bajo la entrada de *málico*: “relativo o concerniente a la manzana. Dícese de un ácido blanco, inodoro, que existe en casi todos los frutos ácidos”. Por otro lado, *aire atmosférico*, aparece en el ejemplo de uso de *atmosférico*: “lo que tiene relacion con la atmosfera, o forma parte de ella, como: *aire atmosférico*, *fenómenos atmosféricos*”.

En cuanto a las abreviaturas que hacen referencia a los campos en que se utilizan dichos términos, la mayoría pertenece (como era de esperar) a la química (*ácido*, *carbónico*, *málico*, *mucílago*, *precipitación*, *precipitar*, *tártaro*), la física (*areómetro*, *atmosférico*, *calórico*, *densidad*, *dilatación*, *evaporación*), a la física y química (*fermentación*, *gas*) o la farmacia y la química (*alcohol*). Pero también encontramos otras como *Agr.* (Agricultura) para *lagar* o *Art. y Of.* (Artes y Oficios) para *mecedor*. Por último, como ocurría en el DRAE y en el DN, también encontramos marcas no abreviadas dentro de la definición que limitan determinados términos al mundo del vino:

balsa: “la media bota, en la vinatería y tonelería de la Andalucía Baja”

dar bastón: “designan así los cosecheros de vino el acto de mover este con un palo, cuando se ha ahilado, para deshacer aquella coagulación”

6.4. Diccionarios actuales especializados

El *Diccionario del vino* (1990) de A. Pastor se hace eco de 30 términos, el *Dictionnaire International Moët-Hachette du vin* (1996) recoge 29 y el *Lexique International de la vigne et du vin* (1963) documenta 23.

Todos coinciden en no registrar 28²² de las 67 voces seleccionadas de la obra Boutelou. Entre ellas *pesalícor*, *eonologista* y *gas ácido carbónico* prefiriendo *areómetro*, *enólogo* y *gas carbónico*. Tampoco documentan otras como *descomposición*, *dilatación*,

²¹ En el texto de Boutelou leemos: “Se regula que cada grado de ascenso del pesalícor, o areómetro de Baumé, equivale a una sexagésima parte de azúcar” (1806: 36). El DELE ofrece la siguiente acepción de grado: “Nombre dado a cada una de las divisiones practicadas entre dos puntos extremos de la escala termométrica; así decimos que el termómetro de Reamur tiene 80 grados, porque comprende igual número de divisiones, el centígrado 1000, el de Fahrenheit 212”. La academia incorpora en su edición de 1852 la siguiente: “Cualquiera de las partes iguales en que se considera dividida la circunferencia de cada círculo, ó la escala de algunos instrumentos”.

²² Son los siguientes: *ahilar*, *aire atmosférico*, *areómetro de Baumé*, *atmosférico*, *balsa*, *calor*, *calórico*, *dar bastón*, *deposición*, *descomposición*, *dilatación*, *disipación*, *disipar*, *eonologista*, *espirituosidad*,

disipación, evaporar o *gas*. Aunque pertenecientes a la terminología científica, su uso generalizado en diferentes disciplinas puede haber motivado su exclusión de estos diccionarios especializados. Por otro lado, voces tradicionales, recogidas en el DRAE desde sus primeras ediciones, como *ahilar, balsa* o *dar bastón* no aparecen, al igual que *mecer* o *exprimir*.

Todos coinciden en cambio en recoger: *ácido málico, areómetro, aroma, azúcar, bodega, fermentación, hollejo, hez, mosto, orujo, sombrero, tártaro, tonel, uva* y *vino*. Este pequeño corpus nos confirma la fusión entre la tradición y la ciencia del vino.

Con respecto al tratamiento que recibían dichos términos en los diccionarios del siglo XIX consultados hemos diferenciado cuatro grupos:

1. Los que no aparecen en las obras decimonónicas. Es el caso de *ácido málico, aroma, sombrero* y *tonel*²³. Sí aparecen en cambio en la obra de Boutelou y hoy en día siguen vigentes.
2. Los que se definen prácticamente igual: *areómetro, hez, hollejo, mosto, uva* y *vino*.
3. Los que han visto cambiar su definición a consecuencia del desarrollo de la ciencia: *azúcar, fermentación, tártaro*.
4. Los que han cambiado ampliando su definición. Así *bodega* se definía como “el lugar donde se guarda el vino”, mientras ahora además se destina para su crianza. El *orujo* se definía como “el hollejo de la uva” y ahora se considera que el orujo está formado además de otras materias como pepitas o escobajo.

7. Conclusión

La incorporación de la ciencia a la elaboración de vinos trajo consigo la aparición de nuevas voces a la terminología vinícola. A las tradicionales se unen aquellas que aparecen para denominar nuevas realidades. En la obra de Boutelou documentamos

exprimir, evaporar, fermentación insensible, fermentación vinosa, gas, gas ácido carbónico, mecer, parte colorante, pesalícor, pipa, precipitar, principio, respiración.

²³ En la obra de Boutelou leemos: “Las balsas ó los toneles para la fermentación de los vinos tintos, se destapan por uno de sus costados, para facilitar de este modo su respiración” (1806: 39). Las ediciones académicas del siglo XIX, Domínguez y Chao consideraban que el tonel únicamente servía para el transporte de vino u otros licores pero no para guardarlo o para la crianza.

algunas como *ácido málico*, *areómetro de Baumé*, *densidad*, *enólogo* o *pesalcor* junto a otras como *meceador*, *mosto* o *trasiego*.

Por otro lado, hemos constatado cómo el diccionario puede resultar un instrumento muy eficaz para el estudio de la historia de la lengua. El rastreo de los términos seleccionados a lo largo de las diferentes ediciones académicas nos ha permitido comprobar cómo la ciencia penetra en la elaboración de vinos, ya sea mediante la incorporación de nuevos términos como *gas* y *areómetro*, o mediante la evolución en la definición de otros ya existentes como *fermentación* y *tártaro*. Como era de esperar los diccionarios no académicos del siglo XIX suponen un avance en el registro de los tecnicismos. Algunos de ellos como *fermentación vinosa* y *málico* siguen sin estar presentes en el DRAE.

A pesar de que el *Diccionario Nacional* incorpora la abreviatura *Enol.* (Enología), ésta no acompaña a ninguno de los términos seleccionados. Además paradójicamente Domínguez no introduce como lema *enología*.

Por último los diccionarios enológicos actuales ponen de manifiesto la permanencia de un léxico tradicional que convive con los nuevos términos, algunos de los cuales ya se documentan en la obra de Boutelou. Es el caso de *ácido málico* o *areómetro*. Como dice Delgado (1987: 7) “Escribir sobre el vino en España es gozar” .

8. Bibliografía

Anglada, E. y Bargalló, M. (1992), “Principios de lexicografía moderna en diccionarios del siglo XIX”, *II Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Madrid, Pabellón de España, 955-962.

Azorín, D. (1996), “La lexicografía española en el siglo XIX: del diccionario a la enciclopedia”, *ELUA*, 11, 1996-1997, 111-122.

Bajo, F. (en prensa), “El léxico científico-técnico del vino en el DRAE”, Bargalló, M. et al. (eds.), *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, Tarragona, URV.

Bescherelle, M. (1845), *Dictionnaire National ou Grand Dictionnaire Classique de la Langue Française*, París, Simon Editeur.

Boutelou, E. (1806), *Idea de la práctica enológica de Sanlúcar de Barrameda*, (Ed. Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Babardillo, 1994).

Bueno, A. (1996), “La lexicografía no académica del siglo XIX: el Diccionario Enciclopédico de la Lengua Española publicado por la editorial Gaspar y Roig”, Alvar Ezquerro, M. (coord.), *Estudios de historia de la lexicografía española*, Málaga, Universidad de Málaga, 151-157.

- Butterfield, H. (1982), *Los orígenes de la ciencia moderna*, Madrid, Taurus.
- Cantarelli, C. (1989), “L’oenologie dans l’histoire de la technique”, VV. AA. *Image & Réalité du vin en Europe*, París, Sider, 29-57.
- Carbonell, F. (1820), *Arte de hacer y conservar el vino*, (Ed. facsímil, Dionysos, 1992).
- Cottez, H. (1983), “Note sur les noms des sucres en –ose”, *Cahiers de lexicologie*, 43, 137-139.
- Chao, E. (1853-1855), *Diccionario Enciclopédico de la Lengua Española*, Madrid, Gaspar y Roig.
- Delgado, C. (1987), *El libro del vino*, Madrid, Alianza.
- Domínguez, R. J. (1846-1847), *Diccionario Nacional*, Madrid, Miguel Guijarro (1878).
- Escola Tècnica Superior d’Enginyers Industrials de Barcelona (1996), *Quaderns d’Història de l’Enginyeria*, Vol. I., Barcelona, UPC.
- Gállego, R. (en prensa), “Notas sobre la historia del léxico de la fotografía en español”, *V Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Valencia, UV.
- Garriga, C. (1996), “Apuntes sobre la incorporación del léxico de la química al español: la influencia de Lavoisier”, *Documents pour l’histoire du française langue étrangère ou seconde*, 18, 419-435.
- Garriga, C. (1998a), “Louis Proust y la constitución de la terminología química en español”, García, J. L. et al. (coords.), *Estudios de Historia de la técnicas, la agricultura industrial y las ciencias*, Vol. II, Castilla y León, Junta de Castilla y León, 691-699.
- Garriga, C. (1998b), “Química, enseñanza y divulgación de la terminología: las Lecciones de química teórica y práctica de Morveau, Maret y Durande”, Brumme, J. (ed.), *La historia de los lenguajes iberorrománicos de especialidad*, Barcelona, UPF, 163-174.
- Gutiérrez Cuadrado, J. y Peset, J. L. (1997), *Metro y Kilo: el sistema métrico decimal en España*, Madrid, Akal.
- Gutiérrez Rodilla, B. (1993), “Los términos relacionados con la medicina en el Diccionario de Autoridades”, *BRAE*, LXXIII, 463-512.
- Humbley, J. (1994), “Quelques aspects de la datation de termes techniques: le cas de l’enregistrement de la reproduction sonores”, *Meta*, XXXIX, 4, 701-715.
- Kocourek, R. (1991), *La langue française de la technique et de la science*, Wiesbaden, Brandstetter.
- López, J. M. (1986), *La ciencia en la historia hispánica*, Barcelona, Salvat.
- López, J. M. et al. (1983), *Diccionario histórico de la ciencia moderna en España*, Barcelona, Península.
- Loubère, L. O. (1978), *The red and the white*, Albany, State University of New York Press.
- Martínez, M. (1992) “Historia del vino”, *Curso de vinos españoles*, Madrid, Vinoselección.
- Mieli, A. (1948), *Lavosier y la formación de la teoría química*, Buenos Aires, Espasa-Calpe.

- Moreno, J. A. (1997), “El *Essai sur l'électricité des corps* (1746) de Jean- Antoine Nollet: primer texto sobre física eléctrica traducido al español”, *Grenzgänge*, 4, 17-32.
- Pan-Montojo, J. L. (1989), *La vitivinicultura en España (1750-1988)*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Pastor, A. (1990), *Diccionario del vino*, Barcelona, Fomento Comercio Editorial.
- Portela, E. (1998), *La química en el siglo XIX*, Madrid, Akal.
- Primo, E. (1981), “Apunte histórico sobre la química en la ciencia y tecnología de los alimentos”, VV. AA., *Historia de la química*, Madrid, Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, 115-147.
- Primo, E. (1997), *Química de los alimentos*, Madrid, Síntesis.
- RAE (1726-1739), *Diccionario de Autoridades*, (Ed. facsímil, Madrid, Gredos, 1969).
- RAE (1780), *Diccionario de la lengua castellana*, (Ed. facsímil, Madrid, Espasa-Calpe, 1991). (1991).
- RAE (1783), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, J. Ibarra.
- RAE (1791), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Viuda de Don J. Ibarra.
- RAE (1803), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Viuda de Don J. Ibarra.
- RAE (1817), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Real.
- RAE (1822), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Real.
- RAE (1832), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Real.
- RAE (1837), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Nacional.
- RAE (1843), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, F. M. Fernández.
- RAE (1852), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Nacional.
- RAE (1869), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, M. Rivadeneyra.
- RAE (1884), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, G. Hernando.
- RAE (1899), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Hernando y Compañía.
- RAE (1914), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Sucesores de Hernando.
- RAE (1925), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- RAE (1936), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- RAE (1947), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- RAE (1956), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- RAE (1970), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa- Calpe.
- RAE (1984), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- RAE (1992), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Rey, A. (dir.) (1993), *Dictionnaire Historique de la Langue Française*, París, Robert.
- Riera, S. (1993), “L’entrada de la ciència moderna a l’enologia”, Giralt, E. (coord.), *Vinyes i vins. Mil anys d’història*, Vol. II, Barcelona, UB, 83-102.

Rodríguez, F. (1996), “El léxico de los caminos de hierro en español”, Alonso, A. et al. (coords.), *Actas del III Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Madrid, Arco-Libros, 1511-1519.

Salvá, V. (1856), *Nuevo Diccionario Francés-Español y Español-Francés*, París, Librería de Garnier Hermanos.

Smith, L. C. y Casas, J. M. (1981), *Cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez*, Sevilla, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Sevilla.

VV. AA. (1963), *Lexique International de la vigne et du vin*, Paris, Office International de la vigne et du vin.

VV. AA. (1996), *Dictionnaire International Möet-Hachette du vin*, Francia, Möet-Hachette.