

Bargalló, M.; Forgas, E.; Garriga, C.; Rubio, A.; Schnitzer, J. (eds.) (2001): *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, pp. 69-79.

2. EL LÉXICO CIENTÍFICO-TÉCNICO DEL VINO EN EL DRAE¹

Francisca Bajo Santiago
Universitat Rovira i Virgili

0. PRESENTACIÓN

La incorporación de la ciencia a la elaboración de vinos influye en el corpus léxico de la lengua española. Se crea una serie de términos que dan respuesta a las necesidades expresivas de la nueva ciencia vinícola. Estas voces se irán incorporando en las distintas ediciones académicas. El acercamiento a dichas ediciones nos puede ayudar a confirmar el especial momento que vive la ciencia enológica española a finales del siglo XIX y principios del XX.

1. INTRODUCCIÓN

El nacimiento de la enología científica está íntimamente ligado a la revolución química que tiene lugar a finales del siglo XVIII en Francia². Químicos, médicos y farmacéuticos se interesan por los procesos que tienen lugar en la transformación del zumo de la uva en vino. Buen ejemplo de ello son los estudios de Lavoisier³, Fourcroy, Chaptal, Gay-Lussac, Berzelius, Liebig o Pasteur. La ciencia química deja de ser exclusivamente teórica para descubrir una interesante vertiente práctica. Los nuevos conocimientos tienen

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, que avala la futura Tesis en preparación que lleva por título *El léxico de la química aplicada: la alimentación (s.XIX)*. La investigación queda inscrita en el marco del proyecto PB97-0412, *La terminología de la química en español: aspectos lexicológicos*. Quiero agradecer al Dr. Cecilio Garriga los consejos y la ayuda prestada para la realización de este trabajo.

² Así, el historiador Juan Pan-Montojo (1989: 12) anota lo siguiente: "Entre 1770 y la publicación del Diccionario de Rozier, nació en Francia la enología, que, pese a que fue objeto de atención preferente de todos aquellos que estudiaron el cultivo de la vid, dependía mucho más estrechamente de la química para conseguir cambios substanciales". Véase a modo de ejemplo las siguientes palabras del químico catalán Francisco Carbonell (1992: 7-8) en su obra *Arte de hacer y conservar el vino*, publicada en 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 fermentacion, 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. La química nos proporciona tambien muchos medios para adelantar en la ciencia de la enología; ella da el nombre que conviene á cada sustancia, y á cada operación".

³ Los estudiosos consideran a Lavoisier el iniciador de la ciencia enológica: "Mais c'est en 1789, quand LAVOSIER quantifie la transformation du sucre en alcool, que s'ouvre ce siècle d'une intense activité expérimentale qui a donné des bases scientifiques à l'oenologie" (Cantarelli, 1988: 34). Sus estudios motivaron a otros científicos a interesarse por los procesos fermentativos.

una aplicación inmediata. Como anota Emili Giralt (1980: 56) “el milenari procés de la vinificació pogué esdevenir una tasca racional i realitzada amb bases científiques”. El vino deja de ser un producto sujeto al capricho del destino.

En nuestro país, la introducción de la ciencia moderna en la elaboración del vino tiene lugar a principios del siglo XIX de manos de Francisco Carbonell i Bravo. Este incipiente desarrollo se ve truncado por el oscuro reinado de Fernando VII. La llegada de los liberales al poder y el retorno de los exiliados permiten retomar la actividad científica, sentando las bases de lo que se conoce con el nombre de generación de los sabios. Aragó, Bonet y Bonfill, Castellet, Manjarrés y Bofarrull o Justo y Villanueva son un buen ejemplo del resurgir de la ciencia enológica en España⁴.

En este momento se levantan las grandes bodegas hispánicas como centros al servicio de una rigurosa técnica de elaboración. Los bodegueros sienten la necesidad de incorporar los nuevos avances vinícolas. Francia se convierte en centro irradiador de la nueva tecnología⁵. Como ejemplo pueden mencionarse las riojanas: Marqués de Riscal (1860), Marqués de Murrieta (1870) y Federico Paternina (1890). En Cataluña tiene lugar el nacimiento del primer cava español (1872) de manos de Don Josep Raventós i Fatjó en Codorníu⁶. Los premios recibidos por los caldos españoles en las diferentes Exposiciones Universales (París 1867, Chicago 1893) son un fiel testimonio de la llamada Edad de Oro⁷ de la vitivinicultura hispánica. Ese avance ha sido continuo y hoy en día los vinos españoles gozan de un merecido reconocimiento internacional⁸.

⁴ Salen a la luz un buen número de publicaciones periódicas (*la Crónica de vinos y cereales*, *El consultor del fabricante de jabones y del cosechero de vinos*, *Revista vitícola y vinícola*, *Eco de toneleros...*) y se multiplicaron los manuales referentes a la elaboración de vinos: “De hecho, entre 1875 y 1900 salieron de la imprenta prácticamente el doble de libros sectoriales que en toda la etapa 1750-1875”. (J. Pan Montojo, 1989: 19-20).

⁵ Así por ejemplo “los comisionados franceses muestran a los viticultores riojanos el modo bordelés para la elaboración y envejecimiento de los vinos” (J. M. Palacios Sánchez, 1991: 63)

⁶ Sin embargo fue su hijo quien consolidó y desarrolló la empresa. Una curiosa anécdota resume el carácter de este hombre: “quiso conocer los más mínimos secretos de los bodegueros franceses y al parecer, para conocer la temperatura exacta de las cavas de la Champagne, durante sus visitas a las mismas llevaba un bastón en cuyo extremo había instalado, con disimulo, un termómetro” (Codorníu, 1991: 33).

⁷ Así “alcanzó especial resonancia la idea de que España estaba llamada a convertirse en la bodega del mundo” (J. Pan Montojo, 1994: 11).

⁸ Para todas las cuestiones relacionadas con la historia de la ciencia en España consúltese: P. González Blasco; J. Jiménez y J. M. López Piñero (1979), S. Riera Tuèbols (1983) y J. Vernet (1975) . Para el caso particular de la enología: C. Cantarelli (1988), O. Giralt i Esteve (1993), E. Giralt i Raventós (1993), S.

2. LOS TÉRMINOS RELACIONADOS CON EL VINO EN EL DRAE-1992⁹

Para este estudio se han seleccionado todas las acepciones que presentan en su definición la voz *vino*. Se observa cómo apuntan a aspectos muy diversos:

Económicos: *moyo*: 'm. Medida de capacidad que se usa para el vino, y en algunas comarcas para áridos.'

De consumo: *chiquito*, *ta 3*: 'm. Vaso pequeño de vino.'

Religiosos: *sanguis*: 'm. La sangre de Cristo bajo los accidentes del vino.'

Sensoriales: *ranciedad*: 'f. Calidad de rancio de los alimentos y del vino.'

Gastronómicos: *torrija*: 'f. Rebanada de pan empapada en vino o leche y rebozada con huevo, frita y endulzada.'

Taxonómicos¹⁰: *cariñena*: 'm. Vino tinto muy dulce y oloroso, que se elabora en la ciudad de este nombre de la provincia de Zaragoza.'

Todas las acepciones antes mencionadas pertenecen a lo que he denominado léxico-sociocultural del vino. No resulta extraño si pensamos que dicho licor tiene implicaciones simbólicas y culturales. Estas acepciones no se han tratado en la presente comunicación, ya que no pertenecen al vocabulario científico-técnico del vino. Por otro lado, se encuentra una serie de términos que apunta a conceptos relacionados con la elaboración de vinos, es decir con la enología, así definida por la Academia: *enología*: 'f. Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos.'¹¹.

Suman un total de 102 acepciones. Se ha considerado que este corpus representa el léxico científico-técnico directamente relacionado con el vino que

Llobet (1959), A. Nieto Galán (1997), J. M. Palacios Sánchez (1991), J. Pan Montojo (1989) y (1994), S. Riera i Tuèbols (1993).

⁹ El presente trabajo pretende seguir la línea diseñada por un conjunto de investigadores que se han ocupado del estudio de la terminología desde una perspectiva diacrónica. Citamos a continuación algunos de ellos: Berta Gutiérrez (1993) sobre la medicina, C. Garriga (1996b) sobre la química, F. Rodríguez (1996) sobre el léxico del ferrocarril, J. A. Moreno (1995) en relación a la electricidad...

¹⁰ Creo que es interesante anotar cómo para la denominación de determinados tipos de vino se recurre a la metonimia. Al caso antes señalado, *cariñena*, sumamos otros también presentes en el DRAE como: *arganda 2*, *borgoña 2*, *burdeos*, *champaña*, *jerez*, *málaga*, *montilla*, *moriles*, *oportó*, *ribeiro*, *rioja*, *tarragona* y *valdepeñas*.

¹¹ Otras definiciones: (A. Pastor, 1990): 'Ciencia que trata del análisis del vino, aguardientes y licores y de su elaboración, conservación y corrección'. (Moët-Hachette, 1996): 'Ciencia del vino y del conjunto de las técnicas que se refieren al vino'.

recoge el DRAE-1992. Se ha organizado en varios grupos: *oficios*, *acciones*, *procesos*, *investigación*, *recipientes*, *lugares*, *instrumentos* y *elementos*. El más numeroso es el formado por *acciones* (39 acepciones, 38%), como ejemplo, *atestar*¹ 4: ‘Rellenar, rehenchir con mosto las cubas de vino para suplir la merma producida por la fermentación’. Le siguen en orden descendente: *recipientes* (23, 22%); podemos citar: *Barrica bordelesa* (s.v. *barrica*): ‘Tonel de vino de cabida de 225 litros’ o *Bajillo*: ‘Cuba o tonel en que se guarda el vino en las bodegas’. 14 acepciones forman el grupo de *elementos*. Se encuentran tanto los propios del vino (*flor* 5: ‘Nata que hace el vino en lo alto de la vasija’) como elementos externos que se añaden para mejorar su calidad (*alcohol neutro* (s.v. *alcohol*): ‘El etílico de 96 a 97 grados, que se emplea en la crianza de vinos y en la fabricación de licores’). El grupo *lugares* está formado por ocho acepciones. Como ejemplo sirven *bodega*: ‘Lugar donde se guarda y cría el vino’ o *cava*² 4: ‘Cueva donde se elabora cierto vino espumoso, al estilo del que se fabrica en la Champaña, región del norte de Francia’. Le sigue el grupo de *instrumentos* con 6 acepciones, entre ellas *salerón*: ‘Probeta destinada a medir la densidad del vino’ o *mecedor, ra* 2: ‘Instrumento de madera que sirve para mecer o mezclar el vino en las cubas, o el jabón en la caldera, y para otros usos semejantes’. Finalmente, tenemos *oficios*, *procesos*, e *investigación* que ofrecen cuatro acepciones cada uno. Como ejemplos: *arrumbador, ra* 2: ‘Obrero que en las bodegas efectúa la operación de sentar las botas y las de trasegar, cabecear y clarificar los vinos’; *vinificación*: ‘Fermentación del mosto de la uva, o transformación del zumo de esta en vino’ y *vitivinicultura*: ‘Arte de cultivar las vides y elaborar el vino’.

El 24% de las acepciones del corpus está acompañado por algún tipo de marca, ya sea diatópica, diatécnica o diafrecuentativa¹². Se trata de un porcentaje nada despreciable. 17 de las 102 acepciones seleccionadas están marcadas diatópicamente. Encontramos tres marcas americanas y nueve pertenecientes a España¹³. El diccionario refleja así la importancia que este licor tiene en la vida española frente a la escasa influencia que presenta en América. Las especiales características del continente americano ayudaron a

¹² Las acepciones de *calabriar* y *revinar* llevan la marca desus. desde su primera incorporación (1970 y 1925 respectivamente) hasta la actualidad.

¹³ Argent., Bol., Urug., And., Ar., Alcarria, Ál., Sal., Mancha, Zam., Can. y Jerez.

que los conquistadores sustituyeran la pareja *trigo-vino* (definidora de la cultura occidental, especialmente de la mediterránea) por otros productos indígenas. Así por ejemplo el binomio maíz-pulque caracteriza la cultura mexicana (S. Alberro, 1997: 82 y ss.).

Predominan, pues, en el diccionario los dialectalismos españoles. La provincia mejor representada es Andalucía, con 7 acepciones (*aspillar*, *atarazana* 3, *jarra* 3, *pasi*² 2, *salerón*, *solero*, *tina* 6). Le sigue Aragón con cuatro (*bajillo*, *barral*, *trujal* 4), Castilla León con dos (*cantimplora* 5, *mejedor*) igual que Castilla la Mancha (*belez* 3, *embrisar*), y finalmente Canarias con *tercio*, *cia* 13 y el País Vasco con *butrón* 2, con una sola acepción. Creo que la presencia de acepciones vinícolas marcadas geográficamente caracteriza el léxico científico-técnico de la enología en relación a otras terminologías. La razón puede encontrarse en la importancia que la zona geográfica de origen tiene en el producto final. Precisamente, la base de las llamadas denominaciones de origen es la procedencia geográfica del vino. Véase la definición que Pastor (1990) nos ofrece en su *Diccionario del Vino*: ‘calificación que da el Ministerio de Agricultura a través del INDO, a algunas zonas con unas características y unas normas concretas, tales como tipo de uva, graduación alcohólica, zona geográfica, tipos de vino, contenido en azúcares, rendimiento por Ha, etc.’ Pero además, considero que estas marcas dibujan, casi a la perfección, el mapa vinícola de España, que como señala Antonio de Vega (1989: 11) “coincide en su casi totalidad con el geográfico”.

En cuanto a la formulación de estas marcas geográficas se observa una falta de sistematización. Así, podemos encontrar:

1. Marcas abreviadas fuera de la definición: And., Ar., Ál., Sal., Zam., y Can.
2. Marcas no abreviadas fuera de la definición: Alcarria, Mancha.
3. Marcas no abreviadas dentro de la definición¹⁴: En Jerez.

¹⁴ Según expone C. Garriga (1996a: 11), la técnica lexicográfica moderna recomienda que dichas indicaciones aparezcan fuera de la definición. Además aconseja que se debe reservar un espacio fijo en el artículo lexicográfico, para que facilite su identificación (C. Garriga, 1995: 114). En todo caso, lo más importante es que se adopte un sistema homogéneo, ya sea abreviado o no (C. Garriga, 1996a: 120). Corbin (1990: 676), para el caso del francés, dice que “*un nombre non négligeable* (de diccionarios) *melángent abreviations et formes no abrégées*”. Según J. Gutiérrez (1996: 111), la coherencia y la sistematicidad en el campo de las marcas no suele ser lo más común: “tampoco es raro que varias abreviaturas se utilicen para una misma marca, o que varias abreviaturas distintas se refieran a marcas separadas con sentidos próximos, difíciles de individualizar o que una misma abreviatura remita a dos marcas”.

En cuanto a las diatécnicas, se encuentra una única marca abreviada Quím. que se aplica a tres acepciones: *alcohol etílico* (s.v. *alcohol*), *alcohol neutro* (s.v. *alcohol*) y *alcohol vínico* (s.v. *alcohol*). No resulta extraño, si como hemos visto, la química potenció y potencia los estudios enológicos¹⁵. 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. A pesar de ello, en el corpus seleccionado, se registran dos acepciones acompañadas de diferentes marcas no abreviadas, situadas en el interior de la definición, que limitan su uso al campo de la enología. Se trata de:

dar bastón (s.v. *bastón*): 'Entre cosecheros de vino, moverlo con un palo en la vasija cuando se ha ahilado, para deshacer la coagulación'

cabecear 12: 'En viticultura, formar de varias clases de vinos uno solo'¹⁶.

Considero que ambas deberían estar acompañadas por una misma etiqueta, preferentemente abreviada y fuera de la definición, que podría ser, *enol.* (enología).

Sólo el 5% del corpus está marcado diatécnicamente. Debemos suponer que el resto de acepciones son de dominio general. Los tiempos actuales se caracterizan precisamente por el gran número de términos científico-técnicos que rompen la frontera de la especialidad para formar parte del léxico del hablante medio¹⁷. Sin embargo hemos encontrado un buen número de acepciones que a nuestro juicio deberían estar acompañadas por una marca:

ahuevar: 'Dar limpidez a los vinos con claras de huevo.'

cabecear 11: 'Echar un poco de vino añejo en las cubas o tinajas del nuevo para darle más fuerza.'

*atestar*¹ 4: 'Rellenar, rehenchir con mosto las cubas de vino para suplir la merma producida por la fermentación.'

¹⁵ M. T. Cabré (1993: 168) señalaba: "Un término pertenece en principio a un único campo especializado, pero puede pertenecer a distintos subcampos de ese campo principal, y puede usarse a la vez en muchos campos de especialidad". Es lo que ocurre con *alcohol etílico* (s.v. *alcohol*), *alcohol vínico* (s.v. *alcohol*) o *alcohol neutro* (s.v. *alcohol*). Pertenecen a la química, pero se utilizan también en enología.

¹⁶ M. Paz Battaner (1996: 101, nota 6) anota otro caso similar al aquí señalado, se trata de la voz *telequinesia*, definida como 'En parapsicología, desplazamiento de objetos sin causa física observable, por lo general en presencia de un médium.' El DRAE no incorpora en la tabla de abreviaturas ninguna que se refiera a esta ciencia.

¹⁷ En el prólogo del DRAE-1992 puede leerse lo siguiente: "El DICCIONARIO que presentamos no pretende ser una enciclopedia abreviada, pero sí registrar y definir adecuadamente los términos cuyo empleo rebasa los límites de la especialidad y se atestigua diariamente en la prensa o en la conversación culta" (R.A.E., 1992: VII).

atestadura 2: 'Porción de mosto con que se atiestan las cubas de vino.'

cabezuela 3: 'Heces que cría el vino a los dos o tres meses de haberse desliado el mosto.'

corito, ta 4: 'Obrero que lleva a hombros los pellejos de mosto o vino desde el lagar a las cubas.'

encolado, da 4: 'Clarificación de los vinos turbios mediante una solución de gelatina.'

encolar 3: 'Clarificar vinos.'

enyesado, da 3: 'Operación de echar yeso a los vinos para aumentar su fuerza o favorecer su conservación.'

El Gran Diccionario de la Lengua Española de Larousse, en su versión informatizada, incorpora la indicación de ENOLOGÍA. En la introducción de la versión en papel dedica un apartado a lo que denomina código temático: "siempre que se ha creído oportuno, se ha completado la información de una acepción con un código temático que ayuda a situarla en un campo concreto de las ciencias y de las artes, o en el lenguaje especializado" (VV. AA., 1996: XV). Sospechamos que dichos códigos no funcionan como marcas, más bien son indicaciones del campo semántico al que pertenece cada acepción. Un buen ejemplo es la palabra *vino*, así definida: 'Bebida alcohólica hecha con zumo de uva fermentado'. En la extracolumna se encuentra la etiqueta ENOLOGÍA.

La presencia de ese código demuestra por un lado la importancia que esta disciplina tiene en el léxico de la lengua española, y en segundo lugar, la independencia de esta ciencia. Considero que el Diccionario de la Academia, si mantiene en su corpus las acepciones antes señaladas, debería acompañarlas con la marca abreviada *enol.* (enología).

1. ESTUDIO DIACRÓNICO

Se pueden diferenciar, a mi juicio, tres grandes periodos. El primero, abarcaría desde el *Diccionario de Autoridades* hasta 1852; el segundo de 1869 a 1936 y el tercero, de 1947 a 1992.

Lo primero que llama la atención es que el 34,3% del corpus seleccionado ya se encuentra registrado en *Autoridades*¹⁸. Hasta la décima

¹⁸ Se trata de las siguientes voces: *ahilar* 5, *añejar* 2, *apuntar* 25, *arropa*², *asolar*, *atarazana* 3, *atestar*¹ 4, *barbillera*, *barral*, *bocal*¹, *bodega*, *borracha*, *bota*¹ 2, *botana* 2, *candiota* 3, *candiota* 4, *cazumbrar*,

edición se ha anotado el 50% del corpus¹⁹. Todas ellas apuntan a una elaboración arraigada en la tradición.

A partir de 1869 se observa un cierta recuperación. Será especialmente fructífera hasta la edición de 1936²⁰. Las incorporaciones de este grupo de seis ediciones suponen el 35% del corpus seleccionado. Resulta especialmente interesante la correspondencia que se establece entre el resurgir de la ciencia enológica española y la mayor presencia de términos relacionados con el vino en las ediciones académicas de este período. Buena parte de estos tecnicismos se refieren a conceptos relacionados con la innovación enológica.

Las ediciones restantes frenan el empuje que hemos observado en el intervalo anterior. Quince nuevas incorporaciones en cinco ediciones²¹. Las dos últimas 1984 y 1992 dibujan una cierta recuperación.

El vaciado realizado nos ha permitido descubrir uno de los aspectos más interesantes de la terminología enológica: la fusión de la tradición y de la innovación científico-técnica. El léxico tradicional se recoge en el DRAE desde *Autoridades*, mientras que los términos que apuntan al desarrollo de la ciencia enológica se presentan a partir de la edición de 1869. Como ejemplo *enología* y *vinificación* (1869), *enotecnia*, *vinicultura* (1899), *barrica bordelesa* (s.v. *barrica*, 1914), *enyesado*, *da* 3, *encolado*, *da* 4, *encolar* 3 (1925), o *vitivinicultura* (1936).

En cuanto a la organización de las incorporaciones a los diferentes campos antes señalados, durante el primer periodo (1726-1852) se producen incorporaciones en los campos de *oficios*, *acciones*, *recipientes*, *lugares*, *instrumentos* y *elementos*. En el caso de *recipientes*, se documenta ya el 70% de las acepciones seleccionadas, para *acciones* el 56% y para *elementos* el 50%. Los campos de *procesos* e *investigación* reciben sus primeras

cazumbre, *combo*, *ba* 2, *cuba*, *encubar*, *flor* 5, *fondón*¹, *madre* 12, *mecedor*, *ra* 2, *merar*, *mostear* 3, *picar* 41, *remostar*, *repuntar* 7, *solera* 8, *tártaro*¹, *torcer* 12, *trasvinarse*, *volver* 25.

¹⁹ Son las siguientes: (1780) *atestadura* 2, *atufar*¹ 5, *belez* 3, *cabecear* 11, *candiotero*, *cocer* 8, *dar bastón* (s.v. *bastón*); (1783) *cocedero*, *ra* 2; (1791) *dolaje*, *espumar* 2; (1803) *bajillo*, *mecedero*, *pocillo*, *tina* 6; (1832) *embodegar* y (1852) *turbio*, *bia* 5.

²⁰ Son éstas: (1869) *echarse a perder* (s.v. *echar*), *encabezar* 5, *enología*, *vinificación*; (1884) *aderezar* 5, *candiotera*, *componer* 3, *corito*, *ta* 4, *venencia*; (1899) *arrumbador*, *ra* 2, *enotecnia*, *fucsina*, *vinicultura*; (1914) *aspillar*, *barrica bordelesa* (s.v. *barrica*), *cabezuela* 3, *criar* 9, *empajolar*, *quitar la cabezuela al vino* (s.v. *cabezuela*), *trujal* 4, *zupia*; (1925) *cantimplora* 5, *encolado*, *da* 4, *encolar* 3, *enyesado*, *da* 3, *madrearse*, *mejedor*, *revinar* y (1936) *ahuevar*, *alcohol etílico* (s.v. *alcohol*), *bodeguero*, *ra*, *cabecear* 12, *embrisar*, *jarra* 3, *salerón*, *vitivinicultura*.

²¹ Se trata de las siguientes voces: (1956) *alcohol neutro* (s.v. *alcohol*), *quemar* 7; (1970) *calabriar*, *remecedor*, *ra* 2, *solero*; (1984), *alcohol vínico* (s.v. *alcohol*), *butrón* 2, *fudre*, *pasil*² 2, *remontar* 17; (1992) *bodega* 2, *cava*² 4, *crianza* 3, *noque* 3, *tercio*, *cia* 13.

acepciones en el segundo periodo (1869-1936) coincidiendo con el resurgir de la ciencia en España. Los casos señalados en el apartado de elementos ponen de manifiesto el cambio que se produce a finales del siglo XIX. Hasta esa fecha todos los elementos presentes son intrínsecos al vino como *madre* 12: 'Heces del mosto, vino o vinagre, que se sientan en el fondo de la cuba, tinaja, etc.' o externos pero naturales, como *atestadura* 2: 'Porción de mosto con que se atiestan las cubas de vino'.

En 1899 se introduce el término *fucsina* como producto químico que se añade al vino. Se trata pues de un elemento externo al vino y artificial. A lo largo de la década de 1860 se extiende por el territorio francés la filoxera. El desastre del viñedo vecino significó para España unos beneficios insospechados. Las ventas vinícolas se dispararon. La picaresca vio en el sector del vino un buen campo de trabajo. El desarrollo de la química facilitó el uso y abuso de una serie de productos falsificantes. El primer escándalo, según expone el investigador Pan-Montojo (1994: 162), vino de la mano de la fucsina y estalló en 1878. El mercado francés no estaba dispuesto a consumir vinos adulterados. Desde su incorporación en el corpus académico hasta 1970 en la definición de la voz *fucsina* se emplea un verbo en pasado para vincularlo a la enología. Sin embargo, inexplicablemente, en 1984 se utiliza un verbo en presente.

fucsina (1899): 'Materia colorante sólida, que se emplea para teñir la seda y la lana de rojo oscuro y resulta de la acción del ácido arsénico ú otras substancias sobre la anilina. Se ha usado para aumentar la coloración de los vinos, y no es nociva sino cuando conserva algún residuo de ácido arsénico.'

fucsina (1984): 'Materia colorante sólida que resulta de la acción del ácido arsénico u otras substancias sobre la anilina. Se emplea en laboratorios biológicos y en la industria, para teñir de rojo oscuro fibras, tejidos, papel, pieles, etc., para colorar los vinos y para otras aplicaciones.'

Queremos dedicar la parte final de nuestra comunicación a comentar algunos cambios interesantes que se han producido en las definiciones a lo largo de las distintas ediciones. Por ejemplo, en la definición del término *tártaro*¹ puede observarse la incidencia del desarrollo de los conocimientos químicos.

*tártaro*¹ (1884): 'Materia térrea y salina, que desprendiéndose de los vinos en la fermentación del mosto, forma una como costra, que se pega y endurece en los lados y suelos de la vasija. El tártaro blanco se forma del vino blanco, y del tinto el rojo.'

*tártaro*¹ (1899): ‘Tartrato de potasa impuro que forma costra cristalina en el fondo y paredes de la vasija donde fermenta el mosto, y es blanquecino ó rojizo según que procede de vino blanco ó tinto.’

Interesante es también el cruce de definiciones que observamos bajo los términos *enología* y *enotecnia* desde su incorporación hasta la edición de 1925. *Enología* se introduce en 1869 y se define como: ‘Arte de elaborar los vinos’. *Enotecnia* se registra por primera vez en 1899 y se define como: ‘Conjunto de conocimientos relativos á los vinos’.

Ambas se mantienen tal cual hasta la edición de 1914. Sin embargo a partir de 1925 intercambian sus definiciones: *enología* (1925): ‘Conjunto de conocimientos relativos a los vinos.’ y *enotecnia* (1925): ‘Arte de elaborar los vinos.’ A partir de 1936 la *enotecnia* también estará relacionada con el comercio: *enotecnia* (1936): ‘Arte de elaborar los vinos y asesoramiento para la organización de su comercio.’

4. FINAL

A modo de conclusión, hemos observado cómo el léxico científico-técnico del vino en el DRAE se organiza entorno a tres grandes etapas. La primera abarcaría desde *Autoridades* hasta la décima edición (1852). Refleja el léxico tradicional de la elaboración vinícola. La segunda etapa se inaugura con la undécima edición (1869) y acabaría con la décimo sexta (1936). Es el período de la enología científica. Se incorpora una serie de términos que testimonian la entrada de la ciencia, especialmente la química, en la elaboración de vinos. Como ejemplo: *enología*, *enotecnia*, *enyesado*, *da 3* o *encolado*, *da 4*. Pero además hemos tenido oportunidad de observar cómo en esta etapa se producen interesantes cambios en las definiciones. Así por ejemplo, el *tártaro*¹, conocido desde antiguo, se define ahora siguiendo la terminología de los nuevos estudios químicos. La tercera etapa la forman las ediciones de 1947 a 1992. Es un período de consolidación.

Por otro lado, se ha considerado que determinadas acepciones académicas deberían estar acompañadas, si se mantienen en el corpus del DRAE, con la marca la marca *enol.* (enología).

BIBLIOGRAFIA

- Alberro, Solange (1997), *Del gachupín al criollo. O de cómo los españoles de México dejaron de serlo*, México, El Colegio de México.
- Battaner, M. P. (1996), "Terminología y diccionarios", *Jornada Panllatina de Terminologia*, Barcelona, Universitat Pompeu i Fabra, pp. 93-117.
- Cabré, M. T. (1993), *La terminología*, Barcelona, Antártida/Empúries.
- Cantarelli, C. (1989), "L'oenologie dans l'histoire de la technique", *Image & Réalité du vin en Europe*, París, SIDER, pp. 29-57.
- Carbonell y Bravo, Francisco (1820), *Arte de hacer y conservar el vino, con una noticia acerca de la formación del vinagre*, (Ed. Facsímil, Barcelona, Ed. Dionysos, 1992).
- Codorníu (1991), *Codorníu 1551-1872*, Barcelona, Codorníu.
- Corbin, P. (1990), "Les marques stylistiques/diastratiques dans le dictionnaires", Hausmann y otros, *Wörterbücher*, Berlín- Nueva York, W. de Gruyten, pp. 673-680.
- De Vega, L. A. (1989), *Guía vinícola de España*, Cádiz, Industrias Gráficas Gaditanas, (1ª ed. 1958).
- Garriga, C. (1995), "Las marcas de uso: 'despectivo' en el DRAE", *Revista de Lexicografía*, I, pp. 113-147.
- Garriga, C. (1996a), "La marca de 'irónico' en el DRAE: de Autoridades a 1992", Forgas i Berdet, Esther (coord), *Léxico y diccionarios*, Tarragona, URV, pp. 105-131.
- Garriga, C. (1996b), "Penetración del léxico químico en el DRAE: la edición de 1817", *Revista de Lexicografía*, Vol. III, pp. 59-80.
- Giralt i Esteve, O. (1993), "Els vins del païssos catalans a les Exposicions Universals (Londres 1851-París 1900)", Giralt, Emili (coord), *Vinyes i vins. Mil anys d'història*, Barcelona, UB, Vol. I, pp. 393-406.
- Giralt i Raventós, E. (1980), "L'elaboració del vi abans de la fil.loxera", *L'Avenç*, 31, pp. 50-57.
- Giralt i Raventós, E. (1993), "L'elaboració de vins escumosos catalans abans de 1900", en E. Giralt (coord), *Vinyes i vins. Mil anys d'història*, Barcelona, UB, Vol. I, pp. 37-81.
- González Blasco, P., J. Jiménez Blanco, y J. M^a. López Piñero (1979), *Historia y sociología de la ciencia en España*, Madrid, Alianza.
- Gutiérrez, B. (1993), "Los términos relacionados con la medicina en el Diccionario de Autoridades", *BRAE*, LXXIII, pp. 463-512
- Gutiérrez Cuadrado, J. (1996), "Las marcas en los diccionarios para extranjeros", Díez de Revenga, P. y J. M. Jiménez (eds), *Estudios de sociolingüística: sincronía y diacronía*, Murcia, DM, pp. 95-106.
- Llobet, S. (1959), "La industria del vino espumoso español", *Estudios geográficos*, Noviembre, pp. 459-481.
- Moët-Hachette (1996), *Dictionnaire Moët-Hachette du vin*, France, Moët-Hachette.
- Moreno, J. A. (1995), "La recepción del léxico de la electricidad en el DRAE: de Autoridades a 1884", *Revista de Lexicografía*, Vol. II, pp. 73-97.
- Nieto Galán, A. (1997), "La tecnología del vi i de la destil.lació a la Catalunya del 1800", *Quaderns d'història de l'enginyeria*, Vol. II, pp. 9-42.
- Palacios Sánchez, J. M. (1991), *Historia del vino de Rioja*, La Rioja, La prensa del Rioja.
- Pan-Montojo, J. (1989), *La vitivinicultura en España (1750-1988)*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Pan-Montojo, J. (1994), *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Pastor, A. (1990), *Diccionario del vino*, Barcelona, Fomento Comercio Editorial.
- Real Academia Española (1726-1739), *Diccionario de Autoridades*, Madrid, Gredos, 1969. (Ed. Facsímil).
- Real Academia Española (1780), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Espasa-Calpe, 1991 (Ed. Facsímil).
- Real Academia Española (1783), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, J. Ibarra.
- Real Academia Española (1791), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Viuda de Don J. Ibarra.
- Real Academia Española (1803), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Viuda de don J. Ibarra.
- Real Academia Española (1817), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Real.
- Real Academia Española (1822), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Real.
- Real Academia Española (1832), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Real.

- Real Academia Española (1837), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Nacional.
- Real Academia Española (1843), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta de D. Francisco Maria Fernández.
- Real Academia Española (1852), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta Nacional.
- Real Academia Española (1869), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta de D. Manuel Rivadeneyra.
- Real Academia Española (1884), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta de D. Gregorio Hernando.
- Real Academia Española (1899), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta de los Sres. Hernando y Compañía.
- Real Academia Española (1914), *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Imprenta de los Sucesores de Hernando.
- Real Academia Española (1925), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1936), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1947), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1956), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1970), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1984), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1992), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Riera i Tuèbols, S. (1983), *Síntesi d'història de la ciència catalana*, Barcelona, La Magrana.
- Riera i Tuèbols, S. (1993), "L'entrada de la ciència moderna a l'enologia", Giralt, Emili (coord), *Vinyes i vins. Mil anys d'història*, Barcelona, UB, Vol. I, pp. 83-102.
- Rodríguez, F. (1996), "El léxico de los caminos de hierro en el español", Alonso, A.; Castro, L; Gutiérrez, J. y Pascual, J.A. (coords), *Actas del III Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Madrid, Arcos-Libros, pp. 1511-1519.
- VV. A A. (1996), *Gran Diccionario de la Lengua Española*, Barcelona, Larousse/ Planeta.
- Vernet, J. (1975), *Historia de la ciencia española*, Madrid, Instituto de España, Cátedra "Alfonso X el Sabio".

Francisca Bajo Santiago
Universitat Rovira i Virgili
Pça. Imperial Tàrraco 1
43005 Tarragona
tel.: 977- 55 95 55
e-mail: fbs@fll.urv.es