

LA LENGUA DE LA FASE GUSTATIVA DE LA CATA DEL VINO EN FRANCÉS Y EN ESPAÑOL

Montserrat Planelles Iváñez
Universidad de Alicante
montserrat.planelles@ua.es

RESUMEN: *En este trabajo me propongo analizar el vocabulario específico de la fase gustativa de la cata en español y en francés, intentando establecer su grado de especificidad. Sustantivos y adjetivos específicos conviven con lexías procedentes de la lengua general que adquieren nuevos matices de significado, convirtiéndose de este modo en términos específicos. Incluimos asimismo en nuestro estudio ciertas metáforas utilizadas en este lenguaje, para concluir que su utilización responde a una metáfora conceptual de fondo, común en la conciencia de los expertos en enología, que consiste en considerar y describir el vino como un ser vivo, en ocasiones, humano.*

PALABRAS CLAVE: *vino, metáfora conceptual, lengua de especialidad, crítica enológica.*

ABSTRACT: *The aim of this paper is to analyse the specific French and Spanish vocabularies used in the wine-tasting process, in an attempt to establish their level of specificity. Specific nouns and adjectives coexist alongside general language lexical units which acquire new shades of meaning and thus become specific terms themselves. This study also includes certain metaphors used in this language, and concludes that their usage responds to an underlying conceptual metaphor, common to the minds of oenological experts, which considers and describes wine as if it were a living, and often human, being.*

KEYWORDS: *wine, conceptual metaphor, specialized language, wine criticism.*

RÉSUMÉ: *Dans ce travail je me propose d'analyser le vocabulaire spécifique de la phase gustative de la dégustation en espagnol et en français, en tâchant d'établir son degré de spécificité. Des substantifs et des adjectifs spécifiques coexistent avec des lexies provenant de la langue générale qui acquièrent de nouvelles nuances de sens, en devenant ainsi des termes spécifiques. Nous incluons aussi dans notre étude certaines métaphores utilisées dans ce domaine, pour finalement conclure que leur usage répond à une métaphore*

conceptuelle de base, qui est commune dans la conscience des experts en oenologie, qui consiste à décrire le vin en termes d'être vivant, même humain.

MOTS CLÉS: *vin, métaphore conceptuelle, langue de spécialité, critique oenologique.*

1. INTRODUCCIÓN

Al observar las notas de cata o las críticas enológicas escritas por los expertos, la mayoría de los que desconocemos esta área de especialidad nos encontramos ante un lenguaje que nos provoca cierta perplejidad. Por ello, la primera cuestión que se plantea en este estudio es la de definición de este tipo de lenguaje ¿Se trata de una lengua de especialidad? ¿Un lenguaje literario? ¿Un argot? ¿Un sociolecto? Son preguntas cuya respuesta depende del tipo de discurso o de texto, de las características socioprofesionales de los grupos que lo utilizan así como del público al que se dirige dicho discurso. Los glosarios propuestos por los especialistas a través de sus páginas web y las expresiones utilizadas por los críticos contribuirán a dar luz sobre este tema.

Para acercarnos al vocabulario del vino es necesario tener en cuenta la naturaleza del referente, que es de orden sensorial y que, por tanto, escapa en gran medida a la posibilidad de ser objetivado (Coutier 1994: 662). Así pues, de todos es conocido que la descripción del vino se hace por orden de sensaciones y que el lenguaje utilizado deberá expresar, de la manera más exacta posible, las características visuales, olfativas y gustativas del vino objeto de análisis (Sacha González 2006: 80). Si bien las características visuales pueden considerarse como las más objetivables, hay que reconocer que las olfativas y las gustativas, por su parte, son más subjetivas y por consiguiente, el recurso a la metáfora resulta obligado. Los adjetivos y sustantivos utilizados serán tan abundantes y ricos como lo permita la descripción de las variadas sensaciones que provoca la degustación del vino.

Así pues, en la primera fase, la visual, el crítico analiza el color *-la couleur-*, el brillo *-l'éclat-*, la limpidez o la transparencia *-la limpidité ou la transparence-*, la viscosidad o la lágrima, las piernas *-la viscosité, les larmes, les jambes-* y por último la efervescencia *-l'effervescence-* (Sacha González 2006 : 80). Se trata de la fase más objetiva ya que se puede afirmar que los colores son universales y que el brillo, la transparencia o la viscosidad son características fácilmente perceptibles de manera semejante por todos. La fase olfativa es la principal en el proceso de la cata y la más compleja, pues la sensibilidad del olfato es muy superior a la del gusto. Los aromas que se pueden apreciar son muy variados: vegetales, florales, frutales, minerales, animales, balsámicos, químicos, lácteos, amaderados, especiados. En la tercera fase, la gustativa, del mismo modo que se alude a "la nariz del vino" para indicar sus

aromas y matices olfativos, los aromas se mezclan con los sabores “en boca”, y así, el vino es dulce, ácido o amargo *-doux, acide, amer-*.

Y finalmente, tras el análisis exhaustivo de las cualidades visuales, olfativas y gustativas del vino, el especialista termina con la evaluación final sobre su calidad. Describe las condiciones adecuadas de equilibrio *-équilibre-*, longitud *-longueur-*, profundidad *-profondeur-* y complejidad *-complexité-*, cualidades cuya descripción resulta incomprensible para un público no iniciado. Por ejemplo, un vino es largo *-long-* o corto *-court-* ¿Qué significa que un vino sea largo *-long-* o corto *-court-*? Estas cualidades aplicadas al vino adquieren un significado específico y preciso que describe la persistencia gustativa, es decir, que el vino se degusta a lo largo del paladar o que se queda a medio camino en el proceso de degustación. Lo mismo ocurre con la profundidad *-la profondeur-*: una persona no iniciada en el mundo de la cata no puede comprender, a priori, que un vino plano *-plat-* es un vino desequilibrado a causa de la falta de acidez o que, por el contrario, un vino profundo *-profond-* es un vino equilibrado en su grado de acidez. Estos adjetivos adquieren también, en el discurso de la cata, un significado especializado.

Pues bien, como podemos comprobar, el carácter peculiar y la riqueza del vocabulario que se utiliza para describir todas estas sensaciones visuales, olfativas y gustativas es tan espectacular como complejo es el proceso de la cata del vino y como variados y matizados son sus colores, sus texturas, sus aromas, sus sabores, su equilibrio y su complejidad. En este trabajo no pretendemos analizar toda la riqueza de nombres y adjetivos, específicos o metafóricos, propios de este tipo de discurso, sino que solo nos centraremos en la observación del vocabulario de la fase gustativa en francés y en español.

2. EL VOCABULARIO PROPIO DE LA FASE GUSTATIVA: LA ESPECIFICIDAD

En la tercera fase, la gustativa, los sabores y los aromas se mezclan. Es la fase más rica en sustantivos específicos y en adjetivos descriptivos de las sensaciones gustativas, que se refieren no solo a los sabores y aromas sino también a las características globales del vino.

2.1. LOS SUSTANTIVOS ESPECÍFICOS

Comencemos por los sustantivos. Por un lado, los órganos utilizados en este proceso se encuentran en la cavidad bucal y faríngea *-la cavité buccale et pharyngienne-* y son la lengua *-la langue-*, las papilas gustativas *-les papilles gustatives-*, el paladar *-le palais-* y la nariz *-le nez-*. Las moléculas aromáticas *-les molécules aromatiques-* son las responsables de la generación de las sensaciones gustativas.

Hasta aquí todos los sustantivos son comprensibles ya pertenezcan a la lengua general -lengua, paladar, nariz, *langue palais, nez*- como si se trata de tecnicismos: cavidad bucal y faríngea, moléculas aromáticas -*cavité buccale et pbaryngienne, papiles gustatives, molécules aromatiques*-. Observamos asimismo una equivalencia, incluso etimológica, entre las dos lenguas objeto de nuestro estudio: el francés y el español.

Por otro lado, el sabor de un vino se define no solo por sus gustos y sus aromas, detectados por la lengua, como la dulzura -*la douceur*-, sino también por su acidez -*son acidité*-, su tanino -*son tanin*- y su grado de alcohol -*son degré d'alcool*-, por su cuerpo -*son corps*- o su densidad -*sa densité*-, su textura -*sa texture*-, su estructura o su constitución -*sa structure ou sa constitution*-, así como por su equilibrio -*son équilibre*-, sus matices -*ses nuances*-, su persistencia gustativa -*sa persistance gustative*- y su caudalía -*sa caudalie*-, su complejidad -*sa complexité*- y su carácter -*son caractère*- y finalmente por su retrogusto -*arrière-goût*-.

En esta segunda lista de sustantivos solo encontramos cuatro palabras técnicas o términos: el tanino -*le tanin*-, la persistencia gustativa -*la persistance gustative*-, la caudalía -*la caudalie*- y el retrogusto -*l'arrière-goût*-. Para comprenderlos es necesario explicarlos. Así pues, el tanino es una sustancia que se produce de manera natural, por un lado, en la piel de la uva que es la responsable de la acidez del vino, y por otro, por la influencia y la acción de las maderas de las barricas de roble en la evolución del vino. La persistencia gustativa es la longitud en boca de los sabores y aromas de un vino después de haberlo bebido o escupido, que se mide en caudalías. Una caudalía es igual a un segundo. El postgusto es el bouquet interno que permanece en la cavidad bucal y nasal después de haber tragado o escupido el vino.

El resto de los nombres pertenece a la lengua general y su significado es, aparentemente, accesible al gran público. Los aficionados al vino, los que están habituados a leer las críticas enológicas o a asistir a catas, comprenden bien estos sustantivos aplicados al vino. Pero para los no iniciados ¿qué es el cuerpo del vino? ¿Y su equilibrio? ¿Y su complejidad? ¿Y su estructura o constitución? El sentido general de estos nombres adquiere nuevos matices, muy precisos. Su significado se convierte, por tanto, en específico en el contexto de la crítica enológica.

Así, el cuerpo -*le corps*- es el conjunto de sensaciones de consistencia, de untuosidad, de materia y de poder desprendidas por el vino (Wiesenthal 2001: 277). El equilibrio -*l'équilibre*- es la armonía entre los diferentes componentes de un vino: la dulzura, la acidez, el tanino y el alcohol (Wiesenthal 2001: 325). Y la complejidad -*la complexité*- alude al bouquet y a las familias de aromas que se encuentran en un vino cuando se cata (Wiesenthal 2001: 277). Son tan numerosas como complejo puede ser un vino. La estructura -*la structure*- es la constitución -*la constitution*- de un vino, que se percibe al paladarlo en boca y

responde al equilibrio formado por la relación entre la acidez, el alcohol, los taninos y la dulzura (Wiesenthal 2001: 251). He aquí por tanto cinco nuevos términos de la lengua general que adquieren significados nuevos en el contexto de la enología: cuerpo, equilibrio, complejidad, estructura y constitución.

2.2. LOS ADJETIVOS ESPECÍFICOS

En cuanto a los adjetivos descriptivos de las sensaciones gustativas, su variedad y su número son muy ricos, ya que en esta fase se describen no solamente los diferentes gustos evocados –grado de dulzura, de acidez o de tanino– sino también las características del vino en lo que se refiere a su cuerpo, su densidad, su textura su estructura o constitución, su equilibrio, sus matices, su persistencia gustativa, su caudalía, así como su complejidad, su carácter e incluso su postgusto.

2.2.1. *La descripción del gusto y de sus matices*

Existen en este vocabulario términos propios, unívocos, sin ambigüedad, que denotan percepciones sensoriales y gustativas muy precisas: el vino es ácido –*acide-*, dulce –*doux-*, agrio –*aigre-*, abocado –*demi-doux-*, acerbo –*acerbe-*, acidulado –*acidulé-*, insípido –*insipide-*, neutro –*neutre-*, persistente –*persistent-*, refrescante –*rafraîchissant-*. Pero al lado de estos adjetivos encontramos otros como por ejemplo seco –*sec-* o semiseco –*demi-sec-* que resultan ambiguos para los no iniciados en este contexto. Cuando decimos que un vino es dulce, seco o semi-seco –*doux, sec, demi-sec-*, aludimos al sabor más o menos dulce del vino. El único adjetivo utilizado en su sentido propio es dulce –*doux-*, pues seco o semiseco en la lengua general significan “que carece de humedad” y aluden más bien a la textura y no al sabor. He aquí, pues, un caso de polisemia, es decir, un adjetivo que ha adquirido un nuevo sentido en el discurso específico y que, por consiguiente, puede provocar la perplejidad del no iniciado cuando se aplica a la descripción del vino.

En cuanto a los matices, el vino es afrutado –*fruité-*, amaderado, de madera –*boisé-*, de aromas vegetales, de tabaco o de café –*aux arômes végétaux, de tabac ou de café-*, especiado –*épicé-*, de aromas minerales –*aux arômes minéraux-*. En esta fase gustativa, como ya hemos dicho, los aromas se mezclan con los sabores, pues el olfato está también en acción durante la degustación y en contacto con la cavidad bucal. Por eso, los especialistas prefieren hablar de “familias de aromas” para describir los sabores del vino, incluso en lo referente al gusto. Y en este sentido, todas las comparaciones y las metáforas son admitidas. Si el vino es afrutado, puede oler y saber a frutas maduras, peras, albaricoques, recuerdos exóticos como el lichi, frutas del bosque, regaliz... Si el vino es terroso, huele y sabe a setas, a hojas secas. En definitiva, todo un universo de sensaciones casi infinitas que dependen de la sensibilidad del especialista y a veces de su habilidad con el lenguaje.

2.2.2. La descripción del cuerpo o de la densidad

Los vinos tienen cuerpo “*les vins ont du corps*”. Es una metáfora, en francés y en español, muy utilizada en el lenguaje de la cata. Se habla del cuerpo del vino *-le corps du vin-* para referirse a su densidad, es decir, a la impresión de su peso y de su tamaño en la cavidad bucal. Hablamos de “impresión” porque un trago de cualquier vino ocupa el mismo lugar en la boca y tiene el mismo peso, aunque cada vino produzca una impresión o efecto diferentes.

Algunos vinos dan la impresión de plenitud, incluso de peso, se dice que “se pueden masticar” *-mâcher-*: son plenos *-pleins-*. Otros, son ligeros *-légers-*, de menor densidad. De este modo, el vino tiene « *un cuerpo ligero -léger-, un cuerpo medio -moyen- o pleno -plein-, grande -grand- o voluminoso -volumineux-*». Y de nuevo estamos frente a adjetivos utilizados de manera metafórica. Partiendo de la base de que los vinos no tienen cuerpo sino densidad, es decir, que son más o menos fluidos, la metáfora comienza en la comparación de la densidad con el cuerpo, aplicando por tanto los adjetivos descriptivos al cuerpo imaginario del vino. El vino y su naturaleza son, por consiguiente, apreciables, medibles o visibles en términos de cantidades concretas, como si de un cuerpo sólido se tratara. No se diría nunca del agua, por ejemplo, que es plena o voluminosa: estos adjetivos son propios del lenguaje de la cata del vino, metáforas propias de este ámbito.

2.2.3. La descripción de la textura

Las cualidades de suavidad o de dureza, de espesor o de cremosidad, de fluidez o de viscosidad, en este contexto conciernen a las “impresiones en boca” de textura transmitidas en el momento de la degustación del vino determinadas por los niveles de taninos. De este modo, el vino es astringente, duro o aterciopelado *-astringent, dur ou velouté-*, fluido *-fluide-* o espeso *-épais-*, cremoso *-crémeux-*, sedoso *-soyeux-*, áspero *-âpre-*, carnoso *-charnu-*, o seco *-sec-*.

Estos adjetivos adquieren un sentido muy preciso en el contexto de la cata y se convierten en específicos. Así, un vino astringente o duro *-astringent ou dur-* es un vino que contiene un exceso de taninos. Se dice también que es duro *-dur-* cuando tiene un alto grado de acidez: he aquí por tanto un adjetivo polisémico en este ámbito de especialidad; y al contrario: un vino es aterciopelado *-velouté-* cuando los taninos son casi inexistentes. Es otro ejemplo de adjetivo que cambia de significado en el paso del discurso general al discurso especializado: aterciopelado *-velouté-* es una metáfora de la suavidad, y es sinónimo en este contexto de suave *-doux-*, siendo su sentido propio “de finura y suavidad comparables al terciopelo”.

El adjetivo fluido *-fluide-* aplicado al vino tiene un sentido peyorativo. Es un vino que carece de cuerpo, de taninos, de relieve. Por el contrario, espeso *-épais-* o carnoso *-charnu-* es un vino corpulento, graso, denso, rico en taninos, que produce una sensación de corpulencia. Un vino sedoso *-soyeux-* es también un vino de taninos maduros, mientras que el adjetivo áspero *-âpre-* revela la presencia de taninos más verdes y en consecuencia más fuertes.

El adjetivo seco *-sec-* es otro caso de polisemia, porque puede describir la falta de dulzura en oposición a dulce *-doux-* o un defecto en los vinos tintos demasiado viejos, astringentes en boca. En el lenguaje de la cata se llaman “secos, secados o resecaos los vinos demasiado envejecidos en madera, castigados por los trasiegos y por las filtraciones” (Wiesenthal 2001: 761).

2.2.4. *La descripción de la estructura o constitución y del equilibrio*

La estructura o constitución de un vino es la armonía de sus componentes de acidez, de alcohol, de taninos y de densidad. Un vino es equilibrado *-équilibré-*, desequilibrado *-déséquilibré-*, estructurado *-structuré-*, redondo *-rond-*, plano *-plat-* o blando *-mou-*. Y en relación al equilibrio el vino es fresco *-frais-* o pesado *-lourd-*.

Un vino equilibrado o estructurado es un vino redondo *-rond-* que presenta una armonía de todos sus componentes. He aquí un uso metafórico del adjetivo redondo *-rond-*, cuyo significado resulta oscuro en este contexto para el no iniciado. Estos adjetivos son positivos mientras que plano *-plat-* y blando *-mou-* denotan sendos defectos: plano *-plat-* es un vino sin carácter, en el que el conjunto de constituyentes carece de fuerza, y blando *-mou-* es un vino sin taninos o de acidez demasiado débil en relación al grado de alcohol. Señalemos que redondo *-rond-*, plano *-plat-* y blando *-mou-* adquieren nuevos matices de significado y se convierten en términos especializados en el lenguaje de la cata.

El adjetivo fresco *-frais-* es polisémico en este contexto, ya que puede significar que se sirve a baja temperatura *-sentido general-* o, aplicado al equilibrio, un vino fresco *-frais-* posee un buen equilibrio de acidez y procura una sensación de frescura en boca. Por su parte, un vino pesado *-lourd-* es defectuoso y significa lo contrario: sin armonía ni finura ni frescura, debido a su riqueza en taninos y alcohol. Son por tanto dos adjetivos más cuyo significado se enriquece, ya que, en la lengua general, fresco solo alude a la temperatura y pesado al peso.

2.2.5. *La descripción de la persistencia gustativa y de la complejidad*

Para describir la persistencia gustativa encontramos adjetivos como largo *-long-* o corto *-court-*. Estos adjetivos expresan en la lengua general una extensión en el espacio o una duración en el tiempo pero, aplicados al vino, adquie-

ren un significado específico, aludiendo a la persistencia o duración de su sabor en el paladar y de su aroma en la vía retronasal.

En cuanto a su complejidad, se dice de un vino que es simple o directo *-simple ou direct-* cuando es un vino sin sorpresas. Normalmente se trata de una característica negativa. Por el contrario, se utiliza el adjetivo complejo *-complexe-* para indicar la presencia de una gran variedad de perfumes y de sabores en el vino, a menudo difíciles de definir, que hacen de él un vino interesante para degustar.

3. LAS METÁFORAS DE LA DESCRIPCIÓN DE LOS SABORES Y DE LOS AROMAS

No hemos pretendido ser exhaustivos en nuestro análisis y reconocemos que el léxico específico de la fase gustativa puede ser más amplio, pero la limitación de espacio nos obliga a hacer una selección, si queremos tratar aquí también de las metáforas, tan utilizadas en este tipo de lenguaje.

Conviene comenzar por las metáforas nominales: se habla de “la nariz del vino” *-le nez du vin-*, de su cuerpo *-son corps-*, de su carácter *-son caractère-*, de sus lágrimas y de sus piernas *-ses larmes et ses jambes-*. Se trata de sinónimos metafóricos de los aromas *-la nariz, le nez-* o de la densidad *-el cuerpo, le corps-*. Las lágrimas o las piernas *-larmes ou jambes-* son las huellas del vino en el vaso después de haberlo removido o de haberlo bebido, producidas por la diferencia de velocidad de evaporación entre el agua y el alcohol contenidos en el vino. Se dice, metafóricamente, que “el vino llora o que tiene piernas”.

Por otra parte, los adjetivos metafóricos son numerosos, como si el vino tuviera carácter o forma de ser. De este modo, un vino puede ser agresivo *-agressif-*, amable *-aimable-*, vulgar *-vulgaire-*, austero *-austère-*, brutal *-brutal-*, discreto *-discret-*, honesto *-hônnete-*, fogoso *-fougueux-*, con personalidad y encanto *-avec de la personnalité et du charme-*, encantador *-charmant-*, delicado *-délicat-*, gracioso *-gracieux-*, poderoso *-puissant-*, franco *-franc-*, expresivo *-expressif-*, etc.

La mayoría de estos adjetivos se utilizan de manera metafórica y son incomprensibles para el público no iniciado en el dominio de la cata. Así pues ¿qué es un vino amable? Un vino amable califica a “un vin aromatique, sans dureté ni lourdeur, qui se boit avec plaisir” (Coutier 2007: 60). “Vino ligeramente más dulce que abocado, que se caracteriza por que todos sus aspectos son agradables, sin resultar demasiado fuertes” (Wiesenthal 2001: 46). ¿Y un vino honesto o fogoso? ¿Se trata de usos metafóricos arbitrarios? Honesto y fogoso tienen significados precisos en el contexto de la crítica enológica. Honesto es un vino “sans défaut et agréable à boire” (Coutier 2007: 248), “un vino sencillo, con sabor franco, que no presenta defectos” (Wiesenthal 2001: 440). Fogoso es “un vin très expressif, qui impressionne vivement les papilles” (Coutier 2007: 216). Fogoso alude al

carácter “brioso y franco que presentan ciertos vinos jóvenes que aún manifiestan sus cualidades con cierta ingenuidad, sin llegar a un equilibrio firme. También se dice de los vinos demasiado alcohólicos” (Wiesenthal 2001: 372). ¿Qué es un vino austero? Austero califica un “vin dont les qualités aromatiques et gustatives (momentanément) masquées par les tanins ou l’acidité le rendent peu favorable à la dégustation” (Coutier 2007: 87). “Es un vino inexpresivo, elemental y algo tosco. Es un defecto propio de los vinos elaborados con uvas de linaje vulgar y neutro o que no han alcanzado su desarrollo” (Wiesenthal 2001: 77). ¿Qué significa expresivo *-expressif-*? Si el vino hablara se expresaría con espontaneidad. Un vino expresivo es, por tanto, metafóricamente, un vino que manifiesta sus características con claridad.

Observamos, por consiguiente, que para un público desconocedor del mundo de la cata, estos usos resultan oscuros y misteriosos, metafóricos y disonantes en relación a su significado general. Pero al mismo tiempo, no se trata de elecciones arbitrarias, pues se observan paralelismos etimológicos y léxicos en las dos lenguas objeto de nuestro estudio *-español y francés-* es decir, que forman parte de la jerga socioprofesional de los aficionados al vino y, por consiguiente, estos adjetivos adquieren un significado preciso y concreto en este contexto, diferente al significado en la lengua general.

A nuestro juicio, estas metáforas se estructuran a partir de una metáfora conceptual principal. Según Lakoff & Johnson (1980: 24) y otros autores como Vandaele (2009: 187-188), un concepto está metafóricamente estructurado en términos de otro concepto. De este modo, este análisis se basa en la metáfora conceptual de la consideración del vino como un ser vivo y todavía más: de la personificación del vino. La metáfora conceptual principal es, por tanto, “el vino es un ser humano”. El resto de las metáforas conceptuales se derivan de ella: “el vino es un hombre” o “el vino es una mujer”, “el vino tiene una edad”, “el vino tiene sentimientos y forma de ser”, “el vino vive en sociedad”, “el vino tiene un cuerpo”.

A partir de aquí podemos afirmar que las expresiones metafóricas están profundamente enraizadas en la cultura del vino y se puede decir que se han convertido en convencionales entre los aficionados y los profesionales de la cata y del turismo enológico, como se puede constatar en los textos de cata y los artículos de opinión de la crítica enológica.

Solo vamos a presentar ejemplos de descripciones fundamentadas en la metáfora conceptual principal “el vino es un ser humano”. Encontramos en este contexto numerosos adjetivos antropomórficos que se refieren no solo al cuerpo sino también a la salud. De este modo, un vino es delgado *-maigre-* carnoso *-charnu-*, robusto *-costaud-*, corpulento *-corpulent-*, vigoroso *-vigoureux-*, nervioso *-nerveux-*, musculado *-musclé-*, con columna vertebral *-avec colonne vertébrale-*. Un vino es femenino *-féminin-* o masculino *-masculin-*, viril *-viril-*.

Pero ¿qué es un vino femenino? Un vino “qui charme par une impression de douceur, de délicatesse et de souplesse due à ses qualités aromatiques et au moelleux dominant l’astringence” (Coutier 2007: 200).

Se dice de los vinos tintos en los que domina la suavidad sobre la astringencia. El bouquet está compuesto por matices dulces, muy maduros (confituras de frutos rojos, ciruelas pasas). El tanino es suave y el vino provoca en la cata sensaciones aterciopeladas. Ciertas variedades de uva, como la pinot noir, se prestan a elaborar estos vinos sutiles (Wiesenthal 2001: 353).

Un vino delgado *-maigre-* es un vino “manquant de corps, de gras, de vinosité, qui ne remplit pas la bouche” (Coutier 2007: 272); “vino con poco cuerpo, flaco, con poco extracto” (Wiesenthal 2001: 287). Sobre la base de la metáfora conceptual “el vino es un ser humano” el adjetivo delgado *-maigre-* adquiere un nuevo significado específico: sin cuerpo, sin extracto.

Y así, la lista de metáforas resulta infinita. Un vino es civilizado *-civilisé-*, noble *-noble-*, asistocrático *-aristocratique-*, rústico *-rustique-*, distinguido *-distingué-*, opulento *-opulent-*, fino *-fin-*, de gran clase *-de grande classe-*. La metáfora conceptual “el vino tiene una vida social” se encuentra en la base de estos usos.

A MODO DE CONCLUSIÓN

Tras este análisis, las conclusiones resultan fáciles de plantear. Nos encontramos frente a un vocabulario formado por palabras técnicas (cavidad bucal *-cavité buccale-*, cavidad faríngea *-cavité pharyngienne-*, papilas gustativas *-papilles gustatives-*, moléculas aromáticas *-molécules aromatiques-*, taninos *-tanins-*, persistencia gustativa *-persistance gustative-*, caudalía *-caudalie-*, etc.), pero en su mayor parte por unidades léxicas de la lengua general y por términos específicos procedentes de ella que adquieren nuevos matices y nuevos significados en el contexto de la crítica enológica. La mayoría de los adjetivos propuestos en este trabajo, que describen el cuerpo, la textura, la estructura, la persistencia gustativa o la complejidad de un vino, son una muestra de ello, como por ejemplo astringente *-astringent-*, fluido *-fluide-*, espeso *-épais-*, cremoso *-crémeux-*, equilibrado *-équilibré-* o estructurado *-structuré-*.

Gran parte de los términos, nominales o adjetivales, tienen un sentido metafórico cuya elección no es arbitraria ni meramente estilística sino que su utilización tiene una base cognitiva. Se trata en todos los casos de usos enraizados en la cultura del vino y en la tradición de la práctica de la cata. Otra de las pruebas de esta afirmación es la constatación de un paralelismo etimológico casi total entre las dos lenguas romances objeto de nuestro estudio. Además, hemos com-

probado que todos los términos estudiados aparecen definidos de una manera muy precisa y equivalente en dos diccionarios del lenguaje del vino consultados, uno francés (Coutier 2007) y el otro español (Wiesenthal 2001).

Por todo ello, las expresiones metafóricas en este contexto no son solamente un fenómeno lingüístico o estilístico sino que están estrechamente vinculadas a la categorización conceptual de nuestra experiencia vital y, por consiguiente, son de naturaleza cognitiva, ocupando un lugar central en nuestro sistema ordinario de pensamiento y en nuestro lenguaje. La metáfora conceptual que justifica y que es el punto de partida de todos estos usos, a priori disonantes para los no iniciados, es la consideración del vino como un ser vivo e incluso como un ser humano.

En conclusión, podemos afirmar, gracias a este acercamiento cognitivo al análisis del lenguaje de la cata, que este discurso es un sociolecto lleno de metáforas, cuyo significado solo está al alcance de los aficionados y especialistas, y cuyo punto de partida se encuentra en la personificación del vino.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COUTIER, M. (2007). *Dictionnaire de la langue du vin*. Paris: CNRS.
- COUTIER, M. (1994). "Tropes et termes: le vocabulaire de la dégustation du vin". *Meta* 39 (4): 662-675.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. y SÁNCHEZ NIETO, M. T. (coords.) (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid.
- LAKOFF, G. y JOHNSON, M. (1980). *Metáforas de la vida cotidiana*. Madrid: Cátedra. Colección Teorema.
- MCCARTHY, E. y EWING-MULLIGAN, M. (2006). *Vino para Dummies*. Barcelona: Granica.
- SACHA GONZÁLEZ, J. C. (2006). "La cata del vino y su terminología", en *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. (coords. M. Ibáñez Rodríguez y M.T. Sánchez Nieto). Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 77-84.
- VANDAELE, S. (2009). "Les modes de conceptualisation du vivant: une approche linguistique", en *Que peut la métaphore?* (coords. F. Boucher, S. David y J. Przychodzen). Paris: L'Harmattan, pp. 187-207.
- WIESENTHAL, M. (2001). *Diccionario Salvat del vino*. Barcelona: Salvat.

ANEXO: CORPUS ANALIZADO¹

| Français | Espagnol |
|---|---|
| Substantifs techniques | Substantifs techniques |
| caudalie cavité buccale cavité pharyngienne molécules aromatiques papilles gustatives persistance gustative rétrogoût tanin | caudalía cavidad bucal cavidad faríngea moléculas aromáticas papilas gustativas persistencia gustativa retrogusto tanino |
| Substantifs spécifiques provenant de la langue générale | Substantifs spécifiques provenant de la langue générale |
| acidité caractère complexité constitution corps densité douceur équilibre langue nuances palais structure texture | acidez carácter complejidad constitución cuerpo densidad dulzura equilibrio lengua matices paladar estructura textura |
| Adjectifs spécifiques provenant de la langue générale | Adjectifs spécifiques provenant de la langue générale |
| acerbe acide acidulé aigre âpre astringent | acerbo ácido acidulado agrio áspero astringente |

1. El corpus analizado aparece en la primera columna en francés por orden alfabético y en la segunda hemos puesto su correspondiente en español.

| | |
|----------------------|-----------------------|
| boisé | amaderado -de madera- |
| court | corto |
| crémeux | cremoso |
| demi-doux | abocado |
| demi-sec | semiseco |
| déséquilibré | desequilibrado |
| direct | directo |
| doux | dulce |
| dur (polysémique) | duro (polysémique) |
| épais | espeso |
| épicé | especiado |
| équilibré | equilibrado |
| fluide | fluido |
| frais (polysémique) | fresco (polysémique) |
| fruité | afrutado |
| grand | grande |
| insipide | insípido |
| léger | ligero |
| long | largo |
| mou | blando |
| moyen | medio |
| neutre | neutro |
| persistent | persistente |
| plat | plano |
| plein | pleno |
| rafraîchissant | refrescante |
| rond | redondo |
| sec (polysémique) | seco (polysémique) |
| simple | simple |
| soyeux | sedoso |
| structuré | estructurado |
| terreux | terroso |
| velouté | aterciopelado |
| Métaphores nominales | Métaphores nominales |
| caractère | carácter |
| corps | cuerpo |
| jambes | piernas |
| larmes | lágrimas |
| nez | nariz |
| palais | paladar |

| Métaphores adjectivales | Métaphores adjectivales |
|-------------------------|-------------------------|
| agressif | agresivo |
| aimable | amable |
| aristocratique | aristocrático |
| austère | austero |
| brutal | brutal |
| charmant | encantador |
| charnu | carnoso |
| civilisé | civilizado |
| corpulent | corpulento |
| costaud | robusto |
| de grande classe | de gran clase |
| discret | discreto |
| distingué | distinguido |
| expressif | expresivo |
| féminin | femenino |
| fin | fino |
| fougueux | fogoso |
| franc | franco |
| honnête | honesto |
| maigre | delgado |
| masculin | masculino |
| musclé | musculado |
| nerveux | nervioso |
| noble | noble |
| opulent | opulento |
| rustique | rústico |
| vigoureux | vigoroso |
| viril | viril |
| vulgaire | vulgar |