

Carmen Noya Gallardo



La Terminología Vinícola
Jerezana en Inglés



M.^a del Carmen Noya Gallardo

**LA TERMINOLOGÍA VINÍCOLA
JEREZANA EN INGLÉS**

**Mecanismos lingüísticos y
estudio léxico**

Cádiz 1993

Quiero expresar mi agradecimiento a cuantos de una manera u otra me han ayudado en la elaboración de este trabajo, a D. Beltrán Domecq Williams, D. Mauricio González-Gordon, Marqués de Bonanza, Dña. Lalo Grosso de Macpherson, D. Julián Jeffs, D. José Paz, D. Zoilo Ruiz-Mateos, D. Bartolomé Vergara, así como al profesor D. Luis de Mora Figueroa y Dingwall Williams, quien me introdujo en el ámbito de la bodega jerezana, a mis compañeros del Departamento de Filología Francesa e Inglesa, y muy especialmente a la profesora Dña. Elisabeth Sholto Douglas por sus advertencias y sugerencias en la redacción de los textos en inglés. Por último, quiero manifestar mi más profunda gratitud al profesor Dr. D. José Luis Guijarro Morales por sus indicaciones y continuo apoyo y al profesor Dr. D. Miguel Casas Gómez sin cuyas observaciones y ayuda, constante e incondicional, la realización de este estudio hubiese sido imposible.

Cubierta: Mr. y Mrs. Buck en el jerezano Palacio de Las Cadenas, hacia 1890. Típicos exponentes de los viejos vinateros victorianos que universalizaron el jerez.

Hoja de vid. Fragmento de un mosaico fitomorfo procedente de las ruinas de la colonia romana de Hasta Regia, en las inmediaciones de

Edita: Servicio de Publicaciones Universidad de Cádiz

Dpto. Legal: CA-257/93

I.S.B.N.: 84 - 7786 - 130 - 7

Imprime: I.G.G.S.A.

Diseño: Creasur S.L.

Prólogo

Hace ya algún tiempo que animé a Carmen Noya Gallardo a que continuara su labor investigadora en el terreno de la Terminología, disciplina de corta tradición científica pero que en los últimos años se ha erigido en asignatura indispensable de carreras como Lingüística o Traducción e Interpretación. De ahí que reciba con enorme agrado los resultados plasmados en este libro, que supone, de un lado, la culminación de un trabajo inicial sobre el léxico vinícola jerezano presentado como tesis de licenciatura y, de otro, una refundición meditada de la tesis doctoral que, bajo la dirección del Dr. Guijarro Morales, defendiera la autora en el Departamento de Filología Francesa e Inglesa de la Universidad de Cádiz y que mereció la calificación de "Apto cum laude" y, posteriormente, Premio Extraordinario.

No es fácil prologar un trabajo cuando alguien, aun no siendo su director, lo sigue muy de cerca en sus planteamientos teórico-metodológicos. Pero naturalmente no he podido negarme a cumplir con los deseos de la autora —que me han colmado de orgullo y satisfacción— de escribir estas líneas previas a su obra, la cual se presenta al lector articulada en dos partes bien diferenciadas, pero en estrecha relación de dependencia.

Lo primero que debo valorar muy positivamente es que la autora no se haya conformado con la presentación tan sólo de un repertorio bilingüe de la terminología vinícola jerezana, sino que, además de ofrecer un estudio contrastivo de este léxico específico, intente su sistematización con el análisis de los mecanismos lingüísticos a los que la lengua inglesa recurre para designar tales realidades, en algunos casos inexistentes en esta lengua. Es así como surge el capítulo más importante de este libro en el que se realiza una clasificación de los recursos de los que dispone la lengua inglesa para crear tales términos.

Pero hay otro hecho que quisiera destacar aquí. Como he manifestado antes, este vocabulario constituye un léxico específico, un jerga profesional o un tipo de lengua especial, de acuerdo con la terminología más extendida, cuyos elementos se forman generalmente por tres procedimientos fundamentales: 1) especialización semántica de las palabras de la lengua común,

que desarrollan diversos sentidos dependiendo de los ámbitos específicos en los que se inserten; 2) creación de vocablos a partir de los recursos más consustanciales al habla humana como son la metáfora y la metonimia, y 3) utilización de tecnicismos o usos técnicos, con lo que entramos en la problemática delimitación, a veces difícil de establecer en el nivel de los hechos, entre *palabras* (pertenecientes a la estructura semántica de la lengua) y *términos* (nombres para “cosas” que configuran un orden o enumeración) o, lo que es lo mismo, entre un léxico común estructurado por la lengua con independencia de toda organización de lo real y un léxico nomenclátor o terminológico, periférico a la lengua y correspondiente a una clasificación objetiva y no lingüística de la realidad establecida por las respectivas ciencias o técnicas que definen o describen tales objetos. En este sentido, debo subrayar que, frente a la existencia de estudios lingüísticos sobre actividades tradicionales en los que ni siquiera se plantea el problema de la naturaleza del léxico que se está analizando o, en el mejor de los casos, se aplica el antiguo método de “palabras y cosas”, que, si bien ha sentado las bases de la dialectología románica, no deja de establecer tan sólo un vínculo entre lo lingüístico y la historia social y cultural de la comunidad o del grupo que emplea ese léxico, en el presente libro, sin embargo, se discute lingüísticamente el viejo problema, hoy de gran actualidad, de las terminologías técnico-científicas.

Sean mis últimas palabras para expresar mi deseo de que la carrera investigadora de la Dra. Noya Gallardo continúe por estos cauces de forma ascendente; mi esperanza de que la Universidad de Cádiz se sume a los importantes focos universitarios que existen actualmente sobre investigación terminológica, y mi felicitación, por último, al área de Filología Inglesa y, en especial, al Dr. Guijarro Morales, que ha conseguido formar un destacado grupo de jóvenes lingüistas a los que auguro un magnífico futuro, pues están llevando a cabo trabajos de investigación serios y rigurosos, como el que he tenido el gusto de prologar.

Miguel Casas Gómez

INTRODUCCIÓN

Existen numerosos estudios, desde el punto de vista lingüístico, sobre todo tipo de terminologías específicas. Sin embargo, son escasos aquellos dedicados al léxico vinícola. Esta es, por tanto, una de las razones por la cual vamos a centrar nuestro trabajo en el estudio de la terminología del vino en general y del vino de Jerez en particular. En español, podemos destacar, entre otras, las obras de L. Smith y J. Casas, *Cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez*; A. Roldán, “Vocabulario de la tonelería en Jerez de la Frontera”, “Léxico en la bodega jerezana”, “El léxico de las viñas en Jerez de la Frontera” y *La cultura de la viña en la región del condado. Contribución léxica a la geografía dialéctica*; M. F. Sánchez, *El léxico de la vid en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda*; A. Vespertino Rodríguez, “El léxico de la vid en el Occidente de Asturias” y A. Briz Gómez, *El léxico de la vid en la comarca de Requena-Utiel*. En francés, hemos podido localizar las investigaciones que sobre este tema realizan D. Escarpit, *La vigne et le vin. Eurolexique* y J. B. Martín, “Etude du vocabulaire, de la viticulture et de la vinification employé à Roisey (Loire)”. Por el contrario, en inglés no nos ha sido posible encontrar ningún estudio lingüístico sobre léxicos vinícolas. Este es uno de los motivos por los que hemos elegido dicho tema: la necesidad de llenar ese vacío existente en cuanto a la sistematización del léxico terminológico de la viticultura jerezana en inglés.

Otro factor que también ha contribuido a tal elección ha sido la posibilidad de cotejar y contrastar dos lenguas diferentes. Como señalaremos más adelante en nuestro trabajo, no debemos olvidar que partimos siempre de la lengua española.

Es, por tanto, el inglés la lengua receptora o terminal.

No debemos tampoco subestimar la importancia e interés que suscitan las relaciones comerciales entre España e Inglaterra. Creemos que la recopilación, lo más exhaustiva posible, que hemos llevado a cabo, primero en español y luego en inglés, de todos los términos relacionados con la viticultura jerezana supondrá una gran ayuda en dichas relaciones para ambos países.

Por otro lado, los objetivos que se pretenden con este estudio son fundamentalmente tres. En primer lugar, la recopilación y agrupación de todos los términos que configuran este léxico¹. Es, igualmente, nuestra intención resaltar y demostrar que, siguiendo las afirmaciones y directrices de E. Coseriu², éste es un léxico nomenclator o terminológico, es decir, se trata de una terminología no estructurable pero sí sistematizable mediante los distintos mecanismos lingüísticos que operan en ella. La sistematización, por tanto, de los elementos que la conforman y el estudio de los resortes léxicos y semánticos, empleados esencialmente en el nivel del significado, que dan lugar o provocan un cambio de significado es nuestro objetivo primordial. Realizamos, por último, un análisis lexicográfico³ de todas las designaciones de esta esfera conceptual con definiciones sobre el significado de cada una de ellas y sus respectivos contextos en inglés. Se pretende con este corpus, completar los reducidos glosarios ya existentes y al mismo tiempo ofrecer un léxico bilingüe.

Las dificultades que nos hemos encontrado al estudiar este léxico son las inherentes a este tipo de trabajo, aunque se han visto acrecentadas al tratarse de dos lenguas. Así pues, podemos decir que nos hemos visto involucrados con problemas

¹ Como ya hemos advertido, tal recopilación se ha efectuado primero en español y posteriormente en inglés, ya que la lengua original es la española y no podemos prescindir de ella.

² Cf. E. Coseriu ((1977), pp. 96-107).

³ En el corpus mencionamos tan sólo los distintos mecanismos lingüísticos que se producen, ya que el estudio teórico y sus respectivas explicaciones se realizan en el capítulo 1.

concernientes a la traducción, interpretación, adaptación, adopción de términos que no reflejan la misma realidad en la lengua receptora, etc.

Por otra parte, podemos calificar este léxico de estático y cerrado, en el que no se producen cambios ni transformaciones notables frente al carácter abierto y dinámico del léxico general⁴, por tanto, son pocos los neologismos o creaciones léxicas nuevas. Es por ello que apenas hemos tenido dificultad para poder delimitarlo y realizar un estudio sincrónico.

El presente estudio ha sido dividido en dos apartados fundamentales.

A lo largo de la primera parte presentamos un análisis profundo y exhaustivo de todos los recursos, tanto de carácter léxico como semántico, que operan en esta terminología. Ofrecemos, además, otro capítulo en el que contrastamos las diferencias existentes entre la lengua española y la inglesa.

El contenido del capítulo 3 constituye el segundo objetivo fundamental y consiste en el análisis lexicográfico de todo el material léxico que se ha obtenido en un corpus documental muy extenso basado en fuentes escritas.

⁴ Cf. la opinión de J. Casares ((1969), p. 280) al respecto. E. Sapir ((1949), p. 40), basándose en la afirmación de Heráclito sobre el movimiento continuo y perpetuo de la lengua, manifestó lo siguiente:

“Language moves down in time in a current of its own making. It has a drift... Nothing is perfectly static. Every word, every grammatical element, every locution, every sound and accent is a slowly changing configuration, moulded by the invisible and impersonal drift that is the life of language”.

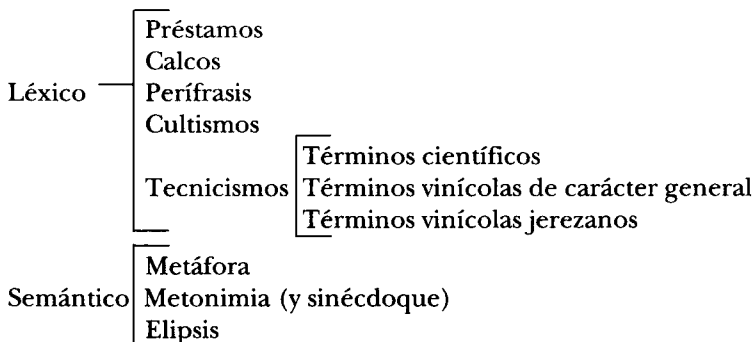
Se infiere de ello que el significado de las palabras es fluctuante ya que éstas tienen vida propia. La lengua no es, en absoluto, estática sino que se “desplaza”. En esta misma línea E. Coseriu manifiesta ((1973), p. 69) que: “La lengua cambia justamente porque no está hecha sino que se hace continuamente para la actividad lingüística”. Dicha actividad es de naturaleza dinámica, por consiguiente se puede afirmar que el lenguaje es actividad libre y creadora.

1

TERMINOLOGÍA VINÍCOLA JEREZANA: MECANISMOS LINGÜÍSTICOS

Como veremos a lo largo de este capítulo, el presente léxico no se puede estructurar sino sistematizar. De esta manera y después de estudiar y analizar todos los términos que configuran dicho léxico podemos dividir los resortes o mecanismos que inciden sobre ellos en dos niveles distintos. Así pues, tenemos mecanismos que actúan sobre el plano léxico (préstamos, calcos, perífrasis, cultismos y tecnicismos) y otros que inciden en el plano semántico (metáfora, metonimia, sinécdoque y elipsis). Estimamos necesario, tal y como se indica en la introducción a los tecnicismos, subdividir éstos en términos científicos, términos vinícolas de carácter general y términos vinícolas jerezanos. Hemos creído, asimismo, oportuno estudiar conjuntamente metonimia y sinécdoque por razones que exponemos en el apartado correspondiente.

Podemos, por consiguiente, esquematizar gráficamente la sistematización de los correspondientes mecanismos lingüísticos que concurren en nuestro léxico terminológico de la siguiente manera:



Hemos también de señalar que la yuxtaposición de mecanismos es un hecho habitual en nuestro léxico. Un mismo ejemplo puede ocupar distintas posiciones en la sistematización que hemos elaborado, o lo que es lo mismo, puede inscribirse, a la vez, en más de un recurso lingüístico y pertenecer bien al mismo nivel o plano, bien a ambos planos (es decir, se puede estudiar desde un solo punto de vista o aspecto o desde los dos: semántico y léxico).

1.1. Léxico

La lengua posee no sólo recursos pertenecientes al nivel formal de tipo morfológico o sintáctico¹ que actúan en la regeneración del léxico, sino que también cuenta con otros procedimientos del nivel del significado que contribuyen a dicho enriquecimiento. Los mecanismos de carácter léxico que distinguimos y estudiamos en el presente léxico terminológico pueden englobarse bajo el término *trasplante*, que entendemos como toda sustitución formal de significantes léxicos empleados con la intención de llenar un vacío existente en la lengua (en este caso receptora), debido normalmente a una técnica, concepto u objeto nuevo y/o desconocido entre los hablantes de dicha lengua². Se trata, pues, de reproducir de alguna manera el significado de un término que no cuenta con un equivalente exacto en la lengua receptora³. Los mecanismos que responden a este concepto son básicamente tres: préstamos, calcos y perífrasis. Agrupamos, asimismo, en este apartado los tecnicismos, que han

¹ Estos recursos, aunque no menos interesantes, no serán estudiados en el presente trabajo debido a que la extensión del mismo resultaría excesiva. Pensamos, por ello, que sería más apropiado tener en cuenta dichos mecanismos como objeto de un estudio posterior, ya que son considerables los ejemplos en los que se produce una derivación, composición o inversión de género (todos ellos de carácter morfológico) o elipsis u omisiones (desde una perspectiva sintáctica) que conducen a un cambio de significado.

² Cf. V. García Yebra ((1982), pp. 333-334).

³ Es obvio que, en el presente estudio, la lengua original es más rica que la lengua terminal para la que dichos objetos específicos son, en la mayoría de las ocasiones, desconocidos. Cf. las opiniones al respecto de E. Coseriu ((1969), pp. 311-313) y ((1977_a), pp. 100-101).

sido, a su vez, subdivididos en tecnicismos y términos específicos. Entre estos últimos diferenciamos los términos vinícolas de carácter general de los términos vinícolas jerezanos.

1.1.1. Préstamos

El mecanismo más utilizado en nuestra terminología es, sin lugar a dudas, el préstamo, que consiste en integrar en la lengua propia un término que pertenece a otra. Como nos explica F. Lázaro Carreter es el:

“elemento lingüístico (léxico, de ordinario) que una lengua toma de otra, bien adoptándolo en su forma primitiva, bien imitándolo y transformándolo más o menos”⁴.

Este autor continúa su definición haciéndonos ver la diferencia existente entre extranjerismo (o xenismo) y préstamo y entre este último y calco. Indiscutiblemente es preciso establecer las diferencias pertinentes entre los mencionados procedimientos ya que las motivaciones y procesos de cada uno de ellos son distintos. Así pues, trataremos de exponerlo con claridad basándonos en distintos autores⁵. Para algunos lingüistas el extranjerismo es un préstamo adoptado en su forma original, es decir, se toma el término de la lengua original y se utiliza en la receptora tal cual, sin ningún tipo, ni intento, de adaptación por parte de ésta⁶. El préstamo, por el contrario, trata de asimilar y adaptar, siempre que sea necesario, dicho término a su propia estructura fónica y morfológica⁷. Podríamos decir que se trata de un proceso cuyo primer paso es el extranjerismo y el segundo el préstamo o “extranjerismo

⁴ F. Lázaro Carreter ((1974), p. 333).

⁵ Para ello nos hemos basado principalmente en V. García Yebra ((1982), pp. 333-352) y M. Casas ((1986_a), pp. 161-174).

⁶ Más adelante veremos los motivos por los que una lengua recurre a un préstamo.

⁷ Cf. T. Lewandowsky ((1982), p. 272).

naturalizado, adaptado al sistema lingüístico que lo acepta”⁸. Este sería el caso de términos como *güiski*, en un primer momento *whisky*, adaptado a nuestro propio sistema lingüístico y aceptado e introducido finalmente en el D.R.A.E. El mismo procedimiento se ha seguido en voces como *cheque*, *pijama*, *estándar*, *champú*, etc. Todas ellas, de acuerdo con su origen, son anglicismos, o términos procedentes del inglés cuya ortografía y pronunciación original se han adaptado a la nuestra. No ocurre lo mismo con vocablos como: *test*, *jet*, *bacon*, *lunch*, etc., que se incorporan a nuestra lengua en su forma original, no sólo fonética sino también morfológica. Se infiere de todo ello que ambos procedimientos suponen un mismo recurso pero con diferentes grados de adaptación.

El calco, por otra parte, traduce el término en cuestión, o, si se trata de una estructura sintagmática, lo imita o traduce literalmente todos los elementos que la componen. Resulta, por ello, ser para algunos autores, un procedimiento más de traducción que se emplea cuando se evoca un objeto o noción que es específico de otra lengua y que no existe en la propia, de ahí que tal mecanismo sea considerado como “un caso particular muy importante de préstamo”⁹.

Una vez señaladas las diferencias entre extranjerismo préstamo, y calco, es conveniente indicar que los préstamos pueden ser interlingüísticos, es decir, vocablos tomados de otra lengua o intralingüísticos, cuando una lengua especial, jerga profesional o dialecto toma de la lengua coloquial un término concreto generalizando o restringiendo su sentido o viceversa¹⁰:

⁸ Cf. V. García Yebra ((1982), p. 334). M. Casas ((1986_a), pp. 162-163) resalta, igualmente, esta integración de carácter progresivo.

⁹ Cf. F. Lázaro Carreter ((1974), p. 333).

¹⁰ Cf. S. Ullmann ((1974), pp. 337-341 y pp. 356-363) y ((1983), pp. 199-200 y pp. 227-235) quien estudia ampliamente la relación extensión / restricción, o lo que es lo mismo, generalización / especialización y las posibles tendencias peyorativas o envilecimiento semántico y ameliorativas o ennoblecimiento semántico. Asimismo apunta como causa más frecuente de estos procesos el factor social. En esta misma línea se expresa M. Casas ((1986_a), p. 72).

“Un término puede restringir su significado con lo cual pierde en “extensión” lo que gana en “intensión” o, contrariamente, puede ampliarlo, incrementando su “extensión” y decreciendo obviamente su “intensión”.

“En todos los tiempos la lengua común ha completado su léxico a expensas de los dialectos, de modo que algunas veces viven en la lengua común formas dialectales de la misma palabra como palabras diferentes... Un grupo especialmente notable lo representan los préstamos a la lengua común de las lenguas técnicas y de la jerga.”¹¹

Cabe notar que esto último no es lo que suele ocurrir en la terminología que estamos analizando. Es la terminología vinícola jerezana la que toma numerosos vocablos de la lengua común: *duro, áspero, oloroso, raya, marrano, caña, apagado, basto, generoso, flor*, etc., son algunos de los ejemplos. A pesar de ello, estamos de acuerdo con W. Porzig en que el hecho contrario es más frecuente. Éstos no son más que préstamos de naturaleza social o “*préstamos sociales*”¹² que extienden o restringen sus significados¹³ según los términos y según el grupo social que los adopte. En el léxico terminológico de la viticultura jerezana en español abundan estos préstamos intralingüísticos o sociales que “colorean” en dicho ámbito palabras que pertenecen al lenguaje común. Así por ejemplo encontramos términos como: *amoroso, marrana, ordeñar, ladroncillo, madre, criadera, estrella, sacristía, escritorios*, etc.

¹¹ W. Porzig ((1974), p. 284).

¹² Tales préstamos fueron estudiados por A. Meillet y corregidos posteriormente por K. Nyrop. Cf. al respecto M. Meringer ((1912), p. 232), A. Meillet ((1926), pp. 244-267), G. Stern ((1931), pp. 404-420) y P. Guiraud ((1981), p. 67).

¹³ Destacamos algunas observaciones realizadas, a propósito de este tema, por M. Bréal ((1976), pp. 285-186):

“A mesure qu'une civilisation gagne en variété et en richesse, les occupations, les cates, les intérêts se parlagent entre différents groupes d'hommes... Bien qu'ils aient hérité de la même langue, les mots se colorent chez eux d'une nuance distincte, laquelle s'y fixe et finit par y adhérer... Chaque science, chaque art, chaque métier, en composant sa terminologie, marque de son empreinte les mots de la langue commune”.

Asimismo, puede ocurrir que enfatizen un matiz determinado en una esfera concreta puesto que las mismas palabras no desarrollan todas el mismo sentido en los distintos grupos sociales¹⁴.

No son, sin embargo, los préstamos que se dan en el interior de una lengua los que vamos a estudiar, ya que nos limitaremos a analizar sólo los de carácter interlingüístico (hispanismos en su gran mayoría y algún galicismo) por ser la lengua inglesa el objeto de nuestro trabajo.

Así pues, y de acuerdo con los términos que hemos podido cotejar, presentamos el siguiente esquema sobre los préstamos con sus respectivos ejemplos:

A) *hispanismos*:

1) compuestos por un solo elemento:

*abocado*¹⁵, *achicar*, *aguapie*, *aguardiente*, *almizcate*, *alquitara*, *amontillado*, *amoroso*, *añada*, *andana*, *andaniño*, *apaleador*, *arroba*, *arrope*, *arrumbador*, *basto*, *bocoy*, *bodega*, *bodegas*, *bodeguero*, *bomba*, *cabezuela*, *canoa*, *canuto*, *catador*, *catavino*, *claros*, *cocido*, *cogido*, *color*, *combinado*, *criadera*, *crujía*, *cuartillo*, *dulce*, *escritorios*, *espirriague*, *espolines*, *estrella*, *estrujón*, *falsete*, *fino*, *flor*, *garceta*, *generoso*, *holandas*, *jarra*, *ladroncillo*, *madre*, *manzanilla*, *marrana*, *marrano*, *mistela*, *miteado*, *moscatel*, *mosto*, *oloroso*, *Pajarete*, *Paxarete*, *Palma*, *pie*, *piquera*, *prensa*, *púlpito*, *pruina*, *quema*, *raya*, *rociar*, *saca*, *sacristía*, *sancocho*, *sobretabla*, *solera*, *tirador*, *vacío*, *venencia*, *yema*, *yeso* y

2) compuestos por una expresión perifrástica:

al deslío, *aguardiente de orujo*, *arrope al quinto*, *bajete de canto*, *barril del gasto*, *bota bodeguera*, *bota chica*, *bota de embarque*, *bota de recibo*, *capataz de venencia*, *claros de turbios*, *color de macetilla*, *color remendado*, *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry*, *Denominación de*

¹⁴ A pesar de la importancia que A. Meillet ((1926), p. 271) concede en este punto al aspecto "social" no puede negar que los hechos históricos, lingüísticos y sociales actúan simultánea y sucesivamente transformando el sentido de las palabras.

¹⁵ Muchos de los siguientes términos han sido o serán estudiados en diferentes apartados de este capítulo: perífrasis, elipsis, metáforas, etc.

Origen, de yema, de dos ruedos, de ruedo y bretona, de un ruedo, dos rayas, dulce apagado, dulce de almíbar, dulce racimo, entre fino, Estación de Vinicultura y Enología de Jerez, manzanilla amontillada, manzanilla añeja, manzanilla fina, manzanilla olorosa, manzanilla pasada, mosto apagado, mosto de quema, palma cortada, pata de gallina, Pedro Ximénez, picar la bota, pie de yema, a la piquera, raya y punto, tierra de vino, tierra de Lebrija, tijera y gancho, vinagre de yema, vino de pasto, vino dulce y vino generoso.

B) *Galicismos:*

bouquet, finesse, Gay-Lussac, (la) graisse, marc, casse, y tourne.

1.1.2. *Calcos*

A menudo se confunde e identifica, como ya hemos señalado en el apartado anterior, calco semántico con préstamo léxico. La terminología inglesa empleada para designar ambas nociones es bastante confusa. *Loan word*¹⁶ se debe emplear, según algunos autores, cuando se trata de un préstamo compuesto por una sola palabra; *loan translation*¹⁷, *translation-words* y *loan meaning*¹⁸ son, por otra parte, usados como sinónimos de calco semántico sin importar si se trata de una o varias palabras; lingüistas, como G. Stern¹⁹, distinguen, con mayor precisión, entre *sense-loans* (cuando se trata de una sola palabra) y *calques linguistiques* (cuando corresponden a estructuras más complejas). No estamos de acuerdo, por tanto, con F. Lázaro Carreter ((1974), p. 77) cuando afirma que: "los lingüistas ingleses utilizan un término único, *translation loan words*" para la primera acepción, que hace referencia al calco como un tipo de préstamo que consiste en copiar el esquema o el sentido de una o varias palabras que pertenecen a otra

¹⁶ Cf. J. Richards y otros ((1985), p. 31); S. Kroesch ((1926), p. 43) y F. Lázaro Carreter ((1974), p. 77).

¹⁷ Cf. J. Richards y otros ((1985), p. 33).

¹⁸ Cf. S. Kroesch ((1926), p. 43).

¹⁹ G. Stern ((1931), pp. 220-224).

lengua; mientras que reservan la expresión *loan translation* para designar el “proceso de incorporación de un calco, bien del esquema, bien de la significación”. De igual manera, W. Porzig²⁰ distingue entre *palabras de préstamo* (cuando se adopta o adapta la palabra extranjera), *calcos* (cuando se copia o traduce por partes un término extranjero) y *préstamos o calcos de significación* cuando se amplía “el ámbito significativo de una palabra indígena a imitación de otra extranjera, cuya aplicación originariamente sólo en parte coincidía con la de aquélla”.

Ya se ha advertido que el calco es un recurso interpretado por algunos estudiosos, únicamente, como un procedimiento más de traducción²¹. Si bien hemos de tener en cuenta la enorme importancia y lo imprescindible que resulta para dicha actividad, no por ello debemos olvidar la riqueza semántica que aporta a la lengua que los adopta, puesto que muchas de estas “traducciones” consiguen integrarse de tal manera en dicha lengua extranjera que la mayoría de los hablantes desconocen su origen. Tal es el caso de expresiones como: *to the foot of the letter, marriage of convenience, on the carpet, etc.*, todas ellas de origen francés²², hecho que resulta totalmente desconocido al hablante medio o bien se ha perdido la conciencia de su historia. Este es el motivo por el cual algunos autores se han referido al calco, no sin razón, como “exportaciones invisibles”²³ e “importaciones clandestinas”.

Es preciso, además, destacar que éstos se difunden con gran facilidad, siendo su empleo especialmente profuso en las terminologías o nomenclaturas que están ampliando su léxico²⁴, como es el caso de las terminologías científico-técnicas.

²⁰ W. Porzig ((1974), pp. 289-291).

²¹ Cf. V. García Yebra ((1982), pp. 341-352).

²² Para una información más amplia sobre los ejemplos mencionados y otros consúltese G. Stern ((1931), p. 224).

²³ Cf. J. Orr, “Les anglicismes du vocabulaire sportif”, *Words and Sounds in English and French*, cap. II, cit. por S. Ullmann ((1983), p. 166).

²⁴ Cf. al respecto la justificación que sobre el uso del calco realiza B. Migliorini ((1948), p. 16):

“I calchi si foggiano in abbondanza quando una lingua sta ampliando il propio lessico in qualche campo (terminologie scientifiche, vocaboli astratti), appoggiandosi culturalmente a un'altra lingua chesi sia già largament sviluppata in quel campo”.

Del análisis de todos los términos que hemos recopilado se infiere la siguiente clasificación.

Distinguimos, en primer lugar, dos tipos de calcos:

1) **calcos semánticos**, cuando se trata de la traducción literal de una sola palabra²⁵ como *lessen* (*achicar*); *almond* (*almendra*); *babywalk* (*andaniño*); *foul* (*apestoso*); *tightening* (*aprieto*); *hazelnut* (*avellana*); *scantling* (*bajete*); *barrel* (*barril*); *whisk* (*batidor*); *siphon* (*bomba*); *cauldron* (*caldero*); *aisle* (*calle*); *canoe* (*canoa*); *rope* (*cintero*), *classification* (*clasificación*); *boil down* (*cocer*); *catch* (*coger*); *caught* (*cogido*); *colour* (*color*); *nursery* (*criadera*); *quarter-cask* (*cuarta* (*bota*)); *sweet* (*dulce*); *hard* (*duro*); *funnel* (*embudo*); *foreman* (*encargado*); *plastering* (*enyesado*); *scale* (*escala*); *sleepers* (*espolines*); *star* (*estrella*); *flower* (*flor*); *generous* (*generoso*); *fat, stout* (*gordo*); *finished* (*hecho*); *boil* (*hervir*); *jar* (*jarra*); *call, summon* (*llamar*); *marking* (*marcado*); *miniature* (*miniatura*); *nave* (*nave*); *cloudiness* (*nube*); *walnut* (*nuez*); *octave* (*octavo*); *assistant* (*oficial*); *drain* (*ordeñar*); *stick* (*palo*); *grid, gridiron* (*parrilla*); *treader* (*pisador*); *stroke* (*raya*); *sample* (*referencias*); *refresh* (*refrescar*); *wedge* (*retallo*); *sprinkler* (*rociador*); *drawing, draw* (*saca*); *dirty* (*sucio*); *tender* (*tierno*); *scissors* (*tijera*); *type* (*tipo*); *pulling* (*tira*); *presser* (*tirador*); *empty* (*vacío*), y

2) **calcos del esquema**, cuando se imita, o se toma prestada, la estructura sintagmática de la lengua extranjera y se traduce literalmente cada uno de los elementos que la conforman.

Este tipo puede, a su vez, ser considerado:

a) **calcos de expresión**, cuando se respetan las estructuras sintácticas de la lengua que los adopta (produciéndose, entonces, en nuestra terminología una adaptación de la combinatoria sintagmática española a la estructura inglesa).

²⁵ Cf. S. Vaimberg ((1975), p. 64), quien difiere en cierto sentido ya que opina que encontrar calcos verdaderos es difícil. En su lugar habla de "calcos aproximados":

"every language, by virtue of its specific character, cannot take over an alien structure without having fitted it previously to its own system. That is why it is easier to find approximate calques, since the exact ones are in the minority as far as statistics are concerned".

Hemos cotejado en este apartado los siguientes ejemplos: *vintage system; by the racking-off; shipping butt; export butt; receiving butt; seasoned butt; large butt; camera obscura; cylindrical cork; patched colour; wine of the little mallet; running the scales; sample room; fourth pressing; two strokes; quenched sweetness; small broom; slow fermentation; tumultuous fermentation; making a bridge; earthenware pan; fully mature; mother wine; half and half; fifty-fifty; quenched must; extinguished must; must for burning; turbid must; cross-stroke; broken stick; cut stick; hen's foot; by the spout; first scale; quarter cask; tasting room; second scale; vintage system; hen's leg; finger depth; milk dry; wooden beams; on the wood; cylindrical cork; conical cork; third scale; crossed scissors; scissors and hook; three strokes; triangle Jerez-Puerto de Santa María-Sanlúcar de Barrameda; a single stroke; colour wine; sweet wine; burnt wine* y b) **calco estructural**, cuyo uso es infrecuente y consiste en introducir una nueva estructura, propia de la lengua extranjera, que en este léxico es la española. Los únicos ejemplos que hemos podido cotejar que reflejan tal estructura son: *casse oxidásica; casse cuprica* y *casse ferrica*, en los que observamos el orden estructural de los elementos españoles. Sin embargo son ejemplos que podrían ser integrados en otro grupo al que hemos denominado **calcos mixtos**, que no son más que “traducciones parciales”. En este subgrupo nos encontramos ante una perífrasis²⁶ que está compuesta por un préstamo y un calco, con la particularidad de que posee (excepto los tres vocablos anteriormente mencionados) una combinatoria sintagmática inglesa. Tal es el caso de: *añada system; añada wine; arroba of sherry; bodega owner; boss of the venencia; correr the classes; first criadera; first pie; flor formation; formation of the flor; gorróna butt; growth of flor; making a puente; second criadera; second pie; solera row; solera system; start the day with torito; third pie pressing* y *two rayas*.

Podemos apreciar y diferenciar otro tipo de calcos que constituyen un grupo especial en el que agrupamos todas

²⁶ Una vez más estamos ante una combinación mixta de mecanismos que se yuxtaponen.

las perífrasis o vocablos en los que se aprecia una correspondencia de tipo "conceptual". Tal correspondencia puede ser en ocasiones exacta (como ocurre con algunos calcos semánticos: *sample, tender, type, etc.*). Sin embargo, lo más frecuente en nuestro léxico es que sean expresiones tan características de esa esfera determinada, que no exista una traducción cuya semejanza verbal se pueda, de alguna manera, identificar con la lengua española. En tales casos se recurre a un "término genérico", procedimiento que logra una mayor aproximación nocional de esas realidades para las que no se encuentran vocablos equivalentes. Opinamos por ello que este último grupo no está formado por calcos verdaderos²⁷, pero debido a la correspondencia y afinidad "conceptual" que existe entre los distintos elementos hemos creído oportuno mencionarlo en este apartado. Este es el proceso que siguen los siguientes ejemplos: *fortify, fortification (abrigar)* ²⁸; *clarification (ahuevar)*; *warehouse (almacén)*; *store (almacén)*; *store-keeper, wine rearer (almacenista)*; *pole (apaleador)*; *apprentice (aprendizón)*; *syrup (arrope)*; *gutter (babero)*; *barrel (barril)*; *metal sieve (canasto de alambre)*; *funnel (cano)*; *tube, pipe (canuto)*; *mature, ripened, seasoned (cocido)*; *assistant (compañero)*; *cork (corcha)*; *vat (depósito)*; *pre-dejuicer (desvinador)*; *cork (duque)*; *shut off (enfalsetar)*; *business offices (escritorios)*; *bunghole (falsete)*; *agitating (golpeo)*; *foundation (madre)*; *nut (marrana)*; *dovetail (marrano)*, *deposit (mazacote)*; *taint, plague (peste)*; *orifice, outlet (piquera)*; *replenish (rociar)*; *method of developement, method of maturing (sistema de crianza)*; *nursing system, system of replenishment (sistema de solera)*; *tub (tina)*; *sheath (trapo de arranque)*; *transferring, moving the wine from one place to another (trasiego)*; y *unripe (verde)*.

1.1.3. Perífrasis

Según el diccionario de lingüística de J. Dubois y otros ((1979), p. 477) este mecanismo es "una figura de retórica que

²⁷ Pensamos que éste es un problema que concierne a la "teoría de la traducción" y no al calco aunque en estos ejemplos es más acertado el empleo de un término genérico que un calco semántico.

²⁸ Observamos cómo se registran diversas variantes de un mismo vocablo.

consiste en sustituir el término propio y único por una serie de palabras, por una locución, que lo define o parafrasea". Sin embargo, es preciso considerar los distintos tipos de perífrasis que existen, puesto que no todas son de carácter retórico. Así pues, como señala F. Lázaro Carreter ((1974), p. 319), podemos distinguir la *perífrasis gramatical* (utilizada cuando se carece de un término único para expresar un concepto único); la *perífrasis tabú* (que describe semánticamente un término que se quiere evitar) y la *perífrasis literaria* (empleada con fines estilísticos).

Las construcciones perifrásticas que hemos podido constatar en nuestro léxico son de origen coloquial, cuyo fin no es estilístico, ni tampoco evitar otro término, sino simplemente describir y definir una determinada noción o un objeto concreto, una realidad, en definitiva, que en la lengua receptora no existe²⁹. Las perífrasis de esta terminología son, por tanto, gramaticales cuya función es suplir, mediante un rodeo, la inexistencia del término apropiado en la lengua inglesa. Podemos, asimismo, añadir que algunas llegan a convertirse en expresiones fraseológicas o sintagmas fijos al coincidir todos los autores en el empleo de construcciones idénticas (*ageing and maturing of wine, tasting glass, cork stopper, bung (-) hole*,³⁰ etc.). Otras, por el contrario, son empleadas de manera esporádica e irregularmente por el mismo autor, incluso en el mismo contexto, para designar un mismo concepto o cosa. Los distintos autores consultados utilizan perífrasis más o menos complejas y extensas que intentan "definir" y "explicar" en su totalidad, o al menos parcialmente, los términos específicos de la viticultura

²⁹ Cf. M. Le Guern ((1976), p. 78):

"Ciertamente, si queremos designar una realidad para la que no existe un término preciso nos veremos obligados a recurrir a una denominación figurada. Pero en la realidad del lenguaje, no es a la metáfora a la que se confía corrientemente esta función suplente; más bien, se utilizan la perífrasis, la metonimia o la sinécdoque".

³⁰ Algunas de estas expresiones serán, también, estudiadas como procesos metafóricos o metonímicos.

jerezana que no poseen un equivalente exacto en la lengua inglesa. Coincidimos en este sentido con S. Ullmann ((1974), p. 267) cuando afirma que la perífrasis "constituye la forma más corriente de la definición". Se trata, pues, de dar una explicación más o menos descriptiva, es decir, una definición lo más completa y exacta posible de esos términos, cuya traducción literal o el uso de un préstamo no tendrían ningún sentido fuera de su ámbito o grupo social. La dificultad aumenta, obviamente, al tratarse de una lengua extranjera. Debemos, además, insistir en el carácter divulgativo de las fuentes documentales consultadas, que favorecen dicha naturaleza explicativa y que hacen que ni entorpezcan la traducción³¹ ni resulten redundantes, sino más bien todo lo contrario: que sean necesarias y fundamentales para la correcta comprensión del sentido de tales términos específicos.

Todo lo expuesto se puede resumir y aplicar al presente léxico de la siguiente manera:

1) Todas las perífrasis son de tipo gramatical, dado que en todos los casos éstas se utilizan porque la lengua carece de un único término para designar un solo concepto: *ammonia cured*³², *seasoned with ammonia* (amoniacado); *grape spirit* (aguardiente); *rousing stick* (apaleador); *blocks of stone* (bajete); *bung (-) hole*³³ (falsete); *head foreman, head cellarman, chief butler* (capataz); *tasting glass* (catavino); *wine of the little mallet* (color de macetilla); *quarter cask* (cuarta); *wine thief* (ladroncillo); *wine making* (crianza); *tiers of butts one on top of another* (andana); *move the wine faster* (trasiego); *central transverse aisle* (crujía); *to go to vinegar* (avinagrarse); *to move the wine faster* (andar); etc.

2) Existe un grupo cuyo uso es generalizado y fijo en la lengua inglesa y que, a su vez, puede pertenecer: a) al lenguaje ordinario: *bitter (-) sweet*, *brand (-) name*, *name of the brand*, *bung (-)*

³¹ Cf. V. García Yebra ((1982), p. 334) quien opina que el uso de una perífrasis en lugar de un término para el que no existe un equivalente en esa otra lengua entorpece la traducción. Según este autor, en tales casos, lo mejor es recurrir a un préstamo.

³² Algunos términos coinciden en más de un apartado a la vez.

³³ Indicamos mediante paréntesis el uso arbitrario, aunque no por ello incorrecto, que algunos autores hacen de los guiones.

hole, conical cork, cork stopper, cylindrical cork, egg white, fuller's earth, mixing-rod, neck of the bottle, plastic-topped cork, store keeper, ware house, wine rearer, white of egg, whole saler, wooden beams; b) al ámbito de la vinicultura en general: air-bag press, bottle ageing, bottle flavour, bottling department, bottling machine, cold stabilization, by the racking-off, candle bright, Denomination of Origin, filter bags, full (-) bodied, fully mature, furry deposit, half bottle, horizontal press, liqueur-like richness, mechanical crushing, method of development, method of maturing, method of breeding, pneumatic press, pressing (-) house, pressing plant, racking from its lees, racking off the lees, rousing stick, screw press, stabilizing crust, static ageing, storer of wine, tasting glass, unblended wine, turn into vinegar, vertical press, vinegar for domestic use, vinification plant, well (-) balanced, wine making, wine press, wine taster, wine thief, etc., o c) al lenguaje científico-técnico, es decir, se trata de tecnicismos y constituyen un grupo bastante extenso: acetic acid, acetic aldehyde, acetic fermentation, albumen tannate, alcoholic strength, calcium sulphate, carbon dioxide, carbonic acid, casse cuprica, casse ferrica, casse oxidasica, chemical analysis, citric acid, cream of tartar, ethyl alcohol, gentler fermentation, invert sugar, lactic acid, malic acid, malolactic fermentation, mannitic infection, methyl alcohol, mycoderma aceti, mycoderma vini, noisy fermentation, ordinary alcohol, oxidasic casse, potassium bitartrate, Richter hydrometer, Sikes hydrometer, slow fermentation, succinic acid, sulphur dioxide, tartaric acid, total acidity, tumultuous fermentation, violent fermentation, volatile acidity, wild yeast, wine alcohol, wine yeast³⁴.

3) Distinguimos, por último, otro grupo formado por perífrasis cuya estructura es más compleja y que además no responden a un esquema fijo. Son, por consiguiente, construcciones esporádicas y fluctuantes. Se trata, como ya hemos señalado, de explicaciones y, en ocasiones, de verdaderas definiciones cuyo objetivo es intentar designar con la mayor exactitud posible realidades que en la lengua receptora no existen. Este último

³⁴ Observamos en estos tres subapartados que la gran mayoría de estas perífrasis responden a sencillos esquemas de sintagmas binarios formados por un adjetivo y un sustantivo, así como a construcciones de genitivo sajón con la preposición "of".

grupo lo hemos, a su vez, subdividido en tres subgrupos o apartados. Para ello hemos seguido el siguiente criterio:

a) empleo de una perífrasis, uno de cuyos elementos es un préstamo³⁵. Este último, y a veces también el calco, se suele destacar en el texto de alguna manera (entrecomillado, cursiva, subrayado, paréntesis, etc.) y precede o sigue a la perífrasis. Ello nos lleva a la conclusión de que las interferencias³⁶ entre ambas lenguas son continuas e inevitables, siendo frecuente encontrar perífrasis en las que concurren, al mismo tiempo, elementos españoles e ingleses (añada *system*, añada *wine*, arroba *of sherry*, bodega *owner*, *boss of the venencia*, correr *the classes*, *first criadera*, *first pie*, flor *formation*, *formation of the flor*, gorrón *butt*, *growth of flor*, *making a puente*, *must produced by the first pie*, *second criadera*, *second pie*, *small bodega butt*, *solera row*, *solera system*, *start the day with torito*, *third pie pressing*, *two rayas*), e incluso se llega, en alguna ocasión, al extremo de utilizar una perífrasis, que es un préstamo, pero cuya estructura sintagmática es inglesa y, por tanto, completamente extraña a nosotros. El uso de *macetilla color* para designar la expresión española *color de macetilla* es un claro ejemplo. Ambos términos son hispanismos, pero se han adaptado a la estructura propia de la combinatoria sintagmática inglesa.

Debemos, igualmente, incluir en este subgrupo aquellas perífrasis que son al mismo tiempo un préstamo³⁷, como es el caso de: *al deslío*, *aguardiente de orujo*, *arrobe al quinto*, *bajete de canto*, *barril del gasto*, *bota bodeguera*, *bota*

³⁵ Cf. S. Vaimberg ((1975), p. 68) quien indica tal posibilidad de alternancia.

³⁶ Las interferencias, entendidas aquí como el empleo de palabras españolas e inglesas en una misma expresión fraseológica o frase hecha, son muy habituales y, por otra parte, de acuerdo con los motivos que ya hemos señalado, comprensibles. La lengua receptora recurre a un hispanismo cada vez que la situación así lo requiere, integrándolo en sus propios esquemas sintácticos y mezclándolo con sus propios elementos.

³⁷ Estos ejemplos son estudiados en el apartado que hemos dedicado al préstamo.

chica, bota de embarque, bota de recibo, capataz de venencia, claros de turbios, color remendado, Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Denominación de Origen, (mosto) de yema, de dos ruedos, de rueda y bretona, dos rayas, dulce apagado, dulce de almíbar, dulce racimo, entre fino, Estación de Viticultura y Enología de Jerez, manzanilla amontillada, manzanilla añeja, manzanilla fina, manzanilla olorosa, manzanilla pasada, mosto apagado, mosto de quema, palma cortada, pata de gallina, Pedro Ximénez, picar la bota, pie de yema, a la piquera, raya y punto, tierra de vino, tierra de Lebrija, tijera y gancho, on ullage, vinagre de yema, vino de Pasto, vino dulce, vino generoso.

b) Perífrasis que responden a un calco seguido de una “explicación o definición”, más o menos extensa, en lengua inglesa. Hemos de añadir, que tanto el recurso de utilizar un préstamo o un calco no excluye la explicación o definición resultando, por otra parte, ser ésta una práctica habitual: *maturing and export zone, production zone, Jerez Centre of Viticulture and Oenology, Bureau of Viticulture and Oenology, Bureau of Viniculture, vintage system, shipping butt, export butt, receiving butt, seasoned butt, large butt, foreman-who-wears-a-jacket, camera obscura, cylindrical cork, patched colour, wine of the little mallet, running the scales, earthenware pan, half and half, fifty-fifty, quenched must, extinguished must, must for burning, turbid must, cross-stroke, broken stick, cut stick³⁸, quarter cask, sample room, two strokes, quenched sweetness, small broom, hen's foot, hen's leg, finger depth, milk dry, wooden beams, first scale, oblique stroke, tasting room, second scale, third scale, crossed scissors, scissors and hook, three strokes, a single stroke, vintage Sherry, colour wine, sweet wine, burnt wine, etc.*

c) Uso de una perífrasis más o menos extensa y de carácter explicativo con la que se intenta definir esa realidad que la lengua receptora desconoce. Las combinaciones de los

³⁸ Insistimos en resaltar cómo se han utilizado perífrasis distintas para designar un único concepto o cosa: *half and half* y *fifty-fifty*; *quenched must* y *extinguished must* y *cross-stroke*, *broken stick* y *cut stick*, etc.

términos no son, pues, fijas y estables, sino que varían de un autor a otro. En ocasiones estas construcciones suelen ir precedidas o seguidas por un préstamo que no forma parte de dicha expresión perifrástica: *bright wines, take out stalks, collect stems, business offices, counting house, third pressing, protective envelope, turning into vinegar, go to vinegar, wooden spatula, wooden spade, wooden shovel, the baby row, the lowest or "first" tier, sample room, nursing system, system of replenishment, mother row, corks of square cross-section, Spanish earth, waiting cask, large puncheon, small puncheon, wine spirit, crude spirit, grape spirit, colourless spirit, ammonia cured, seasoned with ammonia, mixing-rod, boiled down must, half-and-half blend of wine and alcohol, lowest tier, bottom row, stone support, blocks of stone, worksmen's cask, barrel of cheap wine, stainless steel vat, white-collar foreman, head foreman, chief butler, metal sieve, pressing house, press house, expert in Sherry, Sherry glass, shipping sample room, wooden trough, square trough, milk dry, hen's foot, tiers of butts one on top of another, butts stacked in lines one above the other, move the wine faster, must boiled down to a fifth, must reduced to one fifth, liquid lees which remain...are... emptied into casks, a cask will not start fermenting, the lees are poured into open-ended barrels... and then into butts, butt... which takes all the remains of the different pressings..., microorganisms (dust) in the air which settle on the ripe grapes..., second deposit of sediment, flat esparto-grass basket, the capsules are fitted by machine..., grower, rearer and shipper, ageing and maturing of wine, growing the wine... rearing and educating, central transverse aisle, close-meshed hessian sack, the clear wine is run off again..., the wine continues to be drawn out clear, must obtained from the treading, when the nave width is broad enough for two butts end to end..., when a butt can be rolled along and there is room for another to be placed parallel to the axis of the aisle, the breadth of the aisle is called..., when the aisle is broad enough to roll one butt along, the cask is gently tilted forwards, the butt is tipped gently forward, the lowest or "first" tier, closely woven sacks, corks of square cross-section, moving the wine from one place to another, transferring wine from cask to cask, decanting the wine from a cask, deposit from must, lees of wine, vinegar for domestic use, hob nailed shoes with..., special cowhide boots, cowhide shoes with..., etc.*

La conclusión más significativa y notable que extraemos de los tres mecanismos anteriormente analizados (préstamos, calcos y perífrasis) es que las interferencias lingüísticas que constatamos entre dichos recursos, y por consiguiente entre ambas lenguas, son continuas³⁹. Con frecuencia un mismo autor recurre a dos e incluso a tres de los procedimientos anteriormente citados para designar esa realidad que en la lengua receptora no existe. Esta es, pues, al mismo tiempo la prueba palpable de que numerosos recursos léxicos se yuxtaponen constantemente. No resulta sorprendente ni insólito el hecho, por otra parte harto frecuente en los casos en los que intervienen dos lenguas distintas, de que cualquier lengua dispone de una amalgama de recursos que pueden aparecer combinados y cuyo fin es la creación léxica de un término inexistente en dicha lengua concreta. Los autores de habla inglesa han tenido que hacer frente a innumerables vocablos que son específicos de la terminología léxica que estamos estudiando. No existe ningún problema, como veremos más adelante, con todas aquellas palabras que pueden incluirse en el grupo que hemos denominado términos del vino en general y que serán analizadas posteriormente. En resumen, la lengua dispone de distintos mecanismos que, a veces, pueden aparecer combinados entre sí para crear un término inexistente en la lengua terminal. El esquema más usual⁴⁰ seguido por los diferentes autores es el siguiente:

préstamo + calco + perífrasis

³⁹ En su artículo "Les interférences entre vocabulaires" ((1952), p. 349), A. Meillet afirma al respecto:

"Beaucoup plus qu'on ne le croit, beaucoup plus que ne le souhaitent des nationalismes myopes, les vocabulaires qui experimentent notre civilisation européenne concordent entre eux".

⁴⁰ Dicho esquema no implica que el orden de los elementos y el número de los recursos sea siempre el que aportamos. Como ya hemos advertido el empleo varía de un autor a otro.

No podemos, por tanto, estar sino totalmente de acuerdo con A. Meillet ((1926), pp. 249-250) cuando afirma:

“De ce double procédé d'emprunt et de traduction de termes étrangers il résulte que les vocabulaires des groupes particuliers qui sont en relation avec des groupes pareils dans des pays parlant d'autres langues présentent d'ordinaire un grand nombre de ressemblances”.

Debemos, además, añadir y resaltar que la función principal de los tres mecanismos es llenar el vacío que sobre una noción u objeto determinado existe en la lengua receptora. Su uso es, por consiguiente, muy frecuente al tratarse de un léxico terminológico relativo a un ámbito muy específico perteneciente a otra cultura, civilización y lengua. Tanto el calco como la perífrasis son sustitutos desde el primer momento, mientras que el préstamo lo será cuando sea aceptado en la lengua sin que el hablante perciba su procedencia extranjera.

Podemos finalizar afirmando que los mencionados recursos se convierten en fuente de nuevos significados cuya cristalización es el resultado de la mutua e incesante influencia e interferencia entre ambas lenguas.

1.1.4. Tecnicismos

No es un concepto nuevo el de “tecnicismo”, “terminología” o “vocabulario especial”, aunque sí su creciente interés. Para precisar su origen hemos de remontarnos a los griegos a quienes se les atribuye la recopilación de determinados vocabularios con unas características específicas ya en el siglo I a.C. Por el contrario, la investigación teórica es más reciente.

Un aspecto que nos llama la atención al analizar las terminologías es la cantidad de expresiones que se emplean para designar el mismo concepto. La opinión generalizada entre los especialistas es considerar dos grupos diferentes:

“por un lado, el grupo que, utilizando una expresión ya antigua, denominaríamos de las «lenguas especiales» y englobaría denominaciones como «lenguaje técnico», «lengua técnica», etc.; por otro, el grupo de los «vocabularios especiales», que abarcaría locuciones más abundantes como por ejemplo, «vocabulario técnico», «tecnicismo», «terminología», «nomenclatura», etc. La consideración de esta doble agrupación ofrece diferencias, de tal forma que, al menos en teoría, no es lo mismo hablar de «lenguas especiales» que de «vocabularios especiales»⁴¹.

Nosotros seguiremos la actitud adoptada por E. Coseriu⁴² y R. Trujillo al respecto. Dado su interés reproducimos textualmente unas líneas de la definición de E. Coseriu sobre las terminologías:

“Las terminologías científicas y técnicas no pertenecen al lenguaje ni, por consiguiente a las estructuraciones léxicas del mismo

⁴¹ Cf. F. Hernández González ((1987), p. 257). Este autor en su artículo sobre “Los vocabularios especiales” aporta consideraciones determinantes para esclarecer la diferencia entre lenguas especiales y vocabularios especiales. Véase, también, las diferencias que B. Rodríguez ((1981), pp. 53 y ss.) establece entre los distintos tipos de “lenguas especiales”.

⁴² E. Coseriu ((1977_a), pp. 96-107). No todos los lingüistas coinciden con esta teoría de E. Coseriu. Véase la réplica que E. Coseriu ((1987), pp. 175-185) lleva a cabo a la crítica que dos jóvenes lingüistas realizan sobre su trabajo *Principios de Semántica Estructural* resaltando, sobre todo, la dificultad de éstos para diferenciar léxico usual y lengua por un lado y, terminologías técnicas y científicas y nomenclaturas por otro.

modo que las «palabras usuales»: constituyen utilizaciones del lenguaje para clasificaciones diferentes (y, en principio, autónoma) de la realidad o de ciertas secciones de la realidad. En parte, las terminologías no están «estructuradas» en absoluto (Son simples «nomenclaturas» enumerativas que corresponden a delimitaciones en los objetos⁴³) y, en la medida en que lo están, su estructuración no corresponde a las normas del lenguaje, sino a los puntos de vista y a las exigencias de las ciencias respectivas, que se refieren a la realidad misma de las cosas⁴⁴.

Sobre esta afirmación cabe resaltar algunas cuestiones interesantes y concluyentes para nuestro estudio. Así pues, podemos afirmar, en primer lugar, que las terminologías científicas y técnicas y las nomenclaturas populares no son estructurables desde el punto de vista semántico, puesto que son, como advierte E. Coseriu ((1977_a), p. 96), «delimitaciones definidas o definibles por criterios «objetivos», es decir, por rasgos que pertenecen a los objetos «reales». Su función es puramente designativa. Se trata, por consiguiente, de simples listas enumerativas que responden a delimitaciones y clasificaciones objetivas en la realidad de los objetos que forman parte de una esfera específica y restringida. Tales delimitaciones responden, a su vez, a las necesidades y exigencias de cada ciencia, técnica o de un saber tradicional y popular. En todos estos casos las palabras son sustitutos de las cosas debido a la precisión en relación con la realidad designada. Están, por tanto, estructuradas, o mejor dicho, ordenadas según una clasificación real y no de acuerdo con el cambio lingüístico ya que las palabras cambian a medida que la ciencia progresa.

⁴³ El subrayado es nuestro.

⁴⁴ E. Coseriu ((1977_a), p. 96).

Otra característica, no menos interesante, es que las relaciones entre ellas son, además, exclusivas⁴⁵ y no inclusivas como ocurre con las oposiciones lingüísticas⁴⁶. Existen, también, otras diferencias entre los elementos de la lengua y las terminologías. Como señala R. Trujillo ((1974), p. 208) las relaciones sintagmáticas y paradigmáticas de éstas se limitan a su pertenencia “a una clase gramatical (sustantivo, verbo) o léxica (animado, inanimado) y su valor se mantiene independiente del contexto”. Por el contrario, el léxico estructurado “sólo puede «comprobarse» en su doble relación paradigmática y contextual y no tiene existencia fuera de ella”⁴⁷.

Desde el punto de vista del significado las terminologías son subidiomáticas porque pertenecen a esferas limitadas dentro de cada comunidad idiomática y son además interidiomáticas pues pueden pertenecer al mismo tipo de ámbito en comunidades idiomáticas diferentes pero que posean las mismas ciencias con el mismo grado de desarrollo⁴⁸, de ahí su carácter universal. En nuestro léxico encontramos numerosos términos que no se pueden traducir o que si se traducen no tienen sentido alguno en la lengua receptora. Ello se debe fundamentalmente, como acabamos de indicar, a que no existe un ámbito vinícola con igual grado de desarrollo. Como afirma E. Coseriu:

“las palabras extranjeras
empleadas como tales para objetos
también «extranjeros» son palabras

⁴⁵ Cf. R. Trujillo ((1974), pp. 207-208), quien no está del todo de acuerdo con dicha exclusividad:

“Desgraciadamente ese rasgo es característico de muchas oposiciones léxicas, *pero no de todas*: parejas como *bueno-malo, alto-bajo*, contraen oposición exclusiva, y son, sin embargo, rigurosamente lingüísticas”.

⁴⁶ Cf. E. Coseriu ((1987), p. 177), “en cada nivel de clasificación cada término es distinto de todos los demás”.

⁴⁷ Cf. R. Trujillo ((1974), p. 208). En la misma línea se manifiesta E. Coseriu ((1977_a), pp. 96-98).

⁴⁸ Cf. E. Coseriu ((1977_a), pp. 97-98).

«técnicas», independientemente del carácter que tengan en las lenguas de origen⁴⁹.

Sin embargo, sí localizamos vocablos que pueden ser considerados universales pues pertenecen, igualmente, a ámbitos vinícolas similares, como es el caso de casi todos los términos relacionados con la cata: *sharp, pungent, sour, etc.*

De acuerdo con lo anteriormente expuesto podemos diferenciar tres tipos de terminologías en nuestro estudio: términos científicos; terminología vinícola general, y terminología vinícola jerezana.

1.1.4.1. Términos científicos

A medida que las ciencias se desarrollan y evolucionan, el léxico científico-técnico⁵⁰ está adquiriendo tal importancia y dimensión que para algunos investigadores supone un hecho preocupante y alarmante⁵¹, convirtiéndose en tarea harto difícil establecer las diferencias lingüísticas oportunas entre el léxico usual o lenguaje común y el técnico. La primera distinción que encontramos entre ambos lenguajes es la “especialización” y la restringida área de empleo por parte de los tecnicismos. Cabe, sin embargo, resaltar la posibilidad de interferencias entre éstos y el vocabulario general. Al incorporarse un tecnicismo a la lengua usual su contenido semántico puede sufrir alteraciones como sugiere P. Gilbert ((1973), p. 41):

“Lorsqu'un mot scientifique
ou technique passe dans le lexique

⁴⁹ E. Coseriu ((1977_a), p. 100). Véase también la diferencia que establece este autor entre zona y ámbito.

⁵⁰ Véanse las consideraciones y reflexiones que sobre este punto realizan, entre otros, R. Trujillo ((1974), p. 197); G. Haensch ((1982), pp. 389-390) y J. Casares ((1969), pp. 285-286).

⁵¹ Es preciso anotar que algunos lingüistas distinguen el lenguaje científico del técnico. Véase al respecto el breve artículo de E. Zierer “El lenguaje científico y el lenguaje técnico” ((1977), pp. 48-49) en el que se aportan las diferencias oportunas.

commun, son contenu sémantique peut ou bien demeurer inchangé, ou bien subir des modifications plus ou moins profondes”.

Ciertamente, tales términos pueden adquirir incluso sentidos figurados resultando evidente la influencia de la técnica sobre la vida cotidiana⁵².

El proceso opuesto también puede producirse aunque ésto es más frecuente en las nomenclaturas populares que en los tecnicismos. Un vocablo del lenguaje común puede ser admitido en el lenguaje científico⁵³ especializando y restringiendo su significado⁵⁴. A pesar de ello, estamos de acuerdo con E. Coseriu en diferenciar ambos léxicos basándonos en las características que a continuación exponemos⁵⁵. Insistimos, una vez más, en que el rasgo fundamental de las terminologías científico-técnicas es que los términos que las conforman están motivados⁵⁶ ya que se fundan en elementos reales de la disciplina en cuestión⁵⁷.

⁵² Cf. P. Gilbert ((1973), p. 41).

⁵³ Este fenómeno es destacado por K. Baldinger ((1977), p. 58) quien opina que no existe una diferencia muy clara entre el léxico estructurado y el léxico nomenclator y terminológico propuestos por E. Coseriu debido, precisamente, a tales interferencias:

“En realidad, el lenguaje científico se sirve del lenguaje común y muchas veces no puede esquivar sus implicaciones de polisemia, homonimia, etc.”.

⁵⁴ Véase en este mismo capítulo el apartado correspondiente a la *elipsis*.

⁵⁵ Para una comparación detallada de las respectivas características del lenguaje científico técnico y del léxico común véase B. Rodríguez ((1979), pp. 489-490) y (1981), pp. 64-71).

⁵⁶ Cf. R. Trujillo ((1974), pp. 202-203).

⁵⁷ Cf. K. Baldinger ((1977), p. 61) quien opina al respecto:

“El científico, descubriendo un *nuevo* objeto mental (lo que presupone un análisis previo) puede inventar un nuevo término y definirlo de manera precisa (sea intensional o extensionalmente)”.

Véase, igualmente, B. Rodríguez ((1979), p. 290).

De ello se infiere en primer lugar, que están basados en la realidad extralingüística, es decir, en las clasificaciones objetivas⁵⁸ de dichos elementos por tanto carecen de valor lingüístico, ya que su valor es a priori de su uso en el lenguaje⁵⁹ y en segundo lugar su carácter verificable, dentro de esa realidad⁶⁰, y la posibilidad de cambios y reajustes continuos y de una descripción exhaustiva por ser pre-lingüística⁶¹. Otra particularidad, igualmente notable, es que poseen un carácter internacional, facilitándose la comprensión sin ningún tipo de equívocos entre científicos de distintas nacionalidades y lenguas. Como consecuencia de ésto nos encontramos con una gran profusión de préstamos. Debemos por último añadir que también constituye una característica su empleo reducido y restringido a un ámbito determinado.

En cuanto a su creación o formación existen distintos procedimientos: se puede recurrir a términos o elementos griegos y latinos (cultismos); es posible crear palabras por medio de la unión de las iniciales de dos a más voces, como son los acrónimos o neologismos⁶²; en otros casos se adoptan términos de lenguas vivas, es decir, se utilizan préstamos y muy especialmente anglicismos por ser el inglés la lengua de la comunidad científica internacional y por último existen, también, formaciones castellanas: composición (prefijo y lexema); derivación (lexema y sufijo) y parasíntesis (prefijo, lexema y sufijo).

⁵⁸ Tales clasificaciones están basadas, según indica S. Jacobson ((1984), p. 355), en distinciones lógicas y a la vez exclusivas puesto que, como afirma E. Coseriu ((1977_a), p. 97): "a cada nivel de la clasificación, cada término es diferente de todos los demás".

⁵⁹ Cf. B. Rodríguez ((1977-78), p. 504).

⁶⁰ Como opina R. Trujillo ((1974), p. 206):

"Los tecnicismos responden a una *definición explícita*, mientras que los términos estructurados *no se definen*, sino que se *comprueban* dentro de las relaciones lingüísticas en que se hallan implicados".

⁶¹ Cf. B. Rodríguez ((1977-78), p. 508).

⁶² Algunos de estos vocablos llegan a generalizarse incluso en la lengua común. En nuestro léxico tenemos un claro ejemplo de ello: *pH*.

Para finalizar sólo nos queda presentar los ejemplos de tecnicismos cotejados:

Acetaldehyde; acetification; acidity; acid, acidic; total acidity; volatile acidity; acidification; acetic acid; carbonic acid; citric acid; lactic acid; malic acid; succinic acid; tartaric acid; albumen, albumin; alcohol; ethyl alcohol; methyl alcohol; acetaldehyde, acetic aldehyde; aldehydes; ammonia; chemical analysis; carbon dioxide; sulphur dioxide; invert sugar; sugar; Baume; potassium bitartrate; calcium carbonate; catalyst; cream of tartar; hydrometer; enzymes; esters; fermentation; acetic fermentation; alcoholic fermentation; malolactic fermentation; fructose, alcoholic strength; Gay-Lussac; gelatine; glycerine; glycerol; glucometer; glucose; graduation; Richter hydrometer; Sikes hydrometer; wild yeast; (wine) yeast; mannite; mannitic infection; mycoderma aceti; mycoderma vini; oxygen; casse; casse cuprica; casse ferrica, metallic casse; casse oxidasica, oxidasic casse; calcium sulphate; albumen tannate; tannic; tannin; tartrate; tintometer; titration; film.

1.1.4.2. Términos vinícolas generales

También las nomenclaturas populares son terminologías como ya hemos señalado. En realidad son una forma de ciencia ya que son patrimoniales y propias de un saber tradicional, es decir, pertenecen al conocimiento popular y poseen, en consecuencia, un carácter restringido y especializado. Al igual que los tecnicismos, responden a delimitaciones en la realidad objetiva produciéndose una adecuación al objeto designado⁶³. Es posible, por consiguiente, delimitar los conceptos en la realidad ya que los significantes están en relación con las cosas u objetos reales⁶⁴. Nos encontramos, pues, ante un léxico que puede ser ordenado conforme a los diferentes conocimientos populares pero que no es estructurable desde el punto de vista lingüístico⁶⁵.

⁶³ Cf. C. Arias ((1980), p. 25).

⁶⁴ Cf. C. Arias ((1984), p. 152).

⁶⁵ Actitud distinta a la de E. Coseriu es la adoptada por B. Rodríguez ((1977-78), p. 506) quien opina al respecto:

“No están en pie de igualdad los «30.000 términos de la química», por ejemplo, y las

Son clasificaciones de oficios o esferas concretas del saber popular, como advierte E. Coseriu (1977_a), p. 99):

“Es cierto que las clasificaciones populares pueden ser diferentes de las clasificaciones científicas; sin embargo, son una forma de la ciencia: no son, por ejemplo, estructuraciones «de la lengua española», sino clasificaciones «de la botánica y de la zoología populares españolas».

Así pues, en este sentido, nuestro léxico es una clasificación vinícola jerezana que implica un saber objetivo no lingüístico. Sin embargo, a diferencia de los tecnicismos, las nomenclaturas están más enraizadas en el lenguaje común, aunque, no por ello, no debemos distinguir y separar lengua y cultura. Como advierte R. Trujillo ((1974), p. 205):

“... a la lengua pertenece el léxico «estructurado» de acuerdo con principios internos y propios de la lengua misma; a la cultura –al saber de las cosas– pertenece el léxico «ordenado» conforme a las exigencias de un conocimiento científico o popular...”.

Es, por consiguiente, innegable las interferencias entre las nomenclaturas y la lengua común. A pesar de ello, como ya,

«terminologías y nomenclaturas populares (terminologías de oficios, terminologías agrícolas, nomenclaturas “del arado”, nomenclatura “del caballo”, etc.)». En efecto, los primeros carecen de valor lingüístico, en tanto que a las segundas es difícil negárselo”.

(El subrayado es nuestro).

hemos indicado con anterioridad, una palabra puede tener un significado general en el lenguaje ordinario y sentidos especializados en esferas restringidas⁶⁶.

Dentro del ámbito vinícola, hemos considerado una doble perspectiva en nuestro estudio. Como ya advertimos en la introducción éste ha sido limitado a la terminología del vino en general y del vino de Jerez en particular. El motivo de abarcar el ámbito vinícola general no es otro que el hecho de que existen numerosos términos en nuestro léxico que no son específicos ni exclusivos de la viticultura jerezana, es decir son términos que se usan de la misma manera en la elaboración y producción de muchos otros vinos. Una buena muestra de términos y expresiones vinícolas generales son los que a continuación señalamos: *abocado, sweet, sweetened; sour; bitter-sweet; must from the second pressing; crude spirit, wine spirit, grape spirit, colourless spirit; standard shipping butt; second deposit of sediment; clarification, fining; aeration; by the racking-off; still; ware house; store; still; bitter; mellow; rim; rousing; stirring up; aroma; arrope, syrup, boil down must; crust; harsh; austere; barrel; coarse; soft; bung-hole; after-taste; pump; elegant; butt; bottle; miniature; bouquet; brilliance, brilliant, star bright; blend, blending; head; capsule; capsuling; the capsules are fitted... by machine; character; pressing house, press-house; breed; taster, wine taster; tasting glass; taste; tasting; egg white, white of egg; clarify; collar; back-label; stainless steel vat; cork; cork stopper; corky, corked; cross-stroke, broken stick, cut stick; wine maker, wine grower; grower, rearer and shipper; raw; neck; body; thin; delicate; racking, racking-off; de-stemming, take out stalks, collect stems...; stalking machine; mill-hopper, sieve; sweet; hard; elegant; bottling department; bottling; bottler; bottling machine; funnel; cloying; fortification; shutt off; cold stabilization, cooling, refrigeration; mouldy; oenology; oenologist; ageing; bottle ageing; seasoning; well-balanced; balance; stalk; stabilization, stabilizing; crushing; crusher; label; evaporation; shipper; fine; finesse; firm; flowery, floral; fragrant; protective envelope; full-bodied; agitating, neck of the bottle; fat, stout, full-bodied; lees; oiliness, la graisse; turn into vinegar; young; wine thief; pipe; mother; vinification plant; wine press, wooden*

⁶⁶ Cf. S. Ullmann ((1983), pp. 159-162).

trough, square trough; aromatic, cloying, liqueur-like richness; clean; full; woody; maderized; mother, foundation, stabilizing cust; brand name; name of the brand; nut; deposit; hogshead; half-bottle; mouldy; bite; must; seasoning; sample; nose; noble; scuddiness; ofique; marc; oxidation; heavy; taint, plague, mannite; pricked, acetification; piquant; skin, grapeskin; spigot, outlet, orifice; pressing; treading; treader; (denomination of origin) seal; press, screw press; horizontal press; air-bag press, pneumatic press; vertical press; pressing; pulp; pungent, sharp; candle-bright; furry deposit; round; samples; bottle flavour, oxidization; after-taste; flavour; racking off the lees, racking from its lees; tasting room, pressing plant; sound; filter bags, closely woven sacks; dry; sediment; method of development, method of maturing; static ageing; plastic-topped cork; cylindrical cork; conical cork; corking; style, variety; (large) puncheon; (small) puncheon; la tourne; transferring, moving the wine from one place to another; mechanical crushing; lees of wine, deposit from must; rousing stick; cask; on ullage; unripe, green, young; taster; vinegar; vinegar for domestic use; vintner; viticulture; vinification, wine-making; unblended wine; Sherry (wine); sweet wine; vinosity; tourne; maturing and export zone; production zone.

1.1.4.3. Términos vinícolas jerezanos

Mucho más numerosos son los ejemplos que pertenecen exclusivamente al ámbito vinícola jerezano:

abocado; fortify, fortification; achicar, to lessen; must from the second pie pressing; almacenista, storer of wine, Sherry wholesaler, store-keeper, wine rearer; almond; almizcate; alquitara; bitter; ammonia cured, seasoned with ammonia; amontillado; amoroso; añada, vintage system; andana, tiers of butts one on top of another, butts stacked in lines one above the other; andaniño, babywalk; move the wine faster; apagado, dull, feeble; apaleador, mixing-rod, rousing stick, pole; foul; apprentice; tightening; arroba (of Sherry); arrope al quinto; must boiled down to a fifth, must reduced to one fifth; arrumbador, bodega workman, cellarman; hazel nut, nutty; gutter; bajete de canto, scantling, stone support, blocks of stone; lowest tier, bottom row; barril del gasto, barrel of cheap wine, workman's cask; whisk; bodega; bodegas; bodeguero, bodega owner; bomba, sifón, siphon; bota bodeguera, small bodega butt;

bota chica; liquid lees which remain are... emptied into casks; bota de embarque, shipping butt; export butt; the lees are poured into... and then into butts; bota de recibo, receiving butt; seasoned butt; bodega butt; large butt; gorrón, butt which takes all the remains of the pressings; a cask will not start fermenting; Brown; cabezuela; Sherry case; cauldron; aisle; camera obscura; caña, cañero; metal sieve, open mesh basket; canoa, funnel, canoe; canuto, tube, pipe; flat esparto-grass basket, shallow esparto grass basket; capataz, white-collar foreman, foreman who wears a jacket, cellarman, head foreman, chief butler, head cellarman; catador, expert in Sherry; catavino; Sherry glass; rope; claros, bright wine; claros de turbios; classification; boil down; cocido, seasoned, ripened, mature; catch, caught; color, colour; color de macetilla, macetilla color, wine of the little mallet; color remendado, patched colour; combinado, half and half, fifty fifty wine and alcohol; assistant; vat; Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Control Council for Sherry and Official Denomination of Origin... Jerez... Xérès... Sherry; grower; Cream Sherry; criadera, baby row, nursery, nursery school; ageing and maturing of wine, growing the wine... rearing and educating; flor formation; formation of (the) flor, growth of (the sherry) flor; crujía, central transverse aisle; quarter-cask; cuartillo; shipping sample room; fourth pressing; Denomination of Origin... Jerez... Xérès... Sherry; pre-dejuicer; dos rayas, two rayas, two strokes; dulce, sweet; dulce apagado, quenched sweetness; dulce blanco; dulce de almíbar; dulce pasa; dulce racimo; hard; foreman; entre fino; plastering; scale; small broom; escritorios, business offices, counting house; espirriague, third pressing, third pie pressing; Estación de Viticultura y Enología de Jerez, Jerez Centre of Viticulture and Oenology, Bureau of Viticulture and Oenology in Jerez; estrella, star; estrujón, fourth pressing; falsete; slow fermentation, gentler fermentation; tumultuous fermentation, violent fermentation, noisy fermentation, boisterous fermentation; fino; flor; flower, Jerez flor, Sherry flor, wine flower; garceta, cloth sock or sleeve, close-meshed hessian sack; generoso; making a "puente" or bridge; fully mature, finished; boil; hilo; go to vinegar; jarra, jar; Sherry; ladroncillo; the clear wine is run off again... the wine continues to be drawn out clear...; earthenware pan; siphon, call, summon, llamar; manzanilla; manzanilla amontillada; manzanilla añeja; manzanilla fina; manzanilla olorosa; manzanilla pasada; Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda; marking (of casks);

marrana; marrano; Medium; barrel of one or two arrobas; miniature; mistela; mitad y mitad, fifty-fifty, half and half; miteado; half-and-half blend of wine and alcohol; moscatel, muscatel; mosto, mosto apagado, quenched must, extinguished must; mosto de quema, must for burning; de yema, must produced by the first pie, must obtained from the treading; nave; de dos ruedos, when the nave width is broad enough for two butts end to end; de rueda y bretona; when a butt can be rolled alone and there is room for another to be placed parallel to the axis of the aisle, the breadth of the aisle is called...; scuddiness; nutty, walnut; octave; assistant; East India (Sherry); Oloroso; drain, milk dry; Pajarete, Paxarete; wooden spatula, wooden spade, wooden shovel; Pale Cream; palma; palma cortada; palo, stick; Palo Cortado; palos de escalera wooden beams; grid, gridiron, pata de gallina, hen's foot, hen's leg; Pedro Ximénez; picar la bota, tilt forward (the cask), tip forward the butt, pie; pie de yema; piquera; a la piquera, by the spout; prensa; púlpito, first pie; first criadera, the baby row; first scale, lowest or "first" tier; microorganisms (dust) in the air which settle on the ripe grapes, pruina; quema; raya, rayea (sic); raya, oblique stroke, stroke; Raya olorosa; raya y punto; referencias; refresh; wedge; sprinkler; rociar, replenish; candle-bright; saca, drawing, draw off, withdrawal; sacristía; sancocho; second criadera; second scale; second pie; añada (vintage) system; solera system, nursing system, system of replenishment; sobretabla, on the wood; solera, solera madre, solera row, mother row; dirty; corks of square cross section; third pressing; third pie pressing; third scale; tender; Tierra de Lebrija; fuller's earth, tierra de vino, Spanish earth; tijera, scissors; tijera cortada, crossed scissors; tijera y gancho, scissors and hook; tub, waiting cask; type; pulling; tirador, presser; to tocadados, finger-depth; torito (start the day with); tranquilas, levers made of black poplar wood; tres rayas, three strokes; triangle Jerez-Puerto de Santa María-Sanlúcar de Barrameda; una raya, a single stroke, vacío, empty; wrinkled layer, venencia, Sherry dipper; vinagre de yema; añada wine, añada Sherry, unblended wine, vintage Sherry; vino de pasto; burnt wine; yema; yeso, gypsum; hobnailed shoes with..., special cowhide boots, cowhide shoes with...

Resulta, pues, obvio que la relación de términos vinícolas jerezanos es más amplia que la de términos vinícolas de carácter general debido a la especificación y carácter restringido, propios de cualquier terminología.

1.2. Semántico

Los mecanismos generadores de cambios semánticos no son menos relevantes que los que se basan en el léxico⁶⁷. Distiguimos en nuestra terminología tres recursos basados esencialmente en las asociaciones o transferencias por similitud y/o contigüidad entre los nombres y/o sentidos. Hemos tenido también en cuenta aquellos que responden a asociaciones compuestas, es decir, los ejemplos en los que concurren más de un recurso a la vez. Dichos términos serán, por consiguiente, estudiados indistintamente en los correspondientes apartados a los que pertenezcan. La metáfora, la metonimia (y sinécdoque) y la elipsis constituyen los tres epígrafes que contemplamos en este apartado⁶⁸.

1.2.1. Metáfora

Muy numerosos son los estudios que sobre la metáfora y demás figuras o tropos se han hecho a lo largo de todas las épocas⁶⁹. Sin embargo, y dada su amplitud, nos limitaremos a dar unas breves notas sobre su origen e importancia en el lenguaje. Señalaremos, además, sus funciones y motivaciones;

⁶⁷ Los cambios de significado han sido estudiados y sometidos a numerosos tipos de clasificaciones desde la antigüedad clásica hasta nuestros días, así como las distintas "causas" o "motivaciones" que los provocan. Destacamos, entre otros, los estudios de: K. Nyrop ((1979), pp. 73-107); M. Bréal ((1976), pp. 9-183); L. Roudet ((1921), pp. 675-692); A. Meillet ((1926), pp. 230-271); A. Carnoy ((1927), pp. 88-407); G. Stern ((1931), pp. 162 y ss.); A. Darmesteter ((1979), pp. 46-76); P. Guiraud ((1981), pp. 28-69); J. Cremona ((1959), pp. 129-134); K. Svoboda ((1960), pp. 249-288) y S. Ullmann ((1963), pp. 171-257, (1974), pp. 33 y ss. y (1983), pp. 54-259).

⁶⁸ La etimología popular, uno de los tipos fundamentales de los cambios de significado, no ha sido estudiada puesto que no se ha podido localizar ningún ejemplo en inglés, si bien, podemos decir que ha sido posible cotejar uno muy interesante en español: *garceta* en lugar de *calceta* (ambos términos hacen referencia a una manga de hilo fuerte utilizada, en ocasiones, por los arrumbadores en los rocíos).

⁶⁹ Ya los clásicos hablaban de la metáfora, de la metonimia y de la sinécdoque. Las definiciones de la metáfora más conocidas e influyentes han sido las de Aristóteles y Quintiliano. Aristóteles reconoció únicamente la metáfora que, para él, consistía en la transposición o transferencia de una cosa a otra y

proporcionaremos una definición lógica y coherente, clasificaremos los distintos tipos que hemos encontrado y analizaremos, por último, las repercusiones y el uso que de esta figura o mecanismo se hace en el ámbito de la bodega jerezana.

Un aspecto que ha preocupado a casi todos los estudiosos de la metáfora es su origen; cuándo y por qué razón o necesidad surge la metáfora. Aristóteles se limitó simplemente a describirla. Cicerón, por el contrario, nos hace ver que esta figura surge como respuesta a la pobreza y deficiencia de la lengua ante la necesidad de “nombrar” objetos o conceptos nuevos⁷⁰ y aquéllo que en principio surge como necesidad, se convierte más tarde en un medio de sensibilización ornamental y estético que debe usarse porque sirve para enaltecer una descripción⁷¹.

distinguía cuatro tipos: del género a la especie, de la especie al género, de la especie a la especie y por analogía. Sin embargo, no todos los lingüistas están de acuerdo con esta distinción. Algunos (cf. M.^a del R. García Arance, (1979), p. 15) opinan que los dos primeros tipos son casos de metonimia y no de metáforas. Por otra parte, Quintiliano distinguió cuatro tipos de metáforas: sustitución de un objeto animado por otro también animado, sustitución de un objeto inanimado por otro inanimado, sustitución de un objeto inanimado por otro animado y sustitución de un objeto animado por otro inanimado. (Para un análisis detallado de estas dos teorías sobre la metáfora véase el estudio de S. R. Levin ((1977), pp. 78-95).

Más adelante, Cicerón escribió en su libro *De Oratore* sobre la “verba translata” (o metáfora) y la “verba immutata” (o metonimia) distinguiendo y definiendo ambos conceptos. Como se puede observar, resulta bastante difícil separar estos tres tropos (metáfora, metonimia y sinécdoque) cuando se ha de estudiar y analizar uno de ellos. Posteriormente definió la sinécdoque en otro de sus libros: *Rhetorica ad. C. Herennium*.

Podríamos seguir mencionando a todos y cada uno de los autores que han investigado y estudiado este fenómeno pero ello desviaría nuestra atención del verdadero objeto del presente trabajo. Destacamos al respecto los estudios de V. Báez y M. Moreno ((1979), pp. 41-66); M. Le Guern (1976); T. Vianu (1971); J. L. Tato G.-Espada (1975) y por último M.^a del R. García Arance (1979) quien, aunque centra su análisis en la metonimia y sinécdoque, también trata ampliamente el fenómeno de la metáfora.

⁷⁰ Como afirma P. Guiraud ((1981) p. 54): “La metáfora constituye uno de los modos constantes de la nominación popular”. Es decir, una cosa o un concepto puede recibir el nombre de otro simplemente porque exista cierta similitud entre ellos. Esto es, por tanto, lo que posteriormente se conocerá como una transferencia de nociones.

⁷¹ T. Vianu ((1971) p. 62) interpreta la función sensibilizadora que, según Cicerón, tiene la metáfora de la siguiente manera:

Esta concepción de la metáfora como adorno no cambiaría hasta el siglo XVIII en el que G. Vico, considerado el primer teórico del animismo primitivo, critica esa postura y defiende el animismo⁷² del que se desprende que “cada metáfora es en lo esencial, una personificación”⁷³.

Más tarde, en el siglo XIX, se llega a la conclusión de que el lenguaje humano es en esencia metafórico; todas las palabras son, en consecuencia, metáforas, de lo que se deduce que la lengua y la metáfora surgen al mismo tiempo. Dicho carácter metafórico de la lengua ha sido estudiado por innumerables lingüistas. Algunos opinan (cf. T. Vianu (1971), pp. 16-21), que la creación de todas las palabras se debe a la transferencia metafórica de algunas impresiones de tipo acústico; otros resaltan el hecho de que lenguas distintas realicen la misma transferencia metafórica, debiéndose ello a una necesidad psicológica, a intuiciones análogas⁷⁴, etc.

En la actualidad es innegable la importancia tan determinante de la metáfora en el lenguaje⁷⁵.

“a través de la metáfora nuestro ojo interior llega a ver más claramente las cosas y que todos los sentidos las abarcan, entonces, en su realidad material”.

La metáfora va dirigida, pues, a nuestro “ojo interior” que es el que hace posible que podamos ver aquellas cosas que debido a su naturaleza no pueden ser contempladas normalmente.

⁷² Cf. L. Smith y J. Casas ((1981) p. 31) quienes sintetizan de forma clara y concisa esta nueva visión en la que G. Vico considera la metáfora como:

“el resultado de otra mentalidad prelógica, según la cual el hombre se veía inmerso en un universo animado en el que todas las cosas estaban dotadas de una vida corporal y afectiva. Al entrar en contacto con objetos nuevos, el hombre tuvo como único punto de referencia su propio ser”.

⁷³ Cf. T. Vianu ((1971) p. 11).

⁷⁴ Para E. Coseriu ((1977_b) p. 98), el uso de metáforas parecidas o idénticas en lenguas diferentes se debe, generalmente, a simples traducciones o calcos lingüísticos, “pero en algunos casos se tratará también de intuiciones análogas expresadas en términos análogos”.

⁷⁵ Como opina J. L. Tato G.– Espada ((1975) pp. 22-23): “es un fenómeno inherente al lenguaje mismo, inseparable de él”. Cf. en este mismo sentido

Esta figura, que se encuentra dentro de la actividad lingüística, posee un carácter poético y creativo. El proceso para E. Coseriu ((1977_b), p.100) y lo que dicho autor pretende demostrar, queda reflejado en las siguientes líneas:

“La fantasía humana llena de múltiples significados metafóricos los continuos fónicos que son las palabras físicamente consideradas. Cómo cambia caprichosamente los significados y busca siempre nuevas imágenes expresivas para nombrar lo que la intuición conoce y distingue, y cómo establece cada vez relaciones nuevas entre los signos muertos o moribundos de la «lengua», renovándola continuamente, *creándola* en cada momento para adaptarla a las nuevas intuiciones”.

Todos los sentimientos y actividades del hombre frente al mundo encuentran, pues, reflejo en la palabra que es, en definitiva, creación lingüística⁷⁶. Podemos en consecuencia

“Metaphor is so closely intertwined with the very texture of human speech that we have already encountered it in various guises: as a major factor in motivation, as an expressive device, as a source of synonymy and polysemy, as an outlet for intense emotions, as a means of filling gaps in vocabulary, and in several other roles”.

⁷⁶ La trascendencia y las funciones que la metáfora tiene en el lenguaje son puestas de manifiesto por M. Casas ((1986_a), p. 218) quien se expresa en los siguientes términos:

“Al margen de sus valores expresivos, estéticos y literarios, es el medio lingüístico más explotado en la regeneración del léxico o en la revitalización semántica de vocablos ya existentes (sentidos figurados). En consecuencia desempeña un papel vital en la dinámica interna de reorganización y reestructuración del sistema léxico”.

afirmar, que la metáfora es uno de los medios que más ampliamente contribuyen a enriquecer el léxico⁷⁷ y un procedimiento que ayuda al lenguaje a cumplir sus diversas funciones como son la economía, la nominación, la intención estética⁷⁸, etc.

Al analizar las funciones de la metáfora M. Le Guern ((1976), pp. 81-87), se basa en la retórica tradicional, que atribuía al lenguaje tres funciones principales “docere, placere y movere”, es decir, función informativa, estética y conativa.

La función informativa que realiza la metáfora es un hecho incuestionable. A menudo recurrimos a este proceso cuando queremos aclarar algo o cuando queremos sustituir largas perífrasis por una sola palabra, resultando para el lenguaje un procedimiento más económico⁷⁹.

La metáfora es, además, un recurso que hace posible la nominación en aquellas ocasiones en que la lengua aún no posee el término adecuado y también cuando ésta no es capaz de proporcionar un término propio para designar ciertas realidades.

Este mecanismo puede, asimismo, tener en ocasiones una función estética, sin embargo no es éste el recurso más usual.

La función conativa es aquélla que consiste en persuadir, conmover y provocar una reacción o carga afectiva o emocional, etc.⁸⁰ mediante el empleo de una metáfora.

Por otra parte podemos afirmar que los factores que facilitan la difusión y posterior aceptación de las creaciones metafóricas son fundamentalmente dos. Uno de ellos es el cultural, provocado por la influencia de una cultura a otra o por el progreso. La exigencia, por parte de la lengua, de la

⁷⁷ Hemos podido constatar que este recurso es el más empleado, en español, en la terminología que estamos clasificando.

⁷⁸ Cf. M. Le Guern ((1976), p. 81) y M. Bréal ((1976), pp. 124-127). Ambos autores coinciden sobre la trascendencia de este mecanismo en la formación del lenguaje.

⁷⁹ Para M. Le Guern la metáfora desempeña una función “suplente” en estos casos.

⁸⁰ Cf. M. Le Guern ((1976), pp. 85-86).

“sustitución”⁸¹ de un signo o palabra por otro, bien porque éste resulte ya inexpressivo, bien por razones de carácter emotivo o social, es el otro factor importante.

Sobre la definición de la metáfora⁸², podemos decir que éste es un recurso que, al igual que los demás, puede ser estudiado desde perspectivas distintas. Así, S. Ullmann ((1974, pp. 375-376) considera que ésta es:

“...en último análisis, una comparación resumida. Mejor que hacer constar explícitamente las analogías, se las comprime en una imagen que tiene el aspecto de una identificación”.

Este mismo autor, al clasificar los cambios semánticos, incluye la metáfora en el grupo de las transferencias de los nombres que se realizan por medio de una asociación basada en la similitud entre los sentidos. Sin embargo, desde otra perspectiva, el semantista estructural E. Coseriu ((1977_b), pp. 81-82) define y explica los efectos del mecanismo que ahora nos ocupa de la siguiente manera:

“Nos encontramos frente a lo que, en un sentido muy amplio, llamamos *metáfora*, que no entendemos aquí como simple transposición verbal, como «comparación abreviada», sino como expresión unitaria, espontánea e inmediata (es decir, sin ningún «como» intermedio) de una visión, de una intuición poética, que puede implicar

⁸¹ La metáfora no es el único medio para conseguir una sustitución. El tabú lingüístico, la antonomasia, el préstamo intralingüístico e incluso la misma alteración fonética son algunos de ellos.

⁸² Palabra que procede del griego μετα και φορά y que significa literalmente “transferir”.

una identificación momentánea de objetos distintos (*cabeza-mate*), o una hiperbolización de un aspecto particular del objeto (como en el caso de *medved*) «el que come miel», para designar el *oso* en lenguas eslavas) y hasta una identificación entre contrarios, lógicamente «absurda», pero de significado y efecto irónicos evidentes, en situaciones determinadas, como en el caso del *negro-rubio*”.

Según lo anterior es posible considerar que esta figura consiste, en definitiva, en el hecho de designar un objeto mediante un término que ya pertenece a otro diferente, pero con el cual guarda cierta similitud, identidad de forma, estructura, apariencia, función, habilidad, comportamiento, cualidad, actividad, etc.

En cuanto a su estructura nos encontramos con tres elementos fundamentales⁸³: a) la idea que se va a nombrar o cosa de la que hablamos (a veces denominada “tenor”); b) la idea que traspasa su significante, es decir aquéllo con lo que la comparamos (llamado también “vehículo”) y c) el rasgo o rasgos de semejanza⁸⁴ que existen entre ambas (es decir, el “fundamento”).

Con respecto a su evolución hemos de afirmar que existe un número muy reducido de metáforas cuya evolución histórica es diferente. La metáfora es, en un principio, un hecho lingüístico único, es creación individual. Esta innovación será, posteriormente, imitada y repetida, es decir, empleada de manera habitual, por toda una comunidad lingüística, difundiéndose y llegando a generalizarse en la lengua. Como

⁸³ Cf. S. Ullmann ((1974), p. 376) y ((1983), p. 213).

⁸⁴ Dicha semejanza puede ser de dos tipos: objetiva o afectiva.

opina E. Coseriu ((1977_b), p.100) el resultado es que: “se vuelcan en la tradición, en el patrimonio de modelos lingüísticos de la comunidad, se hacen «convenciones»”.

Durante algún tiempo conservan esa imagen inicial que gradualmente irá debilitándose ya que poco a poco iremos olvidando su sentido primitivo hasta que éste desaparezca del todo. Lo que fundamentalmente ocurre con estas *metáforas desgastadas*⁸⁵, según M. Le Guern ((1976), p. 193), es que se convierten primero en:

“«imagen afectiva» y después en «imagen muerta», según la terminología de Charles Bally. La evolución alcanza su último grado cuando la metáfora se convierte en una palabra propia”.

Se trata, en realidad, de un proceso de lexicalización que no implica la desaparición total de la imagen. A pesar de todo no son muy numerosos los ejemplos en los que se desarrolla dicha evolución.

El aspecto positivo que podemos resaltar de este proceso es, como ya hemos advertido, que enriquece la lengua, puesto que, como explica M. Le Guern ((1976), p. 100):

“La existencia de metáforas lexicalizadas facilita la creación de imágenes nuevas, con las que están emparentadas”.

Es interesante destacar la distinción que F. Lázaro Carreter ((1974), p. 275) hace entre *metáfora lingüística, léxica o fósil*⁸⁶ (que es aquella que originariamente fue metáfora pero que ya no lo

⁸⁵ Cf. J. Dubois y otros ((1986), p. 422).

⁸⁶ Igualmente denominada *dead metaphors* por algunos autores. Véase al respecto K. Barnwell ((1984) p. 107).

es y que “se ha incorporado a la lengua”) y *metáfora literaria* (o “modalidad individual de un escritor o un hablante” y que, por tanto, pertenece al habla).

Procederemos, a continuación, a analizar los tipos principales de metáforas que existen. A pesar de ser muy numerosos siempre ha existido la tendencia de agruparlos utilizando para ello distintos criterios. Así, por ejemplo A. Carnoy ((1927), p. 282) distingue cuatro grupos cardinales “*métaphore perceptuelles, synestehetiques, affectives, pragmatiques*”. Una clasificación más extensa es la realizada por G. Stern ((1931), pp. 282–350) quien distingue dos grandes grupos que esquematizamos de la siguiente manera:

1) Transferencia intencional:

a) Metáforas basadas en la similitud:

nombres: { similitud de apariencia
similitud de cualidad, actividad o función
similitud de un afecto perceptivo o emotivo

adjetivos: { concreto por lo abstracto
sinestesia

verbos: concreto por lo abstracto

b) Metáforas basadas en otras relaciones (símbolo por cosa simbolizada, materia por el objeto, fechas por acontecimientos, etc.)⁸⁷.

2) Transferencia no intencional

a) nombres basados en la identidad de:

{ apariencia
función
situación

⁸⁷ Esta subdivisión corresponde, según G. Stern, a las “permutaciones”. No tienen cabida, por tanto, en este apartado ya que son ejemplos de metonimia y sinécdoque.

b) adjetivos basados en la identidad de:

- apariencia, forma, estructura
- función, habilidad, comportamiento
- desplazamiento relacional

Las metáforas más importantes son, igualmente, de cuatro tipos según S. Ullmann: antropomórficas, animales, de lo concreto a lo abstracto y sinestésicas.

Basándonos en los distintos tipos de metáforas que hemos podido constatar en nuestra terminología, y en aquéllos propuestos fundamentalmente por S. Ullmann⁸⁸ ((1983), pp. 215-216 y (1974), pp. 379-382), G. Stern⁸⁹ ((1931), p. 318) y principalmente en el estudio realizado por L. Smith y J. Casas ((1981), p.33) puesto que es el que mejor se adapta a nuestro análisis, podemos afirmar que distinguimos varios tipos de metáforas, cada una de ellas basada en distintas similitudes. El esquema que hemos elaborado es el siguiente:

1) metáforas antropomórficas:

- a) órganos
- b) cualidades
- c) condiciones
- d) actividades
- e) relaciones de parentesco

2) metáforas animales:

- a) órganos
- b) cualidades

⁸⁸ No hemos incluido el tipo de metáfora de lo concreto a lo abstracto (es decir, las metáforas de carácter emocional o poético) propuesto por S. Ullmann, por no haber encontrado ningún ejemplo con esas características en el presente léxico.

⁸⁹ La clasificación de G. Stern nos ha sido de mucha utilidad para las distintas subdivisiones que hemos realizado, así como para la inclusión de las metáforas de tipo funcional y formal.

3) metáforas sinestésicas:

a) del sentido del tacto al sentido del:

- { gusto
- { olfato y gusto
- { olfato, vista y gusto

b) del sentido del gusto al sentido del olfato

c) del sentido de la vista al sentido del:

- { gusto
- { olfato
- { olfato, vista y gusto

4) metáforas funcionales

5) metáforas formales

1) Entre los distintos tipos de metáforas, la antropomórfica es habitualmente la más usada⁹⁰ y consiste en utilizar un término relacionado con el ser humano (órganos, partes del cuerpo, nombres de parentesco, cualidades, sentidos, pasiones, actividades, etc.) para designar un objeto inanimado (vino, botas, botellas, etc.).

Al estudiar la terminología vinícola jerezana en inglés nos encontramos en primer lugar con dos hechos relevantes⁹¹: a) este proceso metafórico es mucho más frecuente en español que en inglés. Esta circunstancia no nos debe resultar extraña, ya que las creaciones de los términos específicos se realizan en español. Son, pues, los términos del vino en general los únicos que resultan incluidos en estos procesos metafóricos en inglés y b) los términos específicos siguen, por el contrario, recursos muy distintos. Así, mientras en español tenemos términos en los que se produce un cambio por semejanza antropomórfica,

⁹⁰ Cf. H. Sperber ((1930), p. 201) cit. por S. Ullmann ((1983), p. 214), para quien el cuerpo humano es uno de los centros de expansión y atracción más importantes, de ahí la profusión de metáforas antropomórficas.

⁹¹ Estos dos hechos que destacamos de la metáfora antropomórfica se observan y se pueden aplicar, de la misma manera, a la práctica totalidad del estudio.

animal, funcional o formal, en inglés nos encontramos con un término genérico, un calco, un préstamo, o una perífrasis⁹². Este es el caso de palabras como *andaniño*, *generoso* y *madre* que son metáforas antropomórficas en español, y calcos, por el contrario, en inglés: *baby-walk*, *generous* y *mother*.

Existen, igualmente, términos que son metáforas antropomórficas en español, pero en estos casos se ha recurrido a un término de carácter hiperónimo en inglés: *boca* - *bunghole*; *cabeceo* - *blending*; *madre* - *foundation/stabilizing crust*; *pie* - *pressing*; *generoso* - *full-bodied*. Otros autores han preferido utilizar un préstamo en lugar de un término genérico en: *abocado*, *generoso*, *madre* y *pie*. También se ha empleado un préstamo con *amoroso*, *bota gorrón* y *cabezuela*. A pesar de todo, llegamos a la conclusión de que el recurso empleado con mayor frecuencia es la perífrasis: *andar* - *to move the wine faster...*; *bota gorrón* - *butt which takes all the remains of the different pressings...*; *cabezuela* - *second deposit of sediment*; *crianza* - *ageing and maturing of wines...*; *crianza de flor* - *the formation of Flor is..., the flor formation is ...*; *generoso* - *rich, full-bodied dessert wine*; *irse* - *turning into vinegar..., to go completely to vinegar*; *tapón cabezado* - *plastic-topped cork, etc...*

Hemos podido catalogar las distintas metáforas antropomórficas cotejadas en varios grupos significativos, según el tipo de identidad que se produzca en ellas. Así pues, tenemos:

- a) órganos fisiológicos del cuerpo humano que se aplican a objetos inanimados⁹³: *head* (los distintos autores ingleses

⁹² No en todas las ocasiones recurren los distintos autores consultados a los mismos recursos. Existen párrafos en los que incluso un mismo autor utiliza progresivamente dos o más recursos diferentes. No es de extrañar, pues, que términos como *madre* hayan sido encontrados (en fuentes distintas) como calco: *mother*, empleo de un término hiperónimo: *foundation* o *stabilizing crust* o préstamo: *madre*.

⁹³ Estos serían según G. Stern (1931), p. 348) casos de "identidad de función o situación relativa":

"When we speak of the legs, arms, feet, body, head, neck, etc. of an object, probably both appearance and relative position may be involved in the common element".

nos hablan de *head of a cask* y *head of a butt* al existir una identidad de apariencia entre el órgano humano y la cabeza de una bota); *neck* (tanto *cuello* como *gollete* –parte superior de la garganta por donde se une a la cabeza o cuello estrecho de algunas vasijas– se ven reflejados en inglés por este término al referirse a una botella. Se trata, además, de una metáfora lexicalizada ya que su uso se ha generalizado en la lengua); *skin* (es otra metáfora lexicalizada y se refiere al epicarpio de ciertos frutos, en este caso la uva. Existe, igualmente, una identidad de apariencia: la piel humana y el epicarpio del fruto. Algunos autores utilizan un vocablo compuesto *grapeskin* para especificar el fruto); *body* (es un vocablo en el que observamos un doble cambio semántico. En primer lugar, podemos decir que se produce un cambio por metáfora antropomórfica al designarse un objeto inanimado con el nombre de algo perteneciente al hombre. Sin embargo dicho término debe ser analizado, al mismo tiempo, como una metáfora sinestésica, ya que se utiliza para describir la *gordura* de un vino o cualidad que se percibe por el gusto y no por la vista, y por último *nose* (término en el que concurre un doble proceso: el metafórico y el metonímico. Es una metáfora antropomórfica⁹⁴ por aplicarse un órgano del cuerpo humano a un objeto insensible, el vino, y es, al mismo tiempo, una metonimia, pues se utiliza el órgano fisiológico para referirse al aroma de un vino o mosto, y por ser ésta una cualidad que se percibe por medio del olfato, de la nariz).

Existen otros dos términos referentes al cuerpo humano que se aplican, en inglés, a objetos inanimados. Estos son *mouth* y *shoulder*. Se puede hablar de *mouth of a cask* y de *shoulder of a*

De la misma manera *leg* puede ser utilizado para indicar una “identidad de función” (algo cuya función es servir de apoyo al cuerpo) aunque, con frecuencia, es imposible distinguir ésta de la identidad de apariencia (además de servir de apoyo, su forma o apariencia es semejante a la de una pierna).

⁹⁴ Cf. L. Smith y J. Casas ((1981), pp. 85-86) quienes analizan el término español.

bottle. Ambos serían, igualmente, metáforas antropomórficas. Sin embargo, tan sólo los hemos podido cotejar en diccionarios ingleses y no en textos específicos sobre la vinicultura jerezana. *Boca*, refiriéndose al orificio de una bota o vasija, sí es un término del ámbito de la bodega jerezana, pero en los ejemplos cotejados el término que se ha utilizado, en inglés, es el genérico *bunghole*. También se utiliza en español este mismo término (*boca*) para hacer referencia a la sensación de vino más o menos persistente y duradera que queda en la boca después de probarlo, sin embargo el término apropiado en inglés para esta acepción es *aftertaste*.

b) Cualidades humanas que se atribuyen a un objeto inanimado (en nuestro léxico dicho objeto queda reducido al *vino*): *character* (es una voz que habitualmente hace referencia a una cualidad humana y que en este caso designa la personalidad característica e inconfundible de un vino, es decir al vino con cualidades notables y significativas); *distinguishshed* (se refiere en este ámbito a la cualidad de distinción que tienen los vinos, elegantes, con personalidad y casta); *elegant* (se aplica, en el mismo sentido, a los vinos bien equilibrados y que poseen refinamiento y delicadeza); *noble* (es otro término referente a una cualidad humana, que se atribuye en este caso a un vino con carácter y casta, por tanto, a un vino de muy buena calidad) y *austere* (que suele, al igual que los demás, hacer referencia a una cualidad humana y designa en este ámbito aquellos vinos que aún son inmaduros pero que prometen ser de buena calidad).

c) Condiciones de seres humanos: (*wine thief*⁹⁵ y *ladroncillo*⁹⁶ se usan para indicar una condición humana.

⁹⁵ Este termino podría ser considerado también una metáfora funcional puesto que existe al mismo tiempo, una similitud de función. Estamos, por consiguiente, de acuerdo con G. Stern ((1931), p. 348) en que, a menudo, es difícil distinguir o separar la identidad de apariencia y la identidad de función.

⁹⁶ Pensamos que éste es un ejemplo en el que claramente se patentiza un caso de "metáfora análoga" (cf. E. Coseriu (1977_b), p. 99).

En esta terminología designan un tubo de acero inoxidable que se utiliza para trasegar o cambiar el vino de una bota a otra sin necesidad de remover las lías. Sólo hemos localizado un contexto en el que aparezca esta expresión ya que la mayoría de los distintos autores consultados optan por recurrir a un préstamo: *ladroncillo*, seguido de una explicación o bien de un término genérico: *pipe* o *pipeline*, que a su vez, se utilizan para designar todo lo que sea un tubo, canuto, etc.); *young* (tiene dos acepciones. Se puede aplicar a un vino afrutado y maduro con independencia de su edad o a un vino que todavía no ha envejecido lo suficiente. Es esta última acepción la que hace referencia a la condición humana. Hemos encontrado este mismo término con el sentido de “verde”. Sin embargo, consideramos que es un error del autor⁹⁷, ya que los términos correctos en este caso son *unripe* y *green*, adjetivos que hacen referencia a la acidez que tiene un vino ocasionada, probablemente, por uvas que han sido recogidas antes de estar en sazón); *sound* (es un adjetivo que se utiliza para describir la condición de salud y robustez en un vino al igual que en un ser humano. Es una descripción, por otra parte, generalizada en diferentes lenguas⁹⁸) y finalmente incluimos en este subgrupo el vocablo *ageing* (de acuerdo con el DRAE tanto las personas como las cosas pueden envejecer. A pesar de ello, ésta es en principio, una capacidad y actividad limitada a los seres vivos. El vino, en este ámbito, sigue un proceso de elaboración durante varios años, período de tiempo en el que va *criándose*, *envejeciendo* y *madurando* hasta que está dispuesto para ser bebido. *Growing*, *rearing* y *educating*⁹⁹ son términos usados con este mismo sentido: crianza y envejecimiento, que se aplican, a veces, al vino durante el período de elaboración y crianza. Por otra parte, la expresión *bottle ageing* es poco frecuente en el ámbito

⁹⁷ Cf. R. Croft-Cooke ((1955), p. 92).

⁹⁸ Cf. D. Escarpit (s.a.), pp. 56-57).

⁹⁹ Cf. J.L.W. Thudichum ((1894), p. 291).

vinícola jerezano debido a que el vino de Jerez envejece en las botas y no en las botellas, sin embargo la hemos incluido por ser utilizada por algunos autores.

d) Actividad humana: *aeration* (con el sentido de oxigenar es una actividad específica de los seres animados. En esta terminología *aireación* se emplea como sinónimo de *oxigenación*¹⁰⁰. La aireación es una operación característica e imprescindible del proceso de elaboración que posibilita la oxigenación de los vinos. El vino de Jerez necesita “tomar aire u oxígeno para vivir y criarse”).

e) Relaciones de parentescos: *mother, the mother of the wine y the “mother” of wine* (se emplean para designar el *sedimento o poso* formado por las células secas de la *flor* que se depositan en el fondo de las botas durante todo el tiempo en el que un vino se está *ensolerando*. Parece ser que el término *mother*, con esta acepción de *lees*, está documentado desde el siglo XVII, aplicándose a la sustancia que surge en el vinagre después de la fermentación, de ahí la expresión *mother of vinegar*¹⁰¹. Pensamos que se ha aplicado al vino de Jerez por analogía. Otros términos genéricos, usados por algunos autores con la misma acepción que las voces anteriores son *foundation y stabilizing crust*, seguidos o precedidos del término español. Utilizan, pues, un préstamo y además el término genérico inglés); *mother o row* indica, asimismo, relación de parentesco y se aplica a un objeto inanimado (la *solera, solera row o mother row* es la primera *hilera* o *escala* inferior de las botas de una *andana* que son las que contienen el vino más viejo, ya criado, envejecido y listo para ser embotellado. Periódicamente se extrae una cantidad determinada de vino de ellas. Estas son, a su vez, *rociadas o refrescadas* con la misma cantidad de vino, un poco más joven, procedente de la criadera o escala inmediatamente superior y así sucesivamente hasta llegar a la más alta.

¹⁰⁰ Cf. M. M^a. González-Gordon (1970), p. 342).

¹⁰¹ Cf. C. T. Onions (1976), 392) y E. Partidge ((1963), p. 417) en los que se puede constatar dicha información.

Existe por tanto una identidad de relación entre esta escala y las demás, ya que en un sistema de solera mientras más alta sea la escala más *nuevo* y *joven* es el vino).

2) Las metáforas animales (también denominadas zoomórficas y zoosemias¹⁰²), habituales en el lenguaje ordinario, consisten en asimilar el nombre de un objeto animado o inanimado al de un animal. Existen dos tendencias según S. Ullman¹⁰³: a) plantas y objetos insensibles o inanimados que reciben nombres de animales y b) personas que reciben nombres de animales o son comparadas con ellos.

El resultado o efecto es, en la mayoría de los casos, irónico, humorístico, peyorativo etc.

En nuestro léxico encontramos tan sólo algunos objetos inanimados (instrumentos, máquinas o partes de máquinas, cualidad de un vino) que reciben el nombre de un animal¹⁰⁴, de alguna parte del cuerpo o de alguna cualidad de ellos.

Al igual que hicimos con la metáfora antropomórfica hemos podido formar dos grupos basándonos en el tipo de identidad que existe entre el “tenor” y el “vehículo”:

a) órganos fisiológicos del cuerpo de los animales : *hogshead* (palabra utilizada en inglés para designar un tonel denominado en español *media*. En español nos encontramos ante una elipsis puesto que *media* designa un tonel o bota cuya capacidad es de 250 l., es decir, la “mitad” de la capacidad que tiene una bota normal de extracción y al mismo tiempo, ante una metonimia, ya que se ha tomado la medida por el objeto o recipiente medido. *Hogshead* es un tonel con la misma capacidad, sin embargo se ha empleado una palabra compuesta formada por el nombre de un animal y una parte de su cuerpo. Estamos, pues, ante una

¹⁰² Cf. A. Carnoy ((1927), pp. 324-331).

¹⁰³ S. Ullmann ((1983), p. 215).

¹⁰⁴ Hemos de decir, una vez más, que en la presente terminología es mucho más frecuente el empleo de este tipo de metáfora en español que en inglés.

metáfora animal ya que se aplica un rasgo de un animal a algo que no lo es. El origen de este término, documentado por primera vez en el siglo XIV no está claro. Podría ser una corrupción de "ox-head" o "ox-hoft", según T.E. Carling¹⁰⁵, o podría provenir del alemán "Bullenkop", medida para la cerveza, como indica C.T. Onions¹⁰⁶ y *dovetail* (término inglés usado para designar el español *marrano* o nombre que reciben cada una de las dos piezas de madera semicirculares y machihembradas que se colocan entre el *pie* y la *marrana* en la *prensa de husillo*. En inglés se ha recurrido a una palabra compuesta formada por dos sustantivos: uno hace referencia al animal, el otro a una parte de su cuerpo. Estas metáforas han sufrido un proceso de lexicalización tanto en inglés como en español).

b) Cualidad de los animales: *breed* (es una palabra que indica distinción, raza, linaje, etc., y que se aplica a animales y plantas. El calificativo de *casta*, sinónimo de *generoso*, se aplica a todos los vinos de Jerez. Tenemos, pues, un cambio por metáfora animal al aplicársele a un objeto inanimado una cualidad o una característica propia de los animales).

3) Las metáforas sinestésicas son transferencias de un sentido a otros tras haberse asimilado dos sensaciones diferentes¹⁰⁷. En la lengua común estamos continuamente utilizando combinaciones entre impresiones sensoriales

¹⁰⁵ Cf. T. E. Carling ((1957), p. 188).

¹⁰⁶ Cf. C.T. Onions ((1976), p. 444).

¹⁰⁷ Como afirma M. Le Guern ((1976), p. 57) son:

"aquellas que introducen una imagen asociativa en correspondencia con un sentido distintos del que permite captar al denotado".

Este autor dedica un capítulo a establecer la diferencia entre la metáfora, el símbolo y la sinestesia (pp. 55-59).

¹⁰⁸ Véase al respecto las categorías que establece T. Vianu ((1971), pp. 80-83) al estudiar la función estética de la metáfora y la labor que ésta realiza al unificar una impresión sensible con otra moral y al unir dos impresiones sensibles en asociación sinestésica.

distintas¹⁰⁸. Son muchos los ejemplos que hemos podido cotejar en el presente trabajo, todos ellos términos específicos del vino en general concernientes a la cata o descripción sensorial que se hace de un vino. No es, pues, sorprendente ni insólito el hecho de que se trastocuen los sentidos con cierta facilidad y despreocupación al ser ésta una actividad completamente subjetiva (cf. 2), pudiendo dar cada individuo su propia descripción sobre su apreciación de las cualidades organolépticas de un vino¹⁰⁹.

Por otra parte, podríamos mencionar, una vez más, la teoría que E. Coseriu mantiene sobre las metáforas análogas¹¹⁰. Para este autor, la razón de que dialectos o lenguas diferentes tengan nombres con imágenes idénticas o análogas se debe a dos razones: a) en la mayoría de las ocasiones se trata sencillamente de “simples traducciones, de “calcos lingüísticos” y b) en muy contados ejemplos se pueden atribuir a “intuiciones análogas expresadas en términos análogos”, creadas por individuos diferentes.

En este estudio hemos podido constatar diversos nombres con imágenes idénticas, los cuales, pensamos, deben ser casos de “intuiciones análogas”, pues ninguno de ellos son términos específicos de la viticultura jerezana sino más bien todo lo contrario, se trata de términos vinícolas generales.

Tras analizar todos estos términos en los que se produce un cambio por metáfora sinestésica, hemos podido formar los siguientes grupos basados en las siguientes transformaciones:

1) del sentido del tacto al:

a) sentido del gusto: *mellow* (se aplica a los vinos de sabor suave y aterciopelado); *harsh* (indica cualidad de aspereza en un vino); *coarse* (se atribuye a los vinos de mala calidad,

¹⁰⁸ Según S. Ullmann ((1974), p. 382):

“La correspondencia entre dos sensaciones
disparas varía según las disposiciones mentales
de los hablantes”.

(El subrayado es nuestro).

¹¹⁰ Cf. E. Coseriu((1977), pp. 98-99).

bastos al paladar, sin delicadeza); *delicate* (es una cualidad que poseen los vinos suaves y bien equilibrados. Son vinos poco robustos pero agradables); *heavy* (se aplica a un vino con exceso de alcohol y tanino. Es generalmente un vino gordo, sin aroma); *fine y finesse* (se utilizan para describir un vino delicado, noble, bien elaborado y con distinción); *hard* (hace referencia a los vinos crudos y austeros debido al exceso de tanino y en menor medida a la acidez); *dry* (se emplea para describir un vino falto de azúcar, cualidad que se aprecia en el paladar).

b) Sentido del olfato y del gusto: *soft* (es un adjetivo que se aplica a un vino cuyas cualidades olfativas y gustativas son débiles. Es por lo general, un vino suave, sin carácter) y *pungent y sharp* (son dos adjetivos que se utilizan, en lo referente al vino de Jerez, en el mismo sentido y se aplican a los vinos cuyo aroma y sabor es intenso, seco e incisivo).

2) Del sentido del gusto al sentido del olfato: *raw* (se emplea para referirse a un vino cuya nariz indica falta de madurez, es decir, poco adelante en la crianza) y *seasoned* (es el término que se aplica a los vinos cuyo bouquet denota madurez).

3) Del sentido de la vista al:

a) sentido del gusto: *green* (se aplica al vino nuevo que todavía es ácido. Dicha acidez la producen las uvas verdes, inmaduras¹¹¹); *dull y feeble* (son dos términos que se aplican a vinos insípidos, apagados).

b) sentido del olfato: *thin* (se utiliza para designar un mosto o vino cuyo bouquet denota poco contenido alcohólico o un ligero exceso de acidez volátil. Es, en definitiva, un vino sin cuerpo, sabor, ni finura); *firm* (es un adjetivo que se emplea para indicar que un mosto promete ser un buen vino ya que posee el tanino y la acidez necesaria para darle fuerza); *full* (se dice que el vino nuevo está *lleno* cuando tiene suficiente vinosidad, es decir, alta

¹¹¹ En este término se produce, al mismo tiempo, un proceso metonímico: la cualidad de las uvas se transfiere a la cualidad del vino.

graduación alcohólica. Esta es una cualidad que se percibe mediante el olfato) y *fat* y *stout* (son términos usados indistintamente y se aplican a los mostos o vinos cuyo bouquet denota la suficiente fuerza alcohólica. Son, por consiguiente, vinos con mucho cuerpo, de ahí, que en ocasiones se use como sinónimo el término *full-bodied*).

c) Sentidos del olfato, vista y gusto: *clean* (se emplea para describir un vino con ausencia de olores, sabores y colores extraños) y *round* (hace referencia a un vino armonioso, bien equilibrado, casi perfecto en su color, olor y sabor)¹¹².

¹¹² Existen otros términos en español que merecen nuestra atención por ser, igualmente, metáforas sinestésicas pero que en inglés responden a otros mecanismos: *achicar* (se emplea para indicar que la calidad de un vino criado en una solera ha disminuido debido a sacas excesivas en número. Estamos, por tanto, ante una transferencia de la vista al gusto. En inglés se ha recurrido, en esta ocasión, a una explicación completa: “*When the quality of wine in a solera is diminished by drawing excessive quantities*”, además de un préstamo y un calco: *Achicar - to lessen; cocido* (es un término que utiliza el catador para referirse al vino cuyo bouquet denota madurez durante la crianza. Se da, por consiguiente, una transferencia del sentido del gusto al sentido del olfato. Los términos empleados en inglés son: *seasoned*, que ya ha sido analizado como metáfora sinestésica y *ripened or mature* que es una perífrasis. Se utiliza, además, un préstamo: el término español *cocido*); *dulce apagado* (es una variedad de vino dulce que se obtiene añadiendo alcohol al mosto que todavía no ha fermentado. En esta ocasión estamos ante cambios compuestos. En primer lugar observamos la omisión o elipsis de la palabra *vino*. Como consecuencia, el adjetivo *dulce* cambia de categoría y funciona como sustantivo, calificado, a su vez, por un adjetivo que hace referencia al sentido de la vista y que se aplica en este contexto al sentido del gusto. En inglés se utiliza el término español o se recurre a un calco: *quenched sweetness; sucio* (es otro adjetivo en el que se produce un trastoque de los sentidos: de la vista al olfato. Se aplica a un vino cuyo aroma denota olores extraños. En inglés se ha empleado un calco: *dirty*); *vacío* es otra metáfora sinestésica ya que se da una transposición del sentido de la vista al sentido del olfato. Se dice que el vino nuevo está *vacío* cuando no tiene aroma. En inglés se ha usado la palabra *empty*, pero creemos que se trata de un calco ya que no hemos podido localizarla en ningún texto específico sobre la viticultura de carácter general en inglés. Podemos afirmar que es un término cuyo uso es exclusivo en el ámbito de la viticultura jerezana).

Finalmente, analizaremos las metáforas formales y funcionales. Si bien hemos podido constatar numerosos ejemplos en español, no podemos decir que ocurra lo mismo en inglés. En esta lengua se ha recurrido a los siguientes mecanismos: calcos, préstamos, creación de hiperónimos y perífrasis descriptivas.

La metáfora formal consiste en una transferencia de una palabra a otra basada en la similitud o identidad de apariencia o forma entre ambas. Como ya hemos dicho son escasos los ejemplos encontrados en inglés, sin embargo, no son por ello, menos interesantes: *scuddiness* y *cloudiness* (se emplean para designar el nombre de una enfermedad que, alguna vez, puede sufrir el vino de Jerez durante su crianza. Esta alteración es originada por una infección bacteriológica y afecta primordialmente a vinos faltos de acidez total. Al agitar la copa con movimientos circulares aparece un humo tenue y blancuzco que se desliza entre el vino. Su apariencia es, en estos casos, semejante a la de una nube (scud o cloud). Hemos podido comprobar que en inglés se emplea habitualmente el término *scuddiness*. Creemos, por otra parte, que el uso de la palabra *cloudiness* responde a un calco, pues sólo ha podido ser cotejada en textos concernientes al vino de Jerez. Se utilizan, de la misma manera, las expresiones perifrásticas *to be clouded* o *in the shape of clouds*); *Cream* (es el nombre utilizado para designar un tipo de vino oloroso de primera calidad. Estos vinos son el resultado de una mezcla entre Oloroso y Pedro Ximénez. Son, pues, extremadamente dulces, muy ricos y “cremosos”. Su forma o apariencia, su cremosidad, es similar a la crema o nata); *stalk* (se aplica en este contexto al *escobajo* o *raspa del palillo* que se separa del racimo de uvas en la operación denominada *despalillado*. En inglés, este término se utiliza indistintamente para designar el escobajo, el palillo o la raspa, siendo el contexto el único medio para aclarar el verdadero sentido en cada situación. Pensamos que es una metáfora lexicalizada, ya que el significado primitivo de este término, cuyo origen se remonta al inglés antiguo, era, como afirma C.T. Onions (1976), p. 861), “side of a ladder, stave” por tanto, un peldaño o una duela semejante, en cuanto a su apariencia, a la raspa del palillo. El significado actual es según

el mencionado autor “slender stem of plant or flower”); *starbright* (es el término utilizado para describir la claridad de un vino absolutamente transparente, completamente claro y brillante al igual que una estrella. Su apariencia, es decir, su brillo es semejante al de una estrella¹¹³).

La metáfora funcional consiste, de igual manera que la anterior, en una transferencia de una palabra a otra basada en la similitud o identidad de función entre ambas.

Localizamos un nutrido grupo de ejemplos en español, aunque no tan numeroso como el anterior. La representatividad en inglés es, por el contrario, mínima, debido, una vez más, a la especificidad de los términos empleados. Los procedimientos seguidos son los mismos: calcos, préstamos y perífrasis.

El único término en el que se produce un cambio por metáfora funcional en inglés es *sleepers*. Dicho término hace referencia a unos palos de madera de acacia gruesa que se usan como soporte, apoyo y freno de las botas bajas, es decir, de aquéllas que se colocan en la primera escala. Se origina un cambio por metáfora debido a la semejanza de función: la de hacer descansar, “dormir”¹¹⁴.

Existe, por último, un grupo reducido de términos específicos del vino de Jerez sobre los que no hemos encontrado ningún término equivalente en inglés. Hemos podido constatar, que en la mayoría de estos ejemplos se ha producido un proceso metafórico, de ahí, el hecho de mencionarlos en este apartado.

¹¹³ Algunos ejemplos de metáforas formales en español y otro recurso distinto en inglés son: *al andaniño* o forma de rodar una vasija: *babywalk* (calco) y *andaniño* (préstamo); *calceta* o manga de hilo fuerte usada en los rocíos: *cloth sock* (calco), *sleeve* (término genérico) y *close-meshed hessian sack* (perífrasis descriptiva); *canasto de alambre* consistente en un colador de alambre con un asa: *open-mesh basket* (calco) y *metal sieve* (término genérico); *canoas* o embudo con forma de cuña o canoa: *funnel* (término genérico), *canoe* (calco) y *canoas* (préstamo); etc.

¹¹⁴ Algunos de los términos que son metáforas funcionales en español y que siguen otros recursos en inglés son: *abrigar*, *apaleo*, *asiento*, *babero*, *bota de recibo*, *cogido*, *collarín*, *criadera*, *crianza de flor*, *golpeo*, *hervir*, *lavado de lias*, *llamar*, *mosto apagado*, *mosto de yema*, *ordeñar*, *peste*, *refrescar*, *rociador*, *rociar*, *yema*, etc.

Por otra parte nos han parecido muy interesantes y de extraordinaria riqueza desde el punto de vista de los cambios semánticos. Pensamos, que en inglés se han obviado o evitado debido a dos razones primordiales. Una de ellas es la especificidad de los términos, como ya hemos señalado en más de una ocasión; la otra (que a su vez deriva de la primera) es la dificultad que entrañan dichos términos para ser reflejados con exactitud y precisión en otra lengua¹¹⁵. Como muestra podemos mencionar los siguientes: *altarcito*¹¹⁶ o andana corta de tres botas, una de ellas colocada encima de las otras dos, cuya disposición es semejante al altar de una iglesia. Se trata, por tanto, de una metáfora formal de carácter religioso. *Bota condenada* que hace referencia a la bota que está colocada en una andana y que no se puede mover debido a que sirve de soporte a otra u otras. El cambio se debe a una metáfora antropomórfica. *Burra*, voz que se utiliza para designar un palo cuadrado de madera de roble sobre el que descansa una bota y que utilizan los arrumbadores para apoyar las vasijas que se han de colocar en las hileras superiores. El nombre de un animal se transfiere a un objeto inanimado. Estamos ante una metáfora animal. *Cañón* es un término en el que observamos un cambio metafórico de tipo formal ya que hace referencia a la semejanza que existe en la forma en que se coloca una bota frente a toda una andana y la forma en que se emplaza una pieza de artillería. *Cortinilla* es, igualmente, una metáfora formal que alude a la similitud de una cortina o cortinilla con la tira de papel que se pega en la bota debajo del falso y que sirve para conducir el vino que se derrama a la *tineta*, evitando de esta forma que se pierda. *Chico* es un término en el que se ha producido un cambio por metáfora sinestésica. Se ha efectuado una transposición de sentidos: de la vista al olfato. Se aplica a un vino cuyo aroma

¹¹⁵ Esta segunda razón pensamos no es determinante, ya que podríamos mencionar una larga lista de términos igualmente difíciles y que por el contrario han seguido otros recursos (calcos, préstamos, etc.).

¹¹⁶ Todos estos términos han sido estudiados por L. Smith y J. Casas ((1981), pp.41-97). Sin embargo, no hemos podido cotejar ninguno de ellos en inglés.

indica que no ha envejecido, todavía, lo suficiente. *Dar la mano* es una acción humana que se utiliza para designar, en este caso, otra acción no humana. Estamos ante una metáfora antropomórfica. Se aplica, en el sistema de solera, a una escala que *rocía* a otra. *Despegado* es un adjetivo utilizado para describir un vino que aún tiene sabor a alcohol. Es una metáfora sinestésica ya que se ha producido un trastoque de sentidos: de la vista al gusto. *Estar de paseo* es una metáfora formal, pues se dice que un arrumbador *está de paseo* cuando camina portando la jarra llena de vino durante los trasiegos. Su forma de llevar la jarra es similar a la del torero cuando hace el “paseillo”. *Hacer el pino* es otra metáfora formal. Se dice que una bota *hace el pino* debido a la similitud de forma que existe con la manera de trasladar una vasija volcándola en dirección a su eje mayor y apoyando la *cabeza* una y otra vez. *A hueso* es una expresión en la que observamos un cambio por metáfora de tipo antropomórfica, debido a que se aplica, en este ejemplo, una parte del cuerpo humano a un objeto inanimado. Una bota, colocada en una andana, *está a hueso* con aquélla que la sostiene cuando la primera descansa sobre la segunda sin necesidad de que se utilicen calzos. *Madrina* es un sustantivo que implica una relación de parentesco y que en este caso se vuelve a utilizar para designar un objeto inanimado. Se aplica a la bota que utilizan los arrumbadores como utensilio auxiliar en algunas de sus faenas y puede estar llena o vacía. Este es un proceso metafórico de tipo antropomórfico. *Pelo* es un término utilizado para designar un cuerpo animado. En este ámbito se aplica al vino, objeto inanimado. Se refiere a la capacidad de tinción que tiene un *vino de color* sobre otro vino. *Pierna* es otro ejemplo en el que se ha originado un cambio semántico por metáfora antropomórfica: el nombre que designa una parte del cuerpo humano se aplica a una hilera larga de botas, sin interrupción, colocada a lo largo de uno de los lados de la nave. *Potro* es un nombre de animal que se aplica, en este ámbito, a un instrumento o soporte de madera sobre el que se coloca el *barril del gasto*. Observamos, pues, una metáfora animal. *Vizconde*, por último, es una metáfora de tipo funcional. El vizconde es el segundo en la jerarquía, el que sigue al conde. En la presente

terminología el trabajador que sigue al primero recibe el nombre de *vizconde* al existir entre ambas acepciones una semejanza en cuanto a la función.

1.2.2. *Metonimia y sinécdoque*

La metonimia, junto con la metáfora, es la figura que mayor interés ha suscitado en todas las épocas desde la clasificación realizada por los clásicos¹¹⁷, y uno de los procedimientos más habituales en los cambios de significado.

Nos ha parecido oportuno analizar conjuntamente la metonimia y la sinécdoque por considerar que no existe una diferencia clara y determinante entre ambos conceptos y sus respectivos procedimientos.

Los distintos autores consultados no ofrecen definiciones esclarecedoras sobre la diferencia y posible delimitación de las dos figuras¹¹⁸. Actualmente, parece ser que la mayoría de los lingüistas se inclinan por considerar la sinécdoque como un tipo particular de la metonimia¹¹⁹. Para otros autores como S. Ullmann

¹¹⁷ A pesar de todo la metáfora es la más interesante de las dos. Como opina S. Ullmann ((1983), p. 218):

“Metonymy, is intrinsically less interesting than metaphor since it does not discover new relations but arises between words already related to each other”.

Más adelante veremos la diferencia entre las relaciones metonímicas y las metafóricas (la metáfora requiere un proceso de abstracción ya que las palabras no tienen ninguna conexión real entre sí. No ocurre lo mismo con la metonimia al pertenecer ambas palabras a la misma esfera, resultando una relación real).

¹¹⁸ Cf. M. Le Guern ((176), p. 33) quien opina al respecto que: “no existe una frontera bien delimitada entre las dos categorías”.

¹¹⁹ Cf. G. Mounin ((1979), p. 167):

“En la actualidad —escribe J. de Finney— sólo se insiste en el aspecto de la inclusión física (la parte por el todo) de la sinécdoque, lo cual permite reducirla a una variedad de metonimia (y ésta, a su vez, es reducida a su expresión más simple: la relación de contigüidad física)”.

También T. Vianu ((1971), p. 102) considera este mecanismo como una transferencia especial de la parte por el todo.

((1974), p. 387), la diferencia entre ambos tropos no existe desde el punto de vista psicológico, puesto que los dos poseen el mismo tipo de relación: asociación por contigüidad entre los dos significados; la diferencia es, por el contrario, lógica: en la metonimia los dos significados están coordinados mientras que en la sinécdoque ambos están subordinados.

Tampoco es fundamental dicha distinción para M. Le Guern ((1976), p. 41), quien estima que sí puede tener “cierta importancia en estilística”. La sinécdoque puede quedar, pues, reducida a dos categorías: la sinécdoque “de la parte” y la sinécdoque “del todo”, si bien dicho autor reconoce que “se trata de metonimias un poco particulares” (cf. M. Le Guern (1976), p. 41), puesto que son casos en los que se produce un proceso metonímico y deben ser consideradas sinécdoques porque en ellas existe una relación de inclusión mediante la cual se vincula el término figurado al propio. Por otra parte, autores como M^a del R. García Arance ((1979), pp. 67-68 y p. 124), matizan la diferencia entre ambas, basándose en que sus respectivos esquemas sintácticos denotativos son diferentes. Para esta autora, en la metonimia el *sustituyente* (elemento que semánticamente incluye al sustituido) sustituye al *sustituido* (elemento semánticamente incluido en el sustituyente). Se origina, por tanto, una “restricción” del significado. En la sinécdoque, por el contrario, el *sustituyente* (elemento semánticamente incluido en el sustituido) sustituye al *sustituido* (elemento que incluye semánticamente al sustituyente) produciéndose una “extensión” del significado¹²⁰.

¹²⁰ En este sentido, aplica dicho esquema con toda rigurosidad a la clasificación tradicional utilizando para ello un corpus heterogéneo de quince libros de poemas de distintos autores pertenecientes a la poesía moderna y obteniendo como resultado distintas metonimias: de la causa por el efecto; del efecto por el objeto; del continente por el contenido; del lugar de la cosa por la cosa misma; de lo físico por lo moral; del dueño o patrón de la cosa por la cosa misma; del todo por la parte; del número plural por el singular; del género por la especie y antonomasias del nombre común por el propio. Por otra parte distingue las sinécdoques de la parte por el todo; de la materia de un objeto por el objeto mismo; del

De acuerdo con las tendencias actuales y siguiendo en concreto a S. Ullmann ((1974), pp. 384-389 y (1983), pp. 218-220), consideraremos y analizaremos como metonimias todos aquellos ejemplos en los que se produzca una "asociación por contigüidad entre los sentidos". Así pues, comenzaremos por definir dicho concepto, indicando a continuación las diferencias que existen entre metáfora y metonimia por considerarlo de suma importancia para la perfecta comprensión de ambas figuras y para el análisis que haremos finalmente de los distintos tipos de metonimias que hemos localizado en la terminología que estudiamos.

La metonimia es el mecanismo consistente en una transferencia basada en la conexión que se establece entre los sentidos o nociones de dos palabras que no tienen ninguna semejanza entre sí pero que poseen una cierta relación lógica, es decir, la palabra sustituyente pertenece a la misma esfera que la sustituida, así pues, la relación entre los objetos es real y obvia, percibiéndose dicho desplazamiento de inmediato. Se realiza, por tanto, un desplazamiento de la referencia, al producirse un cambio del conocimiento subjetivo del referente aunque la estructura o constitución sémica de los elementos permanece invariable¹²¹.

Sus motivaciones y funciones son varias¹²². Mencionaremos a continuación las más relevantes. Mediante el cambio subjetivo

número singular por el plural; del número determinado por el indeterminado; de la especie por el género; de abstracción relativa (orden metafísico); de abstracción absoluta; del instrumento por el que lo utiliza; del efecto por la causa y de la cosa por su dueño o patrón.

(Las metonimias del todo por la parte; del número plural por el singular; del género por la especie y las antonomasias del nombre común por el propio son consideradas por los clásicos sinécdoques. Las metonimias del instrumento por el que lo utiliza; del efecto por la causa; de la cosa por su dueño o patrón son, por el contrario, metonimias para los clásicos).

¹²¹ Cf. G. Stern ((1931), p. 23), quien explica el proceso de la siguiente forma: un referente con varias características puede hacer que, por medio de un cambio de conocimientos (normalmente no intencionado), la atención del sujeto se desplace de una característica a otra, obteniéndose como resultado el cambio del significado de la palabra.

¹²² Cf. M. Le Guern ((1976), p. 88-92) quien dedica un capítulo a este punto y con el que estamos plenamente de acuerdo.

de referente que realiza el hablante al concebir una determinada realidad de una manera diferente, se llama la atención, quedando acentuada la sustancia formal del lenguaje y consiguiéndose con ello completar la función referencial de éste.

En numerosas ocasiones nos servimos de la metonimia de forma inconsciente para proporcionarle un nombre a aquellos objetos que no lo tienen, designándolo con el nombre de otro que guarda una estrecha relación con él. Éste es, además, un proceso que responde a la ley de la economía del lenguaje. Podemos, por consiguiente, afirmar que la función de denominación requiere un menor esfuerzo y supone mayor concisión y brevedad que el utilizar una larga perífrasis.

A cada categoría de la metonimia corresponde, además, la elipsis de uno o varios términos. Así pues, a la categoría "efecto por la causa" corresponde la omisión de "la causa de"; al "signo por la cosa significada" la elipsis de "la realidad simbolizada por", etc. (cf. M. Le Guern (1976), pp. 30-32). Por medio de la elipsis se consigue concisión y, al igual que en el caso anterior, una mayor economía del lenguaje. Se logra dar, al mismo tiempo, más fuerza a la expresión al recaer el sentido de los dos términos en uno solo, derivándose de ello la función afectiva del lenguaje.

Otro aspecto importante que no se debe olvidar al estudiar esta figura es considerar las diferencias que existen con respecto a la metáfora. Ambos procesos, el metafórico y el metonímico, establecen asociaciones entre los sentidos y suponen una "sustitución", pero sus respectivos mecanismos son diferentes.

En primer lugar podemos decir que la metáfora se basa en la función de la "comparación" o "similitud", mientras que la metonimia se fundamenta en la función de "poner en relación" (cf. S. Ullmann (1974), p. 385). En la metáfora se sustituye un término por otro con el que no guarda ninguna vinculación real, tan sólo existe un parecido o algún tipo de comparación entre ellos. En la metonimia la vinculación entre las dos palabras es real, puesto que, como ya hemos advertido anteriormente, pertenecen a la misma esfera, por tanto, la relación entre ambos elementos es obvia y lógica. De lo anterior deducimos que en la metáfora se lleva a cabo un tipo de

relación interna que incide sobre la “significación”; es necesario, pues, un proceso de abstracción, debiéndose recurrir a la imaginación. En la metonimia, la relación es referencial, se produce el deslizamiento de la “referencia”, percibiéndose dicho cambio de inmediato. Como consecuencia y según afirma y explica M. Le Guern ((1976), pp. 18-19) (quien a su vez se basa en la terminología empleada por A. J. Greimas):

“el lexema que forma metonimia o sinécdoque no es sentido como extraño a la isotopía, salvo en casos particulares muy raros. Al contrario, la metáfora, a condición de que sea viviente y produzca imagen, aparece inmediatamente extraña a la isotopía del texto en el que está inserta”¹²³.

Para finalizar debemos señalar que estamos de acuerdo con M. Le Guern ((1976), p. 103) en indicar que al igual que existe la metáfora lexicalizada, de la misma manera podemos aceptar como metonimia lexicalizada aquellos términos que se emplean metonímicamente de forma habitual en una acepción y contexto determinado.

Así pues, tras examinar todos los términos que configuran la presente terminología y basándonos en las distintas categorías localizadas en los textos ingleses consultados, podemos ofrecer la siguiente clasificación de acuerdo con los distintos procesos metonímicos empleados:

Metonimia:

- 1) de la causa por el efecto,
- 2) del efecto por la causa,
- 3) nombre del inventor por la cosa inventada,

¹²³ El empleo de una metonimia no resulta, por tanto, excepcional e inexplicable para la perfecta comprensión e interpretación del texto por parte de los oyentes.

- 4) materia de un objeto por el objeto mismo,
- 5) símbolo por la cosa simbolizada,
- 6) órgano fisiológico a cualidad atribuida,
- 7) la parte por el todo,
- 8) de lo abstracto a lo concreto,
- 9) cualidad de un objeto al producto o continente,
- 10) objeto de donde se obtiene por el producto obtenido y
- 11) continente por contenido.

1) Encontramos el tipo de metonimia de la causa por el efecto en los siguientes vocablos: *treading*, empleado para designar el método antiguo con el que se obtenía el mosto y que consistía en *pisar* las uvas: “*treading of the grapes*”. Podemos afirmar que existe un proceso metonímico dada la relación de contigüidad que se establece entre los sentidos: la acción de “pisar” se aplica al “método de prensado”, ya que era una operación que se realizaba con los pies; *candle-bright* es el término inglés que se utiliza para decir que un vino *está a rajavaso* o *a rompecopa*. Observamos cómo las dos palabras españolas son metonimias del tipo efecto-causa. El vino de Jerez se ve tan claro y brillante en el catavino observado a la luz del sol o en la *cámara oscura* con una vela o luz eléctrica detrás, que parece que el catavino se va a “romper”, a “rajar”. Es decir, la causa que produce tal efecto es el brillo. El término inglés sigue, por el contrario, un proceso distinto. En este ejemplo la contigüidad es del tipo causa-efecto. Al brillo del vino se le aplica el nombre del instrumento (*candle*) con el que se consigue dicho efecto; por último, incluimos en este grupo el término *racking* con el que existe cierta confusión por parte de algunos autores. Dicha confusión viene dada por la existencia de dos términos en español: *trasiago* y *deslío*. *Trasiago*, cuyo sentido fundamental es “pasar el vino de una vasija o recipiente a otro” es una operación que se lleva a cabo en diversas tareas, tales como el *deslío*, *cabeceo*, *clarificación* y *lleno en claro*. El *deslío* es la operación que consiste en “separar las materias espesas o lías que se depositan en las botas durante la fermentación o crianza del mosto”. Una vez *desliado* se *trasiaga* o “pasa” a otras vasijas. En

inglés no existe una palabra sola, un término único, con el sentido correcto de *trasiago*. Los autores que lo emplean con precisión han de recurrir a una perífrasis *moving the wine from one place to another, transferring wine from cask to cask* o incluso *decanting the wine from a cask*. *Decanting* es usado en dicha perífrasis con el sentido originario de echar un líquido de una vasija a otra inclinando el primer recipiente y “apoyándolo” (“*cant*”) en el borde del nuevo, de tal forma que no se remueva el sedimento depositado en el fondo de la vasija. Por otra parte, *racking* tiene el sentido de “deslío”, a pesar de que algunos glosarios y diccionarios lo empleen con la acepción de “trasiago”. De acuerdo con los diccionarios etimológicos consultados, el término *racking* procede del provenzal *raca*¹²⁴ y se usaba para designar las pieles y rabitos de las uvas ya prensadas que quedaban en el fondo de los recipientes. Estos restos son los que más tarde se depositan en las botas formando las lías y los que dan lugar al nombre que designa la operación de deslío. La relación de contigüidad es evidente: las materias espesas (causa) dan el nombre a la operación (efecto).

2) Del efecto por la causa, es el tipo de metonimia que encontramos en *press*, empleado para designar el instrumento que se utiliza con el fin de extraer todo el jugo posible de las uvas machacadas. En este caso la contigüidad entre los sentidos es, de igual manera, obvia: el nombre de la acción se aplica al instrumento. *Bite* es un término de la cata que se utiliza para indicar que un vino es áspero, picante, acre. También aquí encontramos una metonimia del tipo causa por efecto.

3) Es un hecho muy frecuente que las invenciones o descubrimientos reciban el nombre de la persona responsable de ellos, es decir se emplea el nombre del inventor por la cosa inventada: *Baumé* es el nombre del francés que inventó el areómetro o densímetro de flotación, aparato que posteriormente se conocería con su propio nombre y *Gay-Lussac* es el nombre de la persona, igualmente de origen francés, que inventó el alcoholómetro.

¹²⁴ Cf. E. Partridge ((1963), p. 546).

Dentro de esta categoría podríamos incluir, siguiendo a G. Stern¹²⁵, todos los nombres o marcas comerciales de los vinos. Los vinos suelen ser denominados por sus etiquetas: Río Viejo, La Ina, Solera del 47, San Patricio, Carta Blanca, etc. son algunos de ellos.

4) La contigüidad del tipo materia de un objeto por el objeto mismo queda expresada en: *cork*, término más usual para designar un tipo de tapón, hecho de corcho, para las botellas de vino. Se ha utilizado la materia de la que está hecho por el objeto en sí. Existe, por consiguiente, una relación referencial. Este es un caso, además, de metonimia lexicalizada ya que el término está aceptado y registrado en los diccionarios. En este ejemplo se puede apreciar claramente la elipsis (cf. 1.2.3.) del término *stopper*. En inglés se puede utilizar tanto *cork* como *cork stopper* para designar un tapón de corcho, (en español ocurre lo mismo: podemos utilizar, bien *corcho*, bien *tapón de corcho*). El empleo de la palabra *stopper*, término general, no es frecuente en esta terminología, ya que su uso podría dar lugar a ambigüedades, aunque el contexto se encargaría de aclarar cualquier tipo de error.

5) Tenemos en inglés un ejemplo muy interesante en el que se establece una asociación por contigüidad entre los sentidos del tipo símbolo por la cosa simbolizada: *puncheon* se aplica en el ámbito jerezano a una vasija o tonel de madera que sirve para el almacenamiento del vino. Su capacidad oscila entre las 40 ó 50 arrobas (*tonelete* o *small puncheon*¹²⁶) y las 60, 90 y 120 arrobas (*tonel* o *large puncheon*). Los diccionarios etimológicos ingleses manejados¹²⁷ coinciden en su origen un tanto oscuro. Según parece, el término deriva de “puncheon”, herramienta puntiaguda, o punzón con el que se hacía una marca o señal en la “madera”. Posteriormente se utilizó este vocablo para

¹²⁵ Cf. G. Stern ((1931), p. 373). Autor que incluye bajo el título de “Names of persons for Products, etc.” dicho aspecto: “In the same way wines are called by their labels: *Beauné, Cliquot, Johannisberger*, etc.”.

¹²⁶ Los autores ingleses han tenido que recurrir a un sintagma binario para especificar las distintas capacidades o tamaño de las vasijas.

¹²⁷ Cf. E. Partridge ((1963), p. 535) y C. T. Onions ((1976), p. 723).

designar una “vasija de madera” con una capacidad específica grande. Existe, por consiguiente, una contigüidad de sentidos: el símbolo o marca que se hacía en la madera ha pasado a significar el recipiente, la vasija o tonel de madera.

6) El tipo órgano fisiológico a cualidad atribuida queda patente en el ejemplo: *nose*, término que utiliza el catador para describir el olor o aroma de un vino o de un mosto. Esta es una de las cualidades más importantes de un vino. Dicha palabra es tan frecuente en el ámbito vinícola que se emplea incluso como verbo: “the professional taster noses a wine”¹²⁸. La relación de contigüidad que se establece es evidente. Se ha recurrido al órgano fisiológico, la nariz, para designar la cualidad de un objeto: el olor del vino. Es decir, se ha empleado el órgano fisiológico para designar la cualidad atribuida.

7) La parte por el todo, como ya hemos indicado, consiste en tomar una parte de un todo para referirse a ese todo. En inglés hemos localizado varios términos: *Brown*, *Bureau (of Viticulture and Oenology in Jerez)* y *pressing*. Con el término *Brown* se alude a una característica o aspecto concreto de un tipo determinado de vino para hacer referencia al todo: el vino. Este vino no está únicamente compuesto de color, sino también de sabor, olor etc. *Brown* se define como un vino encabezado muy dulce y de color marrón oscuro. “*Bureau*”, por otra parte, es un término analizado y ofrecido como ejemplo por muchos autores¹²⁹. Esta palabra, de origen francés, designaba el paño o tela que se utilizaba para cubrir un mueble. Este sentido inicial se perdió y el término pasó a designar dicho mueble o escritorio. Pero el proceso no acaba con esta transferencia de tipo “espacial”¹³⁰, de acuerdo con la clasificación de los distintos tipos de contigüidad de los sentidos hecha por S. Ullmann. Más

¹²⁸ Cf. M. Broadbent ((1979), p. 138).

¹²⁹ Cf. G. Stern ((1931), p. 364) que explica al respecto:

“*bureau* “writing-table” (originally the piece of cloth covering the top of the table) is also taken to mean the whole office in which the table stands”.

¹³⁰ Cf. P. Guiraud ((1981), p. 48).

tarde se empleó para designar la habitación en la que se encontraba el escritorio, para terminar por referirse al grupo de personas de una determinada empresa o asociación¹³¹. Es con este último sentido con el que se emplea en nuestra terminología, aplicándose para designar el centro oficial de investigación y experimentación de todo aquello concerniente o relacionado con la viticultura y enología jerezana. *Pressing*, por último, es la palabra que se usa para hacer referencia a las distintas faenas que se ejecutan en la pisa y en la trituración mecánica. Es decir, varias faenas son denominadas en su conjunto por el nombre de sólo una de ellas: el "prensado". Se toma, por consiguiente, una parte para hacer referencia al todo.

8) Una de las características que distinguen a la metonimia de la metáfora es la tendencia de aquéllos a dar a las palabras un significado concreto¹³². Este es el caso, en nuestra terminología,

¹³¹ Como nos explica M. Le Guern ((1976), p. 107):

"Al abrigo de este nuevo sentido propio se han originado y generalizado los empleos metonómicos que designan la habitación en que se encuentra el escritorio, la empresa que comprende cierto número de despachos (*bureau d'études*), el equipo directivo de una asociación (que en el momento de las reuniones, se coloca alrededor del escritorio), etc."

¹³² Como afirma S. Ullmann ((1983), p. 220):

"the name of an action will stand for its result, the name of a quality for a person or object exhibiting it, etc".

Este fenómeno que ya había sido observado por M. Bréal ((1976), p. 137) con anterioridad y que lo había denominado "épaissement", consiste, según dicho autor, en lo siguiente:

"Un mot abstrait, au lieu de garder son sens abstrait, au lieu de rester l'exposant d'une action, d'une qualité, d'un état, devient le nom d'un objet matériel. Ce fait est extrêmement fréquent: tantôt l'idée abstraite étant oubliée, la signification matérielle subsiste seule".

Podemos, por tanto, afirmar que el proceso metafórico tiende a dar a las palabras concretas un sentido abstracto. El proceso metonímico, por el contrario, proporciona a las palabras abstractas o generales un sentido concreto o específico.

de *fortification*, operación que consiste en añadir alcohol o *miteado* a un mosto o vino y cuyo resultado es un *vino encabezado* o *fortified wine*.

9) La cualidad de un objeto aplicada al producto o continente queda reflejada en los siguientes términos: *green*, palabra que ha sufrido un cambio por metonimia puesto que se ha realizado una transferencia semántica al aplicar una cualidad propia de las uvas al producto que es el vino. Se dice "*a wine is green*" cuando éste tiene la acidez propia de las uvas inmaduras. *Seasoned* es un término que ha sufrido, una transferencia semántica similar. Las botas nuevas se llenan de mosto y se deja que éste "madure" en su interior durante unos meses realizándose posteriormente el *amoniacado*. Mediante este proceso de *envinado* las botas resultan aptas para la producción del vino. Es el mosto, por consiguiente, el que madura y no la bota pero el término se aplica a la bota (*seasoned butt/ cask*) para hacer referencia al resultado positivo y beneficioso que sobre ella produce el mosto que ha madurado en su interior.

10) La perífrasis *Pedro Ximénez* refleja, igualmente, otro proceso metonímico: el objeto de donde se obtiene (en este ejemplo la uva o cepa denominada Pedro Ximénez) por el producto obtenido (vino muy dulce de color caoba y aroma frutoso que se elabora con ese tipo de uva). En el término *moscatel*¹³³ encontramos el mismo tipo de cambio por metonimia: el objeto o nombre de la uva que se utiliza se transfiere al producto obtenido, es decir, a ese tipo de vino dulce.

11) Uno de los ejemplos más interesantes de metonimia que encontramos en nuestro léxico es *East India (Sherry)*¹³⁴ que se emplea para designar un tipo de vino oloroso dulzón y con cuerpo. El nombre de *East India* se explica de la siguiente manera: en el siglo XVII se pensaba que el jerez mejoraba considerablemente si se "embarcaba" y hacía un largo viaje.

¹³³ Ambos términos son también analizados como elipsis y préstamos en los respectivos apartados.

¹³⁴ En este vocablo encontramos, además, con frecuencia la elipsis del término *sherry*.

Parece ser que dicho viaje aceleraba la evaporación y aumentaba la transpiración, con lo cual se obtenía ese tipo concreto de jerez. Esta costumbre empezó a llevarse a cabo en 1617 con barcos de vela de la “East India Company”, de ahí el nombre que entonces se le dió y con el que, hoy en día, se designa a un tipo determinado de oloroso.

1.2.3. *Elipsis*

Uno de los tipos más significativos y habituales de los cambios semánticos es la elipsis o proceso que consiste en el desplazamiento o transferencia del sentido de base¹³⁵ de un término a otro. Dicha transferencia está basada en la asociación por contigüidad que existe entre los nombres que conforman una determinada combinatoria léxica, uno de cuyos términos se omite¹³⁶. Este proceso, que ahora analizamos, supone un cambio de significado y no debe, en ningún caso, confundirse con las elipsis sintácticas¹³⁷.

¹³⁵ *Sentido de base y sentido contextual* son los términos empleados, en lugar de *sentido y significación* por P. Guiraud, ((1981), p. 13 y pp. 28-29).

¹³⁶ Cf. A. Darmesteter ((1979), pp. 108-111) que analizó en profundidad este fenómeno al que denominó “contagion” y que no era más que una forma particular de la asociación de las ideas. Ésta fue la primera ley que inauguró la semántica como ciencia en el llamado modelo francés, (cf. M. Bréal (1976), pp. 132 y ss.).

¹³⁷ Bajo la denominación “*shortening*” G. Stern ((1931), p. 238) distingue, desde una perspectiva histórica, dos tipos fundamentales de elipsis basándose en su carácter formal o morfológico: “*clipping*, or the shortening of a word: and *omission*, or the total dropping of one or more words”. Véase, asimismo, la opinión de Ch. Kany ((1969), pp. 210 y ss.) sobre la distinción llevada a cabo por G. Stern dentro de las abreviaciones. Por otra parte, lingüistas como W. Beinhauer ((1978), pp. 370-390) diferencian las elipsis “aparentes” (tales como el uso de refranes incompletos, expresiones de carácter afectivo o desiderativo etc. que son simples omisiones motivadas por emociones o por afectividad) de las “reales y verdaderas o auténticas” (p. 375). Bajo esta última designación encontramos, no sólo omisiones de términos, sino también “abreviaciones argóticas” (p. 376) o apócopies, apodos o motes y algunos otros casos particulares, todos ellos de carácter coloquial. Para tal distinción dicho autor se

A nosotros nos interesan especialmente las elipsis de carácter funcional, es decir, aquéllas que consisten en la omisión de uno o más términos, puesto que casi todas estas omisiones conducen a un cambio de significado. Por el contrario, las restricciones de tipo formal, los llamados truncamientos o acortamientos de una palabra que provocan un cambio de significado (cf. G. Stern (1931), p. 259), son generalmente escasos, no existiendo, por otra parte, ningún ejemplo en la presente terminología léxica.

Al analizar nuestro léxico, nos hemos apoyado, una vez más, en el estudio realizado por S. Ullmann que integra, desde una perspectiva histórico-descriptiva, dicho tipo funcional de cambio semántico en el grupo de las “transferencias del sentido por contigüidad entre los nombres”¹³⁸, apartado en el que están incluidos todos nuestros ejemplos.

Cuando se estudia este mecanismo es necesario resaltar varios aspectos.

En primer lugar, observamos que éste es un fenómeno que se desarrolla básicamente en las lenguas de minorías¹³⁹, es decir, en un ámbito concreto y especializado. La capacidad de “especialización” o “restricción” de un término, desde el punto de vista semántico, puede dar lugar a la creación de hipónimos léxicos que a su vez adquieren otros matices y por tanto nuevas acepciones. Como indica S. Ullmann ((1983), p. 239):

“Professional or other communities with a well-developed and specialised sphere of common interest, and an appropriate jargon, are the ideal setting for such shortenings”.

basa en que el elemento omitido fue originariamente necesario y obligatorio desde el punto de vista gramatical para la correcta comprensión de la frase.

Para un estudio profundo y desde una vertiente lingüística teórica consúltese el libro de J. M. Hernández Terrés (1984), *La elipsis en la teoría gramatical*.

¹³⁸ S. Ullmann ((1963), pp. 238-239); (1983), pp. 222-224 y (1974), pp. 392-395).

¹³⁹ Cf. W. Wartburg ((1951), p. 43).

Sin embargo, este uso, restringido fundamentalmente a grupos sociales o culturales minoritarios, puede, tal y como afirma Ch. Kany ((1969), p. 233): “extenderse a otros círculos e incorporarse al vocabulario general de la comunidad.”

La razón de ser de estas elipsis ya había sido expresada con anterioridad por M. Bréal ((1976), p. 154):

“En toutes les situations, en tous les métiers, il y a une certaine idée si présente à l'esprit, si clairement sous-entendue qu'il semble inutile de l'énoncer dans les discours”.

El término omitido resulta innecesario para la comunicación, ya que el vocablo que permanece ha quedado “contagiado” del sentido de aquél. El significado está, pues, implícito, es tan evidente que se sobreentiende sin ninguna dificultad gracias, sobre todo, a la valiosa ayuda que nos proporciona el contexto y la situación¹⁴⁰.

Esto nos lleva a afirmar que la elipsis es un proceso estrechamente ligado al contexto, resultando ser junto con la omisión, el truncamiento y el acortamiento (abreviación,

¹⁴⁰ La importancia del contexto es puesta de relieve por P. Guiraud ((1981), pp. 58-59), al hablar de las “causas” de los cambios de sentido y más concretamente de la “economía de la palabra”:

“La “ciudad capital de México” se vuelve “la capital de México” y finalmente “la capital”... La elipsis está ligada al contexto; la “capital” designa a la ciudad de México en la medida que se trata de una ciudad y precisamente de una ciudad mexicana. Se trata de uno de los sentidos contextuales de la palabra, pero cuya precisión resulta innecesaria, por estar implicada en el enunciado”.

En el mismo sentido se expresa J. Casares ((1979), p. 123):

“Determinados vocablos sólo adquieren total eficacia dentro de su propio ámbito, es decir en su contexto y en una situación determinada”.

abreviatura, etc.)¹⁴¹ uno de los recursos más efectivos para llevar a cabo la ley de la economía del lenguaje fundamentada en el principio del mínimo esfuerzo (cf. P. Guiraud (1981), p. 58). De esta manera, este fenómeno constituye uno de los medios más usuales para suprimir en el discurso todos aquellos términos, como ya hemos indicado, superfluos o innecesarios para la comunicación¹⁴², llegándose incluso, en ocasiones, a darse casos de “doble elipsis”. Esta variedad la encontramos en nuestra terminología cuando se dice “a Sherry” en lugar de “a glass of Sherry wine”¹⁴³, en donde observamos la omisión de dos términos: *glass* y *wine*.

Otro de los aspectos que cabe resaltar en este apartado es, como sostiene P. Carbonero ((1979), p. 179), que ésta puede ser de “habla” o de “lengua”. Es de “habla” cuando se trata de un acto y uso individual; es, por el contrario, de “lengua” cuando tal uso se extiende y pasa de un ámbito especializado a toda una comunidad lingüística¹⁴⁴, llegándose a generalizar su uso y fijándose, por consiguiente, en el sistema de la lengua. *Sherry*, es un claro ejemplo, de elipsis de lengua. Su uso se ha extendido de tal manera en el lenguaje usual que en ningún momento resulta necesario el empleo del vocablo *wine*.

Tampoco debemos olvidar que este proceso constituye uno de los mecanismos de “regeneración del léxico” o “revitalización

¹⁴¹ La distinción entre los distintos fenómenos arriba mencionados queda claramente confirmada por la introducción que M. Alvar Ezquerro ((1983), pp. 3-26) realiza en su *Diccionario de siglas y abreviaturas*. Deben quedar claras las diferencias, pues habitualmente se confunden unas con otras. Véase, con este fin, el cuadro esquematizado que dicho autor nos proporciona sobre el *acortamiento* (*abreviamiento*: simple, acronimia y *abreviatura*: simple o compuesta y compleja o (sigla) que puede, a su vez, ser transparente u opaca) en la p. 13. Consúltese, asimismo el estudio sobre la ley generalizada de abreviación y el efecto de la analogía realizado por G. K. Zipf ((1966), pp. 14-24).

¹⁴² En este mismo sentido se manifiesta G. Stern ((1931), p. 257): “The desire to save effort may lead to the leaving out of verbal elements that are not indispensable”.

¹⁴³ Existe, al mismo tiempo en este ejemplo, una doble metonimia de los tipos contenido-continente y lugar-producto (cf 1.2.2).

¹⁴⁴ Véase al respecto la teoría de A. Meillet sobre la “estratificación social” de la lengua y los “préstamos sociales” ((1926), pp. 230-271).

semántica” de los vocablos en las distintas lenguas históricas¹⁴⁵. Cuando omitimos uno o varios de los elementos de una combinatoria sintagmática concreta, el término que se mantiene adquiere por sí mismo la autonomía y el valor semántico de todo el grupo, o lo que es lo mismo, toma nuevas funciones y, por tanto, un nuevo significado. En la expresión *oloroso wine*, el determinante absorbe y condensa la noción “wine”. Lo mismo ocurre con el ejemplo *sherry wine*. El determinante no posee ya como única significación “ciudad andaluza”, sino que también ha adquirido la de “vino” (el vino que se produce en dicha ciudad)¹⁴⁶. Dicha autonomía funcional conlleva una serie de repercusiones que afectan no sólo al aspecto semántico, sino también al gramatical, debido a que la elipsis es ante todo un proceso con base formal, es decir, de naturaleza sintáctica perteneciente al nivel del grupo de palabras, pero “con consecuencias –como afirma M. Casas (1986), p. 151– en el plano léxico-semántico”. Así pues, localizamos un número elevado de adjetivos que funcionan como sustantivos y que han adquirido todas las características de éstos, tanto funcionales como formales mediante el proceso de incorporar el significado del determinado al del determinante. Las irregularidades en cuanto a categorías morfológicas tales como el género o el número son, igualmente, habituales en determinadas palabras¹⁴⁷. El empleo de expresiones como: “We'll have two *finos*

¹⁴⁵ Consúltese, a propósito de este tema, el estudio de P. Carbonero sobre *Léxico autónomo procedente de una combinatoria léxica* ((1979), pp. 177-185), cuyo título define perfectamente en qué consiste la elipsis semántica.

¹⁴⁶ Hemos podido constatar cómo estos procesos se patentizan, además de en España e Inglaterra, en otros países. De hecho, se localizan procesos similares en todos aquellos vinos con denominación de origen. Así, podemos mencionar ejemplos como: *Oporto, Madeira, Cognac, Champagne...* Todos ellos designan el vino producido en las ciudades a las que hacen referencia. De lo anterior podemos resaltar el enriquecimiento del determinante a expensas del determinado (cf. al respecto J. Casares (1969), p. 66).

¹⁴⁷ Cf. S. Ullmann ((1983), p. 222): “This may have grammatical consequences: an adjective may be turned into a noun (*the main for the main sea, a daily for a daily paper*), and in some languages there may be anomalies of number or gender, as in French *le cinquième hussards*, where *régiment* is left out, or in *un première Lyon* which is a double ellipsis for “un (billet de) première (classe)”.

and one *oloroso*” en el ámbito específico de la vinicultura jerezana, pone de manifiesto cómo determinados vocablos (*oloroso* y *fino* en este caso) son característicos y habituales en ejemplos de este tipo¹⁴⁸. Dichos vocablos son adjetivos, pero se han sustantivado debido a la omisión de la palabra *wine*, de tal manera que ya no se identifican como adjetivos, aplicándoseles, tanto en español como en inglés, los usos y funciones gramaticales de cualquier otro sustantivo.

Ya hemos señalado con anterioridad que la elipsis está vinculada estrechamente a la metáfora y a la metonimia, al existir en ambas, en alguna ocasión, una expresión elíptica latente¹⁴⁹. Al estudiar la metonimia veíamos como M. Le Guern ((1976), pp. 30-31), hacía corresponder a cada metonimia la elipsis de uno o varios elementos (cf. M. Le Guern (1976), p. 73) y de la misma manera, la metáfora se caracteriza por la omisión del instrumento de comparación, pudiéndose entonces considerar que existe, al mismo tiempo, un proceso de elipsis. No podemos negar, como asegura P. Guiraud ((1981), p. 68), que “la mayoría de los cambios de sentido son el resultado de “procesos múltiples” fenómeno que fue ampliamente estudiado por A. Darmesteter ((1979), pp. 70-76) bajo la denominación “enchaînement”). Cabe resaltar, asimismo, la importancia que determinados autores, como S. Ullmann ((1963), pp. 242-244), confieren a estos procesos al establecer un grupo formado únicamente por las transferencias de sentido compuestas, radicando la dificultad en la mayoría de los casos en definir con precisión los límites entre los distintos tipos de transferencias:

“There are many semantic changes which seem to fit into more than one category. One may wonder, for example, whether expressions like

¹⁴⁸ Ambos términos han sido también analizados con anterioridad como préstamos en nuestro léxico.

¹⁴⁹ Cf. 1.2.2. p. 70.

a Picasso for a painting by Picasso, or *burgundy* for “wine from Burgundy”, are metonymic or elliptical. Perhaps it might be simplest to regard them as “*composite*” changes due to the interplay of two different types of associations”¹⁵⁰.

Ésta será una de las características que encontraremos a lo largo de todo el trabajo, ya que son muchos los términos en los que se produce más de un mecanismo lingüístico distinto al mismo tiempo¹⁵¹, lo que nos demuestra, una vez más, que los recursos de los que dispone la lengua para la creación y regeneración léxica se yuxtaponen con frecuencia.

Por otra parte, las motivaciones fundamentales que provocan las elipsis pueden ser de muy diversa índole¹⁵². Son las económicas, como es obvio, las que inciden en la terminología de la viticultura jerezana. La concisión y la brevedad son características propias de los ámbitos especializados y por tanto de este léxico específico.

Por último, y antes de establecer una clasificación del mecanismo que ahora nos ocupa, sólo nos queda señalar que existen distintos procesos que pueden dar lugar a la polisemia.

¹⁵⁰ S. Ullmann ((1983), p. 223). En la misma línea se manifiesta G. Stern ((1931), p. 269):

“A generic word with a particular meaning may, for one speaker, be a case of shortening, while for his hearer it is a case of genus pro specie”.

¹⁵¹ Al final de este capítulo, en la clasificación que proponemos sobre la elipsis, damos una relación de las palabras en las que, además de existir una elipsis, encontramos al mismo tiempo un préstamo, un calco o una metonimia.

¹⁵² Cf. G. Stern ((1931), pp. 250-258) quien analiza, de manera global, las condiciones que originan las omisiones y los truncamientos: fonéticas, gráficas, económicas y funcionales. Todas ellas, podemos decir, son de carácter económico o eufemístico. (El eufemismo es un mecanismo que interviene en la mayoría de los cambios de significado pero, evidentemente, en otro tipo de léxicos y no en el nuestro).

La elipsis, sin embargo, no representa generalmente una dificultad para la correcta comprensión del término en cuestión, ya que el contexto evita en la mayoría de las ocasiones cualquier posibilidad de equívoco, encargándose de precisar su sentido exacto ya sea, bien en la lengua coloquial, bien en una terminología específica. El uso de palabras como *octave*, *Brown*, *cork* o *Sherry* serán, sin lugar a dudas, perfectamente interpretadas en la bodega jerezana. El término omitido en cada uno de los ejemplos: *cask*, *Sherry*, *stopper* y *wine*, se sobreentiende en el contexto apropiado. Todas estas palabras tienen en el lenguaje coloquial un significado general, mientras que en esta esfera concreta adquieren, por el contrario, un uso y sentido especializado. La elipsis se convierte así en uno de los resortes más importantes y empleados con mayor frecuencia en los léxicos terminológicos con el fin de “especializar” o “restringir”, desde el punto de vista semántico, un término concreto. Llegamos, pues, a la conclusión de que la “elipsis” y la “especialización” son procesos que están, muy a menudo, fuertemente ligados y que conducen a la creación de hipónimos.

Después de señalar los aspectos más relevantes del fenómeno que ahora nos ocupa, procederemos a su clasificación. Podemos tener en cuenta tres perspectivas distintas de acuerdo con S. Ullmann ((1974), pp. 393-394): su origen sociológico, su función gramatical y sus repercusiones sintácticas. Estos tres aspectos ya han sido tratados, aunque de forma general. Por tanto, y basándonos exclusivamente en nuestro léxico, resumiremos los tres puntos de vista de la siguiente manera:

- a) en cuanto al origen sociológico, todas las elipsis encontradas, excepto el término *cork* cuyo uso se ha generalizado en el lenguaje común, pertenecen al ámbito restringido de la vinicultura jerezana: *Brown*, *Cream*, *Pale Cream*, *Sherry*, *octave*, *East India*, (el término omitido en todos estos casos es, evidentemente, el sustantivo *wine*).
- b) Respecto a la función gramatical del elemento omitido podemos afirmar que ésta es en todos los ejemplos la misma: se suprime el elemento principal o

determinado, es decir, un sustantivo (*wine, cask, stopper*)¹⁵³ o bien un adjetivo y un sustantivo en los casos de “doble elipsis” como ocurre con todos los términos que designan un tipo de vino de Jerez: *Brown, Pale Cream, East India... (Sherry wine)*.

- c) Sobre las repercusiones gramaticales que derivan de dicha omisión, observamos, que el caso más habitual es la sustantivación de los adjetivos respectivos. Así nos encontramos con términos como *Brown, cork, Sherry y octave* que han dejado de funcionar como adjetivos determinantes para hacerlo como sustantivos (cf. S. Ullmann ((1974), pp. 393-394).

Pensamos que, además de estos tres criterios, se podría tener en cuenta un cuarto aspecto relativo a que sean:

1) términos en los que se registra únicamente una elipsis o doble elipsis: *Brown (Sherry wine), Pale Cream (Sherry wine), Sherry (wine)*.

2) Términos en los que se produce más de un cambio al mismo tiempo (cambios compuestos o mixtos), los cuales pueden subdividirse, a su vez, en cuatro tipos distintos: a) palabras en las que concurren una elipsis y un préstamo al mismo tiempo (*amontillado, amoroso, color, color de macetilla, color remendado, dos rayas, dulce apagado, dulce blanco, dulce de almíbar, dulce pasa, dulce racimo, entre fino, fino, manzanilla, manzanilla amontillada, manzanilla añeja, manzanilla fina, manzanilla olorosa, manzanilla pasada, oloroso, palma y raya*); b) palabras en las que observamos una elipsis y una metonimia (*cork, East India*); c) vocablos en los que yuxtaponen tres mecanismos diferentes: elipsis, préstamo y metonimia (*Pajarete o Paxarete, Palo Cortado, Pedro Ximénez, Raya, Raya olorosa y yema*) y por último tenemos el grupo d) integrado por aquellos términos en los que encontramos simultáneamente una elipsis y un calco (*octave y quenched sweetness*).

¹⁵³ Entre paréntesis indicaremos el elemento o elementos omitidos.

2

ANÁLISIS CONTRASTIVO DEL ESPAÑOL-
INGLÉS EN ESTA TERMINOLOGÍA

Una vez estudiados y analizados los mecanismos lingüísticos que operan en el léxico vinícola jerezano, procederemos a contrastar y resumir las actitudes adoptadas por los autores de lengua española y por los de lengua inglesa. Insistimos, una vez más, en que el punto de partida es el español, es decir, se trata de una terminología específicamente española en su origen, por ello los hablantes de lengua inglesa, al enfrentarse a dicha terminología, adoptarán distintas posturas o resoluciones según los términos requeridos en cada situación y contexto.

Así pues, se podrían resaltar varias características. Nos encontramos, en primer lugar, con un grupo formado por aquellas voces que reflejan la misma realidad¹ en ambas lenguas y que, en consecuencia, no suelen ocasionar ningún problema a los autores de habla inglesa: *Cabeceo* - *blending*, *estrujado* - *crushing*, *encabezado* - *fortification*, *mosto* - *must*, *pressa* - *press*, *equilibrado* - *well-balanced*, *elegante* - *elegant*, etc².

En este primer apartado tienen, cabida todos los tecnicismos, debido a su carácter monosémico y neutro que facilita la comprensión, no dando lugar a ningún tipo de equívoco entre científicos de diferentes nacionalidades. Dentro de este grupo debemos también destacar distintos términos que pertenecen a una misma lengua histórica y que, sin embargo, presentan diferencias al pertenecer uno de ellos a las terminologías técnicas y el otro a la lengua común. Esto es lo que ocurre con *carbonato cálcico* y *yeso*, que pertenecen a una

¹ Éstos son, fundamentalmente, términos vinícolas de carácter general.

² Cf. capítulo 1 en donde se ofrece un listado completo de todos los términos al estudiar los distintos mecanismos lingüísticos.

misma lengua histórica y a un mismo campo designativo, pero se asocian a lenguas funcionales distintas por su pertenencia a registros diafásicos diferentes³.

De igual manera, también podemos incluir aquí la mayoría de los distintos términos empleados en la cata, a pesar del carácter tan personal y subjetivo que la descripción de un vino requiere, al entrar en juego los sentidos de la vista, olfato y gusto⁴. Cada catador apreciará y describirá el vino según sus propias sensaciones y experiencias⁵.

No existen reglas sobre qué términos utilizar en la cata, aunque sí podríamos enumerar una serie de voces básicas, reconocidas a nivel mundial. Sin embargo, no debemos olvidar que los términos empleados variarán según las personas, grupos o países, dependiendo este hecho, en gran medida, del conocimiento y experiencia personal que sobre el tema se tenga, además de la propia idiosincrasia nacional. En este sentido, M. Broadbent ((1988), p. 100) establece diferencias entre hablantes franceses, ingleses y americanos, de acuerdo con el tipo de voces utilizadas:

“The French themselves, in writing and in speech tend to be far more poetic than the English, their descriptions often roaming up a romantic path, associating wine with

³ Para el concepto de lengua funcional cf. E. Coseriu ((1977_a), pp. 118-119).

⁴ Según indica E. Peynaud ((1987), p. 22): “Tasting is the introduction of wine to our senses: sight, smell and taste”.

⁵ Como explica S. Sutcliffe ((1988), p. 13):

“The more wines you taste, the wider your vocabulary will become. You need not subscribe to the school of wilder tasting descriptions (sweaty saddles, dank dogs and badgers' sets) but wine has such varied tasting sensations that picturesque language is, happily, almost unavoidable”.

De la misma forma M. Broadbent ((1988), p. 4) señala: “The wine is doing all the talking and I am merely trying to translate”.

flowers, scents, exotic foods and the more delicate aspects of lovemaking. The English are generally more reticent more terse and, let us be honest, often less imaginative. I find I cannot generalize about Americans. Their writing and talking depend on so many factors, from ethnic background to type of reader and audience. There is a tendency, in many Americans preferring to use long words rather than clear simple expressions, but this is not confined to those who write, or speak, about wine”.

No es tarea fácil el describir con corrección y exactitud un vino. Muchos catadores recomiendan un extremado cuidado en la selección de las palabras, de tal forma que cualquier otra persona pueda entenderlo, y un poco de imaginación en el empleo de las semejanzas y analogías⁶. Tal afirmación nos ratifica en la gran profusión de metáforas que hemos encontrado en el corpus seleccionado (la mayoría de ellas sinestésicas y antropomórficas) relacionadas con la cata.

De todo lo dicho podemos concluir que la terminología empleada en la cata es muy subjetiva y que debido a las mutuas influencias entre lenguas distintas aún no ha sido convenientemente sistematizada y estudiada, a pesar de ser universalmente aceptada.

⁶ M. Broadbent ((1988), p. 4), explica al respecto:

“It is extremely difficult to find words to describe taste, even more so bouquet, but one must try. One uses analogies and approximations. The most brilliant taster will be able to conjure up words which happen, at that moment, to fit, to illuminate, the wine under scrutiny. The experienced taster harnesses his imagination to vinous terminology”.

Existen, por otra parte, términos en inglés para designar palabras como por ejemplo *bodega: cellar*⁷ o *bodeguero: cellarman*, que, aunque aparentemente parecen equivalentes, son voces que no estructuran la misma realidad⁸, de ahí que en estos casos, los distintos autores ingleses consultados utilicen un préstamo (hispanismo). En este sentido señala S. Ullmann ((1983), p. 59):

“The outside world is not merely registered in language, but divided up, analysed and classified in each idiom in a different manner”.

Podemos formar otro grupo de voces españolas del ámbito de la bodega jerezana que son, igualmente, aunque por otros motivos, traducidas por el término general o más extenso, es decir, se recurre a un hiperónimo, o “superordenado” como prefieren denominarlo algunos lingüistas⁹. Se “generaliza” o

⁷ Son muy pocos los autores que utilizan el término inglés, ya que la gran mayoría son conscientes y conocedores de las notables diferencias existentes entre las bodegas jerezanas y las inglesas (cf. 3, pp. 145-146).

⁸ Cf. E. Coseriu ((1977_a), p. 137) quien nos indica en cuanto a las diferencias entre las lenguas en lo concerniente a los campos:

“a) las lenguas no estructuran las mismas “realidades” (cf. al. «tief» / «seicht», al. «seicht», fr. «profond» - *peu profond, non profond*).

⁹ J. Lyons ((1977), p. 291) opina al respecto:

“The obvious Greek-based correlative term for the converse relation, “hiperonymy” (cf. Mulder & Harvey, 1972), is unfortunately too similar in form to “hyponymy” and likely to cause confusion. We will use instead superordination, which, unlike “subordination”, is not widely employed as a technical term in linguistics with a conflicting sense”.

De la misma forma J. Dubois ((1979), p. 131) define “hiperónimo” como “sinónimo de SUPERORDENADO” y “superordenado” como “término cuyo sentido incluye el sentido (o los sentidos) de uno o varios términos diferentes, llamados entonces hipónimos”. Véanse también G. Leech ((1974), p. 101), G. Berruto ((1979), pp. 95-96) y F. R. Palmer ((1982), pp. 85-87).

“extiende” semánticamente un término cuando no existe ninguno que sirva para expresar la misma realidad. Los distintos autores que utilizan este procedimiento pretenden aproximarse al significado más exacto pero, obviamente, no siempre lo consiguen, adoleciendo muchos términos de precisión e incluso de corrección. En español, por el contrario, se recurre a otros mecanismos, como la elipsis, para “especializar” o “restringir” desde el punto de vista semántico un vocablo. A través de estos procesos se crean unidades lingüísticas con significados o acepciones diferentes¹⁰. Este es el caso de términos como *canoas* que es una especie de cuña que utilizan los arrumbadores para llenar las vasijas. Dicho término es interpretado por los autores ingleses como *funnel*, es decir, “embudo” en su sentido más amplio, extenso y general. Lo mismo podríamos decir de *cosechero*, que es un término específico de la viticultura jerezana. El *cosechero* no es simplemente la “persona que tiene cosecha” como lo define el DRAE ((1961), p. 372), sino el “bodeguero cuyos mostos proceden de viñas propias”. Existe, por tanto, especificación en el término español. *Grower* es la voz empleada en los textos ingleses y, según el O.E.D. ((1961), p. 464), tiene el sentido de “one who grows” siendo éste un término general. Se trata, pues, de otro hiperónimo. De esta manera el hablante que no conozca o pertenezca al ámbito de la bodega jerezana difícilmente podrá entender lo que realmente significa¹¹. Como ejemplo de voces que han optado por este procedimiento podemos mencionar *ahuevar - fining; batidor - whisk; almacén - ware-house; cintero - rope; capataz - cellarman; duque - cork; oficial - assistant; etc.*

Es igualmente frecuente, como ya hemos visto, la traducción literal de ciertos términos. Existen muchos vocablos en esta terminología cuyo contenido no posee ningún sentido en inglés, por lo tanto no es posible, en ninguno de estos casos, encontrar un equivalente, optando los diferentes autores, bien

¹⁰ Cf. M. Casas ((1986_a), pp. 154-155) y S. Ullmann ((1974), pp. 271-273).

¹¹ La voz *grower* no suele ir acompañada de una explicación. Quizás se deba a que *cosechero* es un término general.

por omitirlo, bien por recurrir a un calco o traducción literal. Entre estos términos podríamos destacar los siguientes: *al deslío - by the racking-off*; *sistema de añada - vintage-year*; *andaniño - babywalk*; *bota de recibo - receiving butt*; *dos rayas - two strokes*; *fermentación tumultuosa - tumultous fermentation*; *parrilla - grid*; *segunda escala - second scale*; etc.

Son también numerosos los ejemplos de préstamos (hispanismos, fundamentalmente, y algún galicismo) que encontramos en los textos ingleses: *abocado, aguapie, aguardiente, almizcate, amoroso, arroba, arrope, cabezuela, calceta, caña, cañero, capataz, catador, catavino, bouquet, on ullage, finesse, la graisse, marc*, etc.

Muy inferior en número son los anglicismos localizados en las fuentes escritas consultadas en español: *Cream, Brown, East India, Pale y Medium*. Todos ellos designan distintos tipos de vino que fueron especialmente elaborados para su exportación. Su destino era, en concreto, el mercado inglés. No es de extrañar, pues, que las voces empleadas sean inglesas y que, en consecuencia, tengan un cierto sentido en dicha lengua¹².

En numerosos ejemplos observamos la existencia de interferencias entre ambas lenguas. Hemos de señalar cómo algunos autores utilizan indistintamente el término español y el término inglés e incluso, algunas veces, se yuxtaponen las dos lenguas en una misma frase¹³. Podríamos entender esto último como una variedad de los préstamos, tal y como indicamos en el capítulo 1 (cf. 1.1.1.). Este es el caso de: bodega *foreman*, fino *sherry*, *making a puente*, *small bodega butt*, gorrón *butt*, *two rayas*, *third pie pressing*, *sherry flor*, *solera row*, *second criadera*, *to tocados*, *start the day with a torito*, *boss of the venencia*, *the sherry bodegas*, etc.

¹² Cf. J. Jeffs ((1982), p. 124), quien aporta algunos datos sobre el origen del término *Cream*.

¹³ A este respecto y aunque aplicado, no a una esfera específica, sino a toda una lengua histórica, V. García Yebra ((1982), p. 353) opina:

“Cuando hay entre dos lenguas un contacto prolongado, se produce casi inevitablemente la invasión del campo de una de ellas, el de la más débil o menos desarrollada, por la más vigorosa”.

Problemente uno de los recursos más utilizados, al ser ésta una terminología especializada y al carecer la lengua inglesa de muchos términos específicos de este ámbito para denominar determinados utensilios, operaciones, etc., sea el de un préstamo (hispanismo) seguido de una perífrasis de carácter descriptivo o explicativo en inglés acompañado, a veces, por una traducción literal. Este fenómeno lo observamos en ejemplos como *abrigar*: “*fortification with spirit*”, *aguapie*: “*must from the second pressing*”, *gorrona*: “*butt wich takes all the remains of the pressings*”, *crujía*: “*central transverse aisle*”, etc. Cada autor explica e interpreta de una manera determinada dichos vocablos, por lo que resulta difícil encontrar dos explicaciones, de distintos autores, exactas.

Hemos podido constatar otro procedimiento, ocasionalmente empleado por los autores de habla inglesa, que consiste en usar distintas designaciones para una misma voz española¹⁴. Así encontramos para *gollete* o *cuello* de la botella: *neck*, voz en la que observamos un cambio de sentido por elipsis y *neck of the bottle*, que sería una perífrasis, (además de ser ambas voces metáforas antropomórficas). Otro ejemplo podría ser el de *generoso* que ha sido interpretado como *generous*, *full-bodied*, y *of breeding*; *golpeo* como *rousing*, *agitating* o *stirring up*; etc. No han sido siempre todos los términos empleados con corrección, como ya hemos advertido. En algunos ejemplos uno de ellos es más exacto o correcto que los otros (*rousing* es más correcto que *agitating* o *stirring up*).

Se pueden establecer algunas causas para justificar este fenómeno. De acuerdo con algunos lingüistas todas las lenguas poseen unos recursos sinonímicos organizados según unos principios básicos y formando unos modelos característicos. De esta manera se expresa S. Ullmann ((1983), p. 145):

“In English, for instance, synonyms are organized according to two basic principles, one of them involving a double, the other a triple scale”.

¹⁴ Véase a propósito de este tema el artículo de G. Salvador ((1985), pp. 51-66) “Sí hay sinónimos”.

Este autor proporciona ejemplos muy claros de la escala doble y triple, sobre las que nosotros nos basaremos al respecto.

La escala doble, conocida también como “lo sajón contra lo latino”¹⁵ es muy frecuente en inglés. El esquema es el siguiente: una palabra nativa frente a una extranjera, siendo el término extranjero el latino. No obstante, se podrían mostrar una serie de diferencias entre estas parejas de “sinónimos”, cuyo uso y frecuencia está tan extendido en Inglaterra¹⁶.

Así pues, el término nativo suele ser más espontáneo, menos formal y pretencioso, mientras que la palabra extranjera posee normalmente un carácter erudito y abstracto¹⁷.

En este mismo sentido M. L. Samuels ((1972), p. 65) nos muestra las diferencias:

“the survival by differentiation of two forms originally synonymous may depend on many factors: the privilege of occurrence of each may be narrowed, or one of the forms may be increasingly selected in a meaning hitherto marginal; slight differences in contextual meaning may be gradually magnified, or the process of extension in the direction of connotations hitherto dormant may be hastened by the presence of the other (newer) form”.

A lo largo de nuestro trabajo hemos podido cotejar las siguientes parejas de “sinónimos”¹⁸:

¹⁵ Cf. S. Ullmann ((1983), pp. 145-151) quien presta especial atención a tales esquemas proporcionando ejemplos significativos.

¹⁶ Consúltese, a propósito de este tema, el artículo de W. E. Collinson (1939), “Comparative Synonymics: some principles and illustrations”, pp. 54-77, en el que se aportan algunas consideraciones y pruebas sobre dicha afirmación.

¹⁷ Cf. A. C. Baugh and T. Cable (1980), pp. 186-187).

¹⁸ Cf. S. Ullmann ((1983), pp. 145-151).

a) *ācriid* (L.) / *tart* (O. E.): el primer término posee el significado, como señala C. T. Onions ((1976), p. 10), de “bitterly pungent”, está documentada en el siglo XVIII y procede de la voz latina *ācri*, *ācer* que a su vez posee el significado de “sharp”; el segundo tiene el significado, según C. T. Onions (1976), p. 204), de “sharp to the taste”, documentándose por primera vez como indica E. Partridge ((1963), p. 696) en el siglo XIV, procediendo del inglés antiguo *teart*.

b) *Pungent* (L.) / *sharp* (O. E.): el primer vocablo está documentado en el siglo XVI con el significado de “pricking, sharp, keen”, procedente del latín *pungent*, *ēns* según nos indica C. T. Onions ((1976), p. 723). *Sharp* que procede, a su vez, del inglés antiguo significa “keen, acute; severe, harsh; pungent” tal y como nos muestra C. T. Onions ((1976), p. 817).

c) *Orifice* (L.) / *spigot* (L?) / *mouth, hole, outlet* (O. E.): el vocablo *orifice* tiene el significado, según C. T. Onions ((1976), p. 632) de “mouth - like opening”, está documentada en el siglo XVI y procede del latín antiguo *orificium* (Macrobius) que deriva del femenino *ori*, *os*. Por otra parte el origen del término *spigot* no está muy claro ya que para algunos autores como C. T. Onions ((1976), p. 853), éste procede del latín *spica* mientras que otros autores como E. Partridge ((1963), p. 64) lo hacen derivar del inglés medio situando su origen, aunque con ciertas reservas, en el danés o bajo alemán. El NOED (p. 595) tampoco aporta nada definitivo al respecto: “Of obscure history, but probably ad. early Prov.”; frente a los dos vocablos anteriores tenemos *mouth, hole* y *outlet*, los tres de indiscutible origen sajón.

d) *floral* (L.) / *flowery* (M.E.): el término *floral* procede del latín *flor*, *floralis* y está documentado en el s. XVII. *Flowery* es un vocablo que deriva de *flower* que, a su vez, proviene del inglés medio *flur*, *flour* y éste del anglonormando *flur*, O. F. *flour*, *flor*.

e) *Aroma* (L.?) / *nose* (O.E.): el primer vocablo procede del latín *arōma* y el segundo del inglés antiguo *nosu*.

La escala triple se hace patente, en nuestro léxico, con las voces *bouquet* cuyo origen es francés; *aroma* que procede del latín y *nose* del inglés antiguo.

Los derivados¹⁹ merecen estudio aparte. En el presente léxico tenemos diminutivos como *escobilla* o *tonelete* que han sido traducidos por una frase adjetival. Así nos encontramos *small broom* y *small puncheon*. De la misma manera encontramos derivados en español y un uso perifrástico en inglés en: *almacenista: store-keeper, wine-rearer, storer of wine, sherry wholesaler; amoniacado: ammonia cured, seasoned with ammonia; apaleador: mixing-rod, rousing stick; criador: wine-maker, wine-grower; despalillado: take out stalks, collect stems; despalilladora: staking machine; mill-hopper, etc.*

Podemos, en consecuencia, afirmar que las palabras compuestas son más numerosas y se forman con mayor facilidad en inglés que en español. De esta manera, en español tenemos: *agridulce, aguapie, andaniño, catavino, tocados, retrogusto, contra-etiqueta, guardapolvo, rajavaso, rompecopa, sobretaba*, mientras que en inglés los ejemplos localizados son más numerosos: *warehouse, storekeeper, wine-rearer, back-label, full-bodied, cellarman, bunghole, after-taste, star-bright, candle-bright, press(ing) house, sherry glass, dockglass, eggwhite, wine-maker, wine-grower, mill-hopper, cross-stroke, etc.*

Otro aspecto usual, como ya hemos repetido anteriormente, es la concurrencia, tanto en inglés como en español, de más de un cambio de sentido en un solo término. Como afirma S. Ullmann ((1983), p. 223): "There are many semantic changes which seem to fit into more than one category". Como ejemplos podemos mencionar: *quenched sweetness* (calco, perífrasis, elipsis); *wine thief* (metáfora, perífrasis); *wooden beams* (calco, perífrasis), *by the spout* (calco, perífrasis), etc.

Por último, debemos mencionar un pequeño grupo de voces como son: *abrir una broca, altarcito, apretón, arranque, aterrar, banco de trasiago, beneficio, bota condenada, bota de añada, bota de asiento, bota de extracción, bota de los turbios, bota de punta, burra, cachón, cañón, carretilla, clarejones, cortinilla, cuarta hilera, cuarta*

¹⁸ En inglés los sufijos diminutivos sólo pueden encontrarse en número muy reducido como *-kin* (lambkin); *-let* (piglet) etc... sin embargo, en español la formación y el uso es fácil y frecuente.

tira, dar la mano, despegado, en claro, encerrar mostos, estar de paseo, a hueso, guardapolvo, hacer el pino, madrina, menudencia, palo, pierna, potro, punta, registro, trapo de arranque, trasegador, vino de saquillo y vizconde. Son vocablos que no deberían quedar fuera de esta terminología, pues todos tienen su importancia y están registrados en la mayoría de las fuentes documentales consultadas en español para la elaboración del corpus, pero dado que no han sido reflejadas en ningún texto inglés no han podido ser estudiadas.

3

ESTUDIO DE LA TERMINOLOGÍA VINÍCOLA JEREZANA EN INGLÉS

Una vez sistematizados los distintos mecanismos lingüísticos que configuran la presente terminología procederemos al análisis léxico de todas las designaciones utilizadas en la lengua inglesa para recubrir este ámbito conceptual, según tales mecanismos.

El tratamiento que hemos seguido en la elaboración de dicho material terminológico está basado fundamentalmente en el siguiente esquema¹:

1) presentamos, en primer lugar, el término español, seguido del correspondiente término o términos ingleses².

2) Determinamos, a continuación, el mecanismo lingüístico que se produce en cada término inglés³.

3) Proporcionamos una definición en inglés⁴, lo más clara y concisa posible de todos los vocablos. Estas definiciones están basadas en un extenso aparato crítico formado esencialmente

¹ Para la elaboración de nuestro esquema nos hemos basado esencialmente en M. Casas ((1989) pp. 227-231), resultando obvias las diferencias que puedan desprenderse debido a los diferentes objetivos de ambos estudios.

² Cuando se trata de más de un término se han registrado teniendo en cuenta su corrección y uso, por consiguiente el que ocupa el primer lugar es más correcto o habitual que los sucesivos. Utilizamos en ocasiones el paréntesis para indicar el uso optativo o arbitrario por parte de determinados autores del término en cuestión.

³ Un análisis y explicación pormenorizado del mecanismo o mecanismos lingüísticos correspondientes a cada término, obviamente inglés, pueden ser cotejados en sus respectivos apartados que han sido, a su vez, agrupados en el capítulo 1, de ahí que no consideremos necesario el mismo estudio en este capítulo. Hemos además de advertir que aquellos términos en los que concurren los mismos mecanismos han sido registrados conjuntamente.

⁴ El hecho de proporcionar una definición en inglés está fundamentalmente basada en dos consideraciones:

por diccionarios, glosarios y enciclopedias específicas del tema, además de léxicos especializados en ambas lenguas (cf. 5.2.). Es obvio que sistemáticamente haremos referencia a las fuentes inglesas y consultaremos las fuentes españolas cuando la comprensión de cualquier aspecto del estudio del término así lo requiera. El hecho de cotejar tales documentaciones ha hecho posible que podamos: a) revisar y corregir algunas ambigüedades, confusiones o contradicciones localizadas en algunas fuentes; b) definir con más precisión todos los vocablos; c) delimitar aquellos elementos que poseen plena vigencia y aquellos otros que, por el contrario, se van perdiendo debido a los adelantos técnicos y primordialmente a la mecanización de muchos procesos⁵ y d) distinguir, en lo posible, qué elementos

1º) Ya existen léxicos en español, destacando entre ellos el *Diccionario del Vino de Jerez* de J. Pemartín que abarca, no sólo la terminología referente a la elaboración y producción del vino de Jerez (es decir, la viticultura), sino también todos aquellos vocablos relacionados con el cultivo, cuidado y características de la vid (viticultura); tonelería; comercio; geografía e historia de los vinos, bodegas, ciudad y personas relacionadas con éstos. Se trata, pues, de un libro de carácter enciclopédico y referencial que engloba y acapara ampliamente todos los aspectos relacionados con este tema.

2º) Al estudiar el uso que, de esta terminología española se hace en la lengua inglesa, se pone de manifiesto que el problema principal radica en las confusiones, errores y ambigüedades que encontramos sobre algunos términos. Ello se debe, como se ha repetido en varias ocasiones, a que son ejemplos que no reflejan esa realidad, en ningún caso (o al menos de la misma manera), en su propia lengua. De ahí que, a veces, las "traducciones literales" no sean, en absoluto, afortunadas, como tampoco lo es el hecho de recurrir a un término general o a la creación de un hiperónimo con la única finalidad de llenar ese vacío léxico existente. Las consecuencias que se desprenden han sido ya analizadas (cf. 2). Por todo ello, creemos que las definiciones que proporcionamos sobre cada término en inglés supondrá una valiosa ayuda para cualquier hablante, inglés o español que tenga que expresarse en dicho idioma. Nuestro objetivo es proporcionar una definición rigurosa en inglés y facilitar el entendimiento y comprensión entre ambas lenguas.

⁵ Podríamos afirmar que éste es un léxico estático, (en cuanto a su significante pero no en lo concerniente a su significado) ya que incluso los elementos o procesos que sufren una mecanización no adquieren, en la mayoría de las ocasiones, un nombre nuevo, sino que conservan el mismo a pesar de que ha evolucionado el referente. En este mismo sentido se explica P. Guiraud ((1981), p. 61):

son específicos del ámbito de la bodega jerezana y cuáles pertenecen a la terminología vinícola general⁶.

4) Ofrecemos, por último, uno o varios contextos, pues hemos seleccionado rigurosa y cuidadosamente todas aquellas ocurrencias contextuales que mostraban de forma más clarificante las explicaciones dadas sobre cada palabra. Ésta ha sido una tarea ardua debido, unas veces, a la enorme abundancia de ejemplos localizados en las obras que forman el corpus documental y, otras, a la dificultad en encontrar un contexto adecuado o simplemente un contexto. Dentro de lo posible hemos procurado ilustrar tales usos ofreciendo contextos de autores y fuentes lo más dispares posibles⁷, aunque no siempre ha podido ser así.

Asimismo, hemos de advertir que no hemos establecido de antemano un número concreto de contextos para cada término. El número de citas dependerá de los distintos usos hechos por los diferentes autores, de las características de cada vocablo y de lo que queremos resaltar en cada uno de ellos.

“El “fusil” deriva su nombre de la piedra que servía para producir la chispa, pero seguimos llamando actualmente así a las armas de cápsula, de resorte, de aire comprimido. Ha cambiado la cosa, mas ha conservado su nombre”.

⁶ Esta tarea no nos ha resultado siempre fácil puesto que son muy pocos los vocablos registrados en el DRAE e incluso en el *Vocabulario andaluz* (cf. A. Alcalá Venceslada (1980)). Este es el motivo por el cual hemos dejado sin especificar, en alguna ocasión, si una palabra pertenece a la terminología vinícola jerezana o a la terminología vinícola general. En otras ocasiones nuestra decisión se ha basado fundamentalmente en el uso amplio o restringido de dicha palabra.

⁷ No son muy numerosos los autores ingleses que estudian el tema en profundidad, de ahí la necesidad de tener que recurrir constantemente a los mismos autores cada vez que nos enfrentamos a un término un poco más complicado, inusual o extraño, ya que lo habitual es evitar el uso de tales vocablos o expresiones.

ABOCADO

ABOCADO: préstamo, término vinícola general.

SWEET (ENED): término vinícola general.

Tasting term applied to those wines that are slightly sweet.

“Flor is oxygen greedy: oloroso has unctuous body, provided by glycerine, so that it seems to have sweetness which is delusive if the oloroso is dry and not “abocado” (sweetened)”.

FIFIELD (1967) p. 127.

“...here the wines are fermented until they are dry, and then sweetened as required, so that the resulting wine may be either dry, medium or sweet”.

SUTCLIFFE (1987) p. 127.

ABOCADO

ABOCADO: préstamo, término vinícola general, metáfora.

One of the secondary types of Sherry wine. Slightly sweetened sherry which results from the mixture of dry wines with sweet wines, with a density of between 2º and 5º Baumé. Traditionally exported to Northern Europe.

“From the mixture of dry wines with sweet we get the wine called in Jerez “Abocado”, that is a medium-sweet wine with a density of between 2º and 5º Baumé. Amoroso is an Abocado”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

“Such blends of dry and sweet wines are called in Jerez “vinos abocados”, and the Amoroso type belongs to this class”.

ALLEN (1954) p. 103.

ABRIGAR

FORTIFICATION (WITH SPIRIT): calco (hiperónimo), término vinícola general.

The adding of alcohol to a wine to avoid acetification.

“Another disease common to all wines is acetification... The most effective antidote is fortification with spirit”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 126.

“He claimed that a small proportion of alcohol added at this stage prevented harmful yeasts and bacteria from gaining a hold and directed the fermentation along the right path. Such a fortification, however, has to be done with very great care, as any excess of alcohol could inhibit fermentation and leave sugar in the must”.

JEFFS (1982) p. 207.

ACETALDEHÍDO

ACETALDEHYDE: término científico.

Compound formed by oxidation during fermentation when producing alcohol.

“Trillat has demonstrated that when alcohol is stored in wooden casks, the wood tends to influence the oxidation producing small quantities of acetaldehyde”.

JEFFS (1982) p. 200.

“Acetaldehyde... It is an essential step in alcohol production, since no alcohol is produced unless acetaldehyde is reduced by the enzyme zymase”.

McCALL (1985) p. 7.

ACETIFICACIÓN

ACETIFICACION: término científico.

Disease occasionally found in Sherry consisting of the production of acetic acid and caused by the vinegar bacillus or acetobacter mycoderma aceti during ageing process.

“One symptom that is easy to recognise is the smell of vinegar. This may well be that the wine is *picado* (pricked) or else suffering from *acetification* and actually turning into vinegar owing to the attack of mycoderma aceti”.

JEFFS (1982) p. 206.

“ACETIFICATION: This is the production of acetic acid in a wine. It is perhaps the most common ailment of a wine and is caused by the vinegar bacillus – ‘Acetobacter mycoderma aceti’ – which floats invisibly in the air and clings to fruit and winemaking

vessels... nothing can reduce the distinctive vinegarish taste. The remedy lies in the cleanliness, sulphiting and good cellar work”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 5.

ACIDEZ

ACIDITY: término científico.

ACID, ACIDIC: término vinícola general.

Present in all wines, especially when young, or in those made in poor years. Too great an acidity makes wines sour.

“ACID, ACIDIC is a necessary component of wine, but those with acid showing too prominently are unbalanced. In young wines the condition passes with time”.

PATERSON (1980) p. 54.

“Acidity is, however, essential to a wine's quality and well - being”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 8.

ACIDEZ TOTAL

TOTAL ACIDITY: perífrasis, término científico.

Characteristic produce by a group of anions which in their acid form are found in low proportions in all wines, so that the wine is never acid or sour.

“They show that the total effect produced by yeso is somewhat more complex... it increases the total acidity of the wine, which preserves it and helps it to mature...”.

JEFFS (1982) p. 188.

ACIDEZ VOLÁTIL

VOLATILE ACIDITY: perífrasis, término científico.

Characteristic produced by a group of volatile acids of the acetic series in Sherry usually identified by the principal component – acetic acid. Volatile acidity increases with different bacterial diseases and must be closely controlled as it provides soundness.

“Any suspected tendency towards acetic fermentation is examined by measuring the volatile acidity”.

JEFFS (1982) p. 207.

“The soundness and the keeping quality of a wine can be indicated by the volatile acidity”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 198.

ACIDIFICACIÓN

ACIDIFICATION: término científico.

Refers to the increase of acidity in must or wine through addition of acids or through infection from spoilage.

“The precept of the Congregation embodied in the stipulation that the wine 'must not be acid' should be interpreted in the sense that the wine must, to conserve its material integrity, have such hygienic properties that it should be incapable of spontaneous acidification or acetification”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 133.

“Acidification by spoilage organisms is the increase of a wine's acidity by reduction of non-acids to

acids, so raising the total acidity. It is prevented by the use of sulphite”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 7

ÁCIDO

SOUR, TART: término vinícola general.

Term relating to over-acidity. It can be caused by use of rotten grapes or by under-ripe grapes harvested before time. Acidity can be either volatile or fixed.

“Sour(ness). A tasting term used to describe the bitter–acid taste of an acetified wine.”

McCALL (1985) p. 138.

“SOUR wine that is either too young to drink and may improve, or one from a poor vintage which is not likely to improve significantly”.

PATERSON (1980) p. 61.

“TART very sharp. This is an undesirable condition mainly to be found in wine that is too young and needs time to soften or in wine made from under–ripe grapes”.

PATERSON (1980) p. 63.

ÁCIDO

ACETIFICATION: término científico.

ACIDO: préstamo, término vinícola general.

Name also given to one of the diseases sometimes found in new Sherry. The wine is attacked by mycoderma aceti producing an excess of acetic acid and becoming vinegary. It is also called in Spanish “picado” (pricked).

“The four diseases or defects occasionally found in new Sherry... are: 'nube' (scud); 'peste' (taint); 'acido' or 'picado' (acetification); and 'hilo' (oiliness)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 126.

ÁCIDO ACÉTICO

ACETIC ACID: perífrasis, término científico.

Monobasic organic acid, produced in Sherry during alcoholic fermentation. It is the principal component of volatile acidity.

“It is interesting to note that during ageing small amounts of acetic acid are formed by oxidation of ethyl alcohol, without spoilage occurring”.

McCALL (1985) p. 8.

“ACETIC ACID The monobasic acid that gives vinegar its characteristic sour taste”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 5.

ÁCIDO CARBÓNICO

CARBONIC ACID: perífrasis, término científico.

Weak acid formed by carbon dioxide dissolved in water which helps in the fortification of wine and prevention of oxidation by reacting with the oxygen absorbed.

“It plays an important part in the buffering of fermenting wines, but when fermentation is complete and the carbon dioxide is lost, obviously so too is the carbonic acid”.

McCALL (1985) p. 42.

ÁCIDO CÍTRICO

CITRIC ACID: perífrasis, término científico.

Citric acid is not only found in citrus fruits but also in grapes as a minor acid. Constituent of Sherry in variable quantities, it can be used to correct the total acidity of a wine.

“It can be partially corrected by adding citric acid but for some reason the citric acid is forbidden by German authorities and hence cannot be used in wines destined for that country”.

JEFFS (1982) p. 209.

ÁCIDO LÁCTICO

LACTIC ACID: perífrasis, término científico.

Constituent of Sherry in variable quantities. It increases with age of wine and imparts smoothness to its flavour.

“LACTIC ACID A by-product of fermentation and therefore present in wine in small quantities”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 114.

“During the maturing process, the degree of lactic acid increases at first, possibly due to a malolactic fermentation”.

MEY (1988) p. 58.

ÁCIDO MÁLICO

MALIC ACID: perífrasis, término científico.

Natural constituent, particularly marked in unripe grapes which diminishes with fermentation. If untreated it may lead to malo-lactic fermentation in the bottle.

“MALIC ACID is a bitter acid and if predominant will produce a sharp wine”.

McCALL (1985) p. 110.

ÁCIDO SUCCÍNICO

SUCCINIC ACID: perífrasis, término científico.

Constituent of Sherry wine which remains unchanged during ageing and which gives vinosity to the wine.

“Apart from alcohol, traces of many other organic compounds are formed during fermentation, notably glycerine, higher alcohols, lactic acid, succinic acid and acetaldehyde...”.

JEFFS (1982) p. 196.

ÁCIDO TARTÁRICO

TARTARIC ACID: perífrasis, término científico.

Most important fixed acid found in Sherry wines which gives tang and contributes to quality and finish. It can be found freely or forming salts of potassium bitartrate and calcium bitartrate and may diminish with ageing. It can be used to correct lack of acidity.

“Tartaric acid is the principal grape acid in the ripe fruit... It is particularly valuable during maturation, where it freely enters ester forming reactions”.

McCALL (1985) p. 159.

ACORCHADO

CORKY, CORKED: término vinícola general.

Unpleasant flavour and fusty odour of a wine due to 'Penicillium' in the cork.

"Corked Wine is one which acquires the smell of a musty cork, due to infection in the cork".

McCALL (1985) p. 60.

"Corky (of wine) mouldy taste due to defective cork (Not very common)".

CARLING (1957) p. 182.

ACRE

TART, ACRID: término vinícola general.

Acid or sharp flavour of a usually too-young wine.

"TART Very sharp. This is an undesirable condition mainly to be found in wine that is too young and needs time to soften or in wine made from under-ripe grapes".

PATERSON (1980) p. 63.

"It is sometimes so acrid as to blister the tongue of delicate persons who taste it".

THUDICHUM (1884) p. 280.

ACHICAR

ACHICAR: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora, metonimia.

TO LESSEN: calco.

To diminish the quality of a wine matured in a solera by drawing off excessive quantities and replacing with wine from a younger solera.

“ACHICAR: literally 'to lessen'. A verb used when the quality of wine in a solera is diminished by drawing excessive quantities”.

JEFFS (1982) p. 287.

AGRAZ

SOUR: término vinícola general.

Sour, tart, severe terms relating to over-acidity, found in wines that are too young to drink, or in wines made from under-ripe grapes.

“In the first year a decided difference takes place in these new wines; some become 'bastos' or coarse, others sour and others good...”.

FORD (1970) p. 168.

“A wine should never be sour or bitter, but excessive tannin in a young wine can be described as slight bitterness”.

SUTCLIFFE (1987) p. 13.

AGRIDULCE

BITTER-SWEET: término vinícola general.

Taste produced by bacterium maniticus.

“For about a month the mass of grapes in these receptacles is regularly turned over, and the incomplete fermentation gives to the wine an odd bitter-sweet taste”.

ALLEN (1954) p. 99.

AGUAPIÉ

AGUAPIÉ: préstamo, término vinícola general, metonimia.

MUST FROM THE SECOND PRESSING: THE SECOND PIE PRESSING: perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

Must obtained on second “pie” pressing. Name derived from old custom, now not in use, of adding water to the second “pie” pressing to dilute the tannin and reduce acidity.

“The must from the second pressing, which is not added to the previous one, is called aguapie...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

“A second pie is then built up. In the olden days, the must from this pressing was mixed with water to dilute the tanning and acid, and it is still known as the *aguapie*, although the dilution process has not been used for years.”

JEFFS (1982) p. 181.

“AGUAPIÉ; the second pie pressing”.

JEFFS (1982) p. 287.

AGUARDIENTE

AGUARDIENTE: préstamo.

CRUDE SPIRIT, WINE SPIRIT, GRAPE SPIRIT, COLOURLESS SPIRIT: perífrasis, término vinícola general.

Technically the product of direct distillation of any liquid which has previously undergone alcohol fermentation and whose strength is not over 80%.

“Aguardiente, or colourless spirit distilled from the grape, is added in a less or greater degree according to the character of the wine...”

VIZETELLY (1876) p. 57.

“At the start of the last century all musts used to be treated in exactly the same way: after they had first been racked off the lees a 'jarra' (a wine-jar of about eleven litres) of 'aguardiente' (crude spirits) would be added to the wine.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) pp. 117-118.

“After pressing, the must is run into five hundred litre casks which already contain at least sixty litres of *aguardiente*, or *wine spirit*, which must be entirely free from impurities.”

JEFFS (1982) p. 244.

“AGUARDIENTE: grape-spirit”.

JEFFS (1982) p. 287.

AHUEVAR

CLARIFICATION, FINING: término vinícola general.

To add egwhite to the wine to clarify it.

“Fining (clarification) is just before bottling. Sherries are fined with eggwhite...”

FIFIELD (1967) p. 38.

“The wines which are drawn from the bodega casks undergo the process of fining or clarification... There are several ways of clarifying wines”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

“The wine being now blended it undergoes a process of fining...”.

GEE (1875) p. 34.

“...which now undergoes the process of fining with the white of eggs and fuller's earth”.

VIZETELLY (1876) p. 57.

“It may be necessary to clarify the wine to remove solid matter”.

SUTCLIFFE (1987) p. 11.

AIREACIÓN

AERATION: término vinícola general, metáfora.

This is a typical and absolutely necessary operation in the maturing of Sherry and involves the exposure of the wine to air.

“The reason for this is that the extensive aeration produced has an extremely favourable effect on the maturing process...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

“Aeration is to stir a must in the presence of air to ensure the dissolving of oxygen in the mixture so that the first stage of fermentation, the establishment of a healthy yeast colony, can take place”.

McCALL (1985) p. 13.

AL DESLÍO

AL DESLÍO: préstamo, perífrasis.

BY THE RACKING-OFF: calco, perífrasis, término vinícola general, metonimia.

Sale of must in January of February after the first phase of fermentation.

“...some of the large vineyards are still controlled by landowners, who sell their produce by any of three methods: *compra de uvas, a la piquera* or *al deslio*... In the third, he buys the must when it has been racked off the lees after fermentation has ceased.”

JEFFS (1982) p. 174.

“The third is 'al deslio' “by the racking-off”. This means that the vintner buys the wine when it has been racked off from the lees after two fermentations”.

COOKE (1955) p. 77.

ALAMBIQUE

STILL: término vinícola general.

Apparatus formerly used for distilling alcohol.

“...and condemns the worst of them to the still”.

THUDICHUM (1873) p. 804.

“The Spanish word for a still is 'alambique'... The same is true of the 'alquitara', a primitive apparatus used for distilling, and of 'alcohol' itself”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 182.

ALBÚMINA

ALBUMEN, ALBUMIN: término científico.

A protein complex found in white of egg or blood (latter not used in Jerez) as a fining agent.

“Albumin; A protein complex commonly found on the breakfast table as the white of your morning egg. In wine making this part of the egg is used for fining wine.”

McCALL (1985) p. 14.

“There are several ways of clarifying wines. Some use organic clarifiers, such as albumen or gelatine...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

ALCOHOL

ALCOHOL: término científico.

Pure, colourless liquid, with a burning taste, present in variable quantities as ethyl alcohol in Sherry wine whose fermentative production is the basis of winemaking.

“The fermentative production of alcohol is the basis of wine making, and without alcohol a liquor would not be a wine. At first, alcohol was known as the spirit of wine but this has since been renamed ethyl alcohol”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 15.

ALCOHOL ETÍLICO

ETHYL ALCOHOL, ORDINARY ALCOHOL: perífrasis, término científico.

The alcohol of wine. It may comprise from 8% to 18% of the wine's volume according to type. In Sherry wines its content is never inferior to 15%.

“The Spanish Wine Statute defines alcohol in Article 4: “The name of “ordinary” or “ethyl alcohol” is given to the product of distillation of any liquid which has previously undergone alcoholic fermentation”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 185.

“‘Ethyl alcohol’... This is the alcohol of wine... Its chemical formula is $C_2 H_5 OH$ and its very presence gives to wine and other alcoholic drinks their characteristic flavour”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 16.

ALCOHOL METÁLICO

METYL ALCOHOL: perífrasis, término científico.

The simplest of all alcohols, adding character and roundness to a wine. Distillation may concentrate it, making it toxic, causing blindness, liver and brain damage and even death if imbibed. It is not harmful in small amounts.

“The legislation of most countries prohibits drinks containing methyl alcohol above certain limits. The Spanish Wine Statute however admits up to 2 grammes per litre of alcohol.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 187.

ALCOHOL VÍNICO

WINE ALCOHOL: perífrasis, término científico.

Redundant name of nearly pure alcohol produced from pure and sound wine and which contains between 90 and 96% alcohol.

“Spanish law today allows only the distillation of ethyl alcohol, divided into two classes: wine alcohol, which comprises both that made from pure wine and the product of grapes pulp and winery residues: and industrial alcohol...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 185.

ALDEHÍDO ACÉTICO

ACETALDEHYDE, ACETIC ALDEHYDE: perífrasis, término científico.

Produced during yeast fermentation of a must, it contributes chiefly to fragrance or bouquet of some wines (mainly Finos and Amontillados).

“Fino has 4 times as much acetic aldehyde which gives it its nose”.

FIFIELD (1967) p. 39.

“It is an essential step in alcohol production, since no alcohol is produced unless acetaldehyde is reduced by the enzyme zymase”.

McCALL (1985) p. 7.

ALDEHÍDOS

ALDEHYDES: término científico.

Compounds of dehydrogenated alcohols. Impurities which help to determine the aroma of the wine.

“... this aroma is produced by the direct oxidation of the alcohol which is converted to give aldehydes”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 121.

“ALDEHYDES: A group of chemical compounds which may be regarded as products of the partial oxidation of alcohol...”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 17.

ALMACÉN

WARE-HOUSE: calco (hiperónimo).

Building usually adjacent to bottling-plant where wine is stored prior to exportation.

“... It is well known that the conditions of the casks and the surrounding atmosphere of warehouses where alcoholic liquids are stored sometimes cause their strength to increase, sometimes to diminish”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

ALMACENAR

STORE: calco (hiperónimo).

The placing of butts which are full or about to be filled, in tiers.

“This tier is then filled up from the Criadera of nursery where the young wines of 2 to 3 years'old are stored”.

GILBERTSON (1982) p. 2.

ALMACENISTA

ALMACENISTA: préstamo, término vinícola jerezano.

STORER OF WINE, SHERRY WHOLESALER, STORE-KEEPER, WINE REARER: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Person who holds wines for sale to shippers in own bodega (s).

“...it is to the high price paid for these by the 'almacenistas' or storers of wines, that the growers look for remuneration”.

FORD (1970) p. 168.

“an 'almacenista' is one who buys wine musts freelance, stores them, and sells them to the makers...”.

FIFIELD (1976) p. 76.

“Yet in that year two quite unrelated things happened which did much to revolutionize the pattern of the trade: an *almacenista* (a store keeper or Sherry wholesaler)”.

JEFFS (1982) p. 133.

“Few shippers have a wide enough range of soleras to supply all their different blends, nor would they wish to have, as the demand for some styles is very small. It is here that the *almacenistas* or store-keepers, come to the rescue. Many of these have large stocks and excellent soleras”.

JEFFS (1982) p. 242.

“Incidentally I may mention that there is one class of merchant who often intervenes between the grower and the shipper, and that is the wine rearer, called 'almacenista'.

GEE (1875) p. 28.

ALMENDRA, ALMENDROSO

ALMOND: calco, término vinícola jerezano.

Word often used to describe the Fino type of Sherry which releases a taste and aroma reminiscent of almonds.

“... Sr González attempts to define the shades of flavour in ‘Finos’, ‘Amontillados’ and ‘Olorosos’ by likening each style of wine to a variety of nut; in the ‘Fino’ he detects the almond, in the Amontillado the filbert, and in the Oloroso the walnut”.

ALLEN (1954) p. 93.

“The first glass tastes of almond, the second of hazelnut, the third nutmeg”.

FIFIELD (1967) p. 21.

ALMIZCATE

ALMIZCATE: préstamo, término vinícola jerezano.

Narrow passage. On building a new bodega building, a gap or space between this and an older building is allowed so that light and air are not cut off.

“If there are other buildings nearby they must be at least two metres away, to allow light and air to enter the bodegas: these narrow passages are called in Jerez ‘almizcates’.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 128.

ALQUITARA

ALQUITARA: préstamo, término vinícola general.

STILL: término vinícola general.

Primitive apparatus for distilling.

“The Spanish word for a still is ‘alambique’ (‘alambic’) in French, which is undoubtedly of Arab origin (‘alambiq’). The same is true of the ‘alquitara’, a primitive apparatus used for distilling, and of ‘alcohol’ itself”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 182.

AMARGO

BITTER: término vinícola general.

Tasting term. Mainly aftertaste which is usually a defect caused by undesirable acids or metallic contamination.

“A wine should never be sour or bitter, but excessive tannin in a young wine can be described as slight bitterness”.

SUTCLIFFE (1987) p. 13.

AMONICADO

AMMONIA CURED, SEASONED WITH AMMONIA: perífrasis, término vinícola general.

New casks must be seasoned before being used for wine as the oak of the cask contains tannin and other essential oils soluble in alcohol, which may taint the wine. One of the ways of seasoning new casks is treatment with ammonia. For wines other than those of the very best quality, the custom is to subject the cask to a steam jet containing ammonia which gives a dark colour to the inside of the cask.

“Casks are ammonia cured: butts now, they are used for tumultuous fermentation of the must at vintage; then seasoned with raya or fino depending on their intended use”.

FIFIELD (1967) p. 38.

“Once a cask is seasoned –whether with must, wine or ammonia– it is rinsed out several times...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 168.

AMONIACO

AMMONIA: término científico.

Ammonia is used in vessels prior to and simultaneously with the seasoning of new casks with wine.

“Sr. Ivison notes that ammonia gives a dark colour to the inside of the cask; and adds that low– quality must or wine can be added instead of spirits”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 168.

AMONTILLADO

AMONTILLADO: préstamo, término vinícola jerezano.

Type of wine obtained after fino sherry has been aged over an extended period of time in the wood. Name derives from Montilla, a district near Cordoba, where a similar wine is prepared. Very dry and clean on the nose and palate with a pungent aroma. Colour graduates from straw to amber and alcoholic strength may range between 16º to 23º Gay-Lussac.

“All Finos will remain dry, as will most Amontillados and the pure Olorosos”.

SCHUSTER (1989) p. 109.

“It has the character of fino, and in addition a charming flavour all its own, from which it is supposed to take its name amontillado i.e. 'a la montilla', montilla being a wine grown in the province of Cordova, to which I shall later refer”.

GEE (1875) pp. 22-23.

AMOROSO

AMOROSO: préstamo, término vinícola jerezano.

Amoroso is a type of light, sweet, velvety oloroso Sherry. The term is most often used in England.

“Amoroso is a Spanish name given by the English to a sweet Sherry of the Oloroso type”.

SHEPHERD (1958) p. 31.

“Amorosos are smooth, sweet olorosos that justify their name, which, in Spanish, means loving... The name is still sometimes used owing to its beauty though sherries of this style are now more often called *cream*.”

JEFFS (1982) p. 257.

ANÁLISIS QUÍMICO

CHEMICAL ANALYSIS: perífrasis, término científico.

The health and type of a wine cannot be determined by chemical analysis alone, although this is obviously an important aid.

“From chemical analysis it is almost impossible to distinguish one wine from another, and it is to follow

the advice of our ancestors, who maintained that wines can only be judged an appreciated by their taste, colour and bouquet”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

ANDANA

ANDANA: préstamo.

TIERS OF BUTTS ONE ON TOP OF ANOTHER, BUTTS STACKED IN LINES ONE ABOVE THE OTHER: perífrasis, término vinícola jerezano.

Tier of contiguous butts stacked horizontally along the wall of a bodega.

“The whole way along both sides of these aisles are the tiers of butts (‘andanas’) one on top of another”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 128.

“They will be stored in butts which are stacked in lines one above the other three or four deep”.

COOKE (1955) p. 84.

“The fermented wine remains stacked in the andanas of the bodega...”.

TUDICHUM (1894) p. 275.

ANDANIÑO (AL)

ANDANIÑO (AL): préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

BABYWALK: calco.

Literally “toddle” or “baby-walk”. To move a butt forwards by rocking it from rim to rim where space is narrow and it is impossible to roll the butt straight along.

“When there is not roadway to thrust a butt along in this fashion, they teeter or trundle it by tipping it to one end, edging it forward, teeter it to other end, and this is called ‘andaniño-babywalk”.

FIFIELD (1967) p. 34.

ANDAR

MOVE THE WINE FASTER: perífrasis.

It is said that a solera “walks” too quickly when the drawing-offs are excessive in volume or frequency, thus diminishing the quality of the wine.

“In a typical solera of fino, producing wine of unvarying quality, 30 per cent might be drawn twice a year, though the tendency now is to have more scales and to move the wine faster, for instance by drawing 30 per cent three times a year... some old –established soleras have been ruined by drawing more wine than they could safely supply. When a wine has become very popular, and demand outstrips supply, it is all too easy to succumb to the temptation to increase the *sacas* – to draw off more wine”.

JEFFS (1982) p. 226.

ANHÍDRIDO C ARBÓNICO

CARBON DIOXIDE: perífrasis, término científico.

Gas given off during fermentation, in which one molecule of sugar is transformed into two of wine alcohol and two of carbon dioxide.

“The carbon dioxide gas is formed throughout the body of the must and does not come solely from the bottom of the fermentation vessel”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 41.

ANHÍDRIDO SULFUROSO

SULPHUR DIOXIDE: perífrasis, término científico.

Gas obtained by the breakdown of metabisulphite salts to bisulphite and then to sulphite. Antioxidant and disinfectant employed to counteract “nube” or scud. Kills all unwanted bacterial infections.

“Once the bacteria get a hold, they can only be killed by a disinfectant such as sulphur dioxide”.

JEFFS (1982) p. 208.

ANILLO

RIM: término vinícola general.

Glass moulding designed to reinforce neck of the bottle for the fitting of capsules.

“The sealing is done by hand, the rim of the neck of the bottle being dipped into the molten wax...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 176.

AÑADA

VINTAGE : término vinícola general, metonimia.

Term vintage is applied to the year in which the wine was made. Used normally with wines such as Port and Champagne (and formerly also with Sherries) to indicate specific years of great quality.

“It will be seen at once that Sherry produced by the Solera system (and all Sherry on the market has been so produced) cannot be given a vintage year”.

COOKE (1955) p. 95.

AÑADA (SISTEMA DE)

AÑADA: préstamo, término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

VINTAGE (SYSTEM): perífrasis, término vinícola jerezano.

Traditional method of maturing Sherry wine now not in use. It consisted of keeping the must, which was marked with one “stroke” after racking-off in separate “añadas” until ready for use and only disturbed by tasters’ tests. Ageing could last up to three years, the wine being finally classified into four different categories.

“An early method of maturing Sherry, and one well suited to the wine, was the ‘añada’ (vintage) system, because the most influential factors in Sherry production are ageing and periods of rest: in other words, letting nature take its course”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 117.

AÑEJO

MELLOW, OLD: término vinícola general, metáfora.

Velvety sweet taste and roundness reached by some wines with age. Term normally applied to Olorosos.

“...when (olorosos) are old, their mellow after taste leaves a sensation of sweetness on the palate”.

ALLEN (1933) p. 89.

“We subsequently tasted some rich olorosos the pungent flavour of which was subdued by a charming roundness, and finally wound up with a grand blended wine of high but refined flavour and great mellowness...”

VIZETELLY (1876) p. 80.

APAGADO

APAGADO: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

DULL, FEEBLE: término vinícola general, metáfora.

Inspid or uninteresting bouquet of a wine.

“New wine can be “punzante” (pungent) or “apagado” (dull) according to the volatile elements present to a greater or lesser extent”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

“...the bouquet may be... *punzante* (sharp), or *apagado* (feeble)...”.

JEFFS (1982) p. 214.

APALEADOR

APALEADOR: préstamo, término vinícola jerezano.

MIXING-ROD, ROUSING STICK: perífrasis, término vinícola general.

POLE, STICK: calco (hiperónimo).

Cylindrical stainless steel rod with a loop for the hand at the upper end and a brush attached to the lower end. Used for stirring wine during fining.

“Now, rousing means any stirring of a must or wine and a rousing stick is any stick, wooden spoon, paddle or other means of stirring”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 158.

“When thoroughly beaten they are mixed in a jar with seven or eight litres of the wine to be clarified, and then poured into the butt and stirred up well with a mixing rod called an “apaleador”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

“...and the prepared finings are poured into the butt, which is stirred with a pole, or *apaleador*.

JEFFS (1982) p. 263.

“The contents are stirred up by a “palo” (stick), a long piece of iron...”.

GEE (1875) p. 34.

APALEO

ROUSING, STIRRING (UP): término vinícola general.

Operation carried out during clarification, consisting of stirring the wine with a rousing stick so that the eggwhite and earth wine are mixed well into it.

“...this latter is inserted through the bunghole, and the contents stirred till they are thoroughly amalgamated”.

GEE (1875) p. 34.

APESTOSO

FOUL: calco.

Said of must with a disagreeable smell, mainly destined for distillation.

“a wine may be... *bonito* (elegant),
or *apestoso* (foul)...”.

JEFFS (1982) pp. 213-214.

APRENDIZÓN

APPRENTICE: calco (hiperónimo).

Bodega apprentice. The least-skilled worker of four who make up each group of bodega workmen. They are apprentices in an informal, rather than an articulated sense, and learn by working and watching.

“The skilled men usually work in teams of four foreman, two assistants, and apprentice”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

APRIETO

TIGHTENING: calco.

The three main operations carried out in the “treading” process (formerly done by human foot) in the wine-press are: the treading, the “tiras” or “aprietos” and the pressing. The “tiras” or “aprietos” refer to the action of pulling or tightening, that is, squeezing or crushing the grapes. This is achieved by tightening the screws of the press by means of levers.

“On top of this heap come... then the nut called a “marrana” (sow) from the squealing noise it makes when tightened with its two one-metre, handles or levers. At first the levers are turned easily by two men, but by the end of this pressing it takes four, two pulling and two pushing”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

AROMA

AROMA: término vinícola general.

Bouquet developed by a wine through grape fermentation and ageing. One of the most important factors in assessing flavour, quality and type of Sherry.

“They lack the clean delicate aroma which is the first quality of all good Sherry”.

COOKE (1955) p. 90.

ARROBA (JEREZANA) ·

ARROBA (JEREZANA), ARROBE (sic): préstamo, término vinícola jerezano.

ARROBA OF SHERRY: calco, perífrasis.

A measure of wine by volume in Jerez equivalent to 16.66 litres. Also a measure of grapes by weight, cited as equivalent to 9.5 kilos and 10.8 kilos. The exact measures varies.

“The arroba is a Moorish name, and a dry measure, although used for liquids, it contains quarter of a hundredweight; 30 arrobas go to a “bota”, or butt...”.

FORD (1970) p. 176.

“Finos receive half an arroba per bota. Common wines receive from one to one-and-a-half arrobes, of 40^g Cartier”.

THUDICHUM (1894) p. 275.

“Arroba is a measure both of grapes of weight and volume. An “arroba” of grapes by weight is equivalent to 21 lbs. An “arroba” of Sherry equals 3.66 Imperial gallons”.

COOKE (1955) p. 102.

ARROPE

ARROPE: préstamo, término vinícola general, elipsis.

SYRUP: calco (hiperónimo).

BOILED-DOWN MUST: perífrasis.

Syrup obtained by simmering must down to one-fifth of original volume, hence the name (sometimes) of “arrope al quinto”. This boiled-down must is mixed with unfermented must to obtain the “color”.

“The arrope is prepared in Jerez by reducing the must to one fifth of its original volume, hence the name “arrope al quinto”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

“The Spanish “vino de color”, colour wine, known in Jerez as “color de macetilla”, is composed of one-third of unfermented must fresh from the press blended with two thirds of the boiled-down must called “arrope” or “sancocho”.

ALLEN (1954) p. 98.

“The new wines, after the fermentation is past, are commonly enriched with an “arrope”, or sort of syrup, which is found very much to encourage them”.

FORD (1970) p. 173.

ARROPE AL QUINTO

ARROPE AL QUINTO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

MUST BOILED DOWN TO A FIFTH, MUST REDUCED TO ONE-FIFTH: perífrasis.

Must which has been reduced to one-fifth of its original volume.

“The “arrope” is prepared in Jerez by reducing the must to one fifth of this original volume, hence the name “arrope al quinto”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

“These are essences made by boiling down the must to a third (sancocho) or a fifth (arrope)”.

COOKE (1955) p. 93.

ARRUMBADOR

ARRUMBADOR: préstamo, término vinícola jerezano.

BODEGA WORKMAN: perífrasis.

CELLARMAN: calco (hiperónimo).

Specialised bodega worker who not only moves and stores butts but also handles the different operations of the wines during maturing.

“...the siphon is started by a bodega workman, or arrumbador, sucking at the other end;”

JEFFS (1982) p. 227.

“The workmen employed in a bodega are known collectively as “arrumbadores”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

“The arrumbadores, or cellar-men, who stand by in readiness, are all well-made, active men in the habitual uniform of the Jerez bodegas...”.

VIZETELLY (1876) p. 52.

ASIENTO

CRUST: término vinícola general.

The deposit in a cask or in old, bottled wines.

“...complete tranquillity is needed to preserve intact the stabilizing crust that has formed through the years at the bottom of the wine, maintaining the special style of each Solera throughout its scales...”

ALLEN (1954) p. 85.

ÁSPERO

HARSH: término vinícola general, metáfora.

Taster's term used to describe a wine that has a coarse, astringent taste, caused by an excess of tannin. Harsh, hard, astringent and tannic are generally used as synonyms.

“...it materially aids the development and improvement of the wine, the continual blending which it undergoes causing it to modify its harsher qualities”.

VIZETELLY (1876) pp. 25-26.

“It always retains a certain harshness and bitterness which calls for correction”.

ALLEN (1954) p. 100.

AUSTERO

AUSTERE: término vinícola general, metáfora.

Non-pejorative qualification of severity, often applied to the bouquet of immature wines of good but not excellent quality.

“Those nose recognizes a tremendous concentration of the purest grape bouquet, austere, pungent, and so completely barren of other perfume that its intensity paralyses the sense of smell”.

ALLEN (1954) p. 101.

AVELLANADO, AVELLANA

NUTTY, HAZEL-NUT: calco, término vinícola jerezano.

Most frequently applied to describe the aroma of the amontillado Sherry, which is reminiscent of hazel nuts.

“Sr Gonzalez charmingly describes their aroma as more “avellanado” than that of “Fino”, the epithet being derived from “Corylus Avellana”, “avellana” standing for hazel nut in Spanish”.

ALLEN (1954) p. 87.

“It is a gloriously pungent wine, nutty and clean on the palate, a powerful appetizer and stimulant”.

COOKE (1955) p. 89.

“It occurs to me that the tastes of the Fino, Amontillado and Oloroso might be compared to those of an almond, a hazel-nut and a walnut respectively...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 109.

“He tells me that nowadays amontillado is a style – not an old fino gone hazelnut...”.

FIFIELD (1967) p. 20.

AZÚCAR INVERTIDA

INVERT SUGAR: perífrasis, término científico.

Sweetening agent used in some Sherry wines in which the sucrose has been broken down to its component glucose and fructose molecules. It is used as a sweetening agent.

“Invert sugar is readily fermentable and can be used in place of sucrose, but is much dearer to purchase”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 173.

“It was therefore necessary to find a sweetening agent without any noticeable, bouquet or flavour of its own; and the answer was invert sugar. This consists of glucose and laevulose in equal quantities: sugars that are absolutely pure and are identical with those contained in natural grape juice. They sweeten Sherry without appreciably altering its flavour or colour”.

JEFFS (1982) pp. 246-247.

AZÚCARES

SUGARS: término científico.

Refers to the sugars and sucrose produced in winemaking: caramels, fructose, honey, invert sugar and sucrose. They are essential components of the must and are transformed into alcohol and other components of the wine during fermentation.

“Its use is essential since no fruit, other than the grape, consistently have a high enough sugar content to produce a wine with a sufficient alcohol content”.

McCALL (1974) p. 149.

BABERO

GUTTER: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Rectangular piece of wood with one of its ends narrowed and fixed to funnel to catch any must which overflows during racking.

“A gutter is attached to the funnel, so that any overflow goes back into the tub”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

BAJETE (DE CANTO)

BAJETE DE CANTO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

SCANTLING: calco.

STONE SUPPORT, BLOCKS OF STONE: perífrasis, término vinícola jerezano.

Low stone support for butts covered with cork to protect them against dampness. More common in Sanlúcar than in Jerez.

“In several bodegas in Jerez, and in the majority in Sanlúcar, scantlings or bajetes de canto shaped to the form of the butt are used instead of this system. These are made of a combination of rock and seashells...”
GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 122.

“The soleras look different, too, because the bodega butts are mounted on stone supports, or *bajetes*, instead of wood. Sheets of cork are placed between the casks and the supports to prevent rot”.
JEFFS (1982) p. 237.

“...The lower butts are supported on light iron stands instead of the usual cumbersome wooden beams or blocks of stone”.
VIZETELLY (1876) p. 89.

BAJO

LOWEST TIER, BOTTOM ROW: perífrasis, término vinícola jerezano.

Literally “low”. The first or bottom row of the tiers of butts.

“The bottom row contained the oldest and the top the newest wine. When wine was needed for blending with others for export, or for exporting in its present state, it was drawn from the lowest or “first” tier...”
COOKE (1955) p. 97.

BARRIL

BARREL: calco, término vinícola general.

Small tun of one or two arrobas and of similar shape and material as the butt. These barrels are sometimes called "menudencias".

"There are also barrels of 1 and 2 arrobas (i. e.) approximately 17 and 33 litres) and other special measures".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

BARRIL DEL GASTO

BARRIL DEL GASTO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

BARREL OF CHEAP WINE, WORKMEN'S CASK: perífrasis.

Barrel of 2 arrobas full of raya olorosa (cheap wine) for the consumption of bodega workmen.

"BARRIL DEL GASTO: a barrel of cheap wine kept for workers to drink in the bodega".

JEFFS (1982) p. 288.

"It is tradition in the Jerez bodegas that the workmen are allowed a drink of Sherry several times a day on starting work, before lunch, on restarting in the afternoon and in the evening before leaving. For this purpose a special cask is provided, mounted on a high cradle".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

BASTO

BASTO: préstamo, término vinícola general, metáfora.

COARSE: término vinícola general, metáfora.

Tasting term applied to a rough-textured wine without delicacy, of inferior quality.

“Again there is an inferior development which is called “Basto» (coarse)”.

GEE (1875) p. 23.

““basto” (coarse) or “fino” (delicate) are qualities which depend on its greater or lesser content of aldehydes of different kinds due to successive oxidations”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

“some become “bastos” or coarse, others sour, others good”.

FORD (1970) p. 168.

“Because Sherry can be “fino” or “basto”, fine or coarse, we find Englishmen speaking of “basto” Sherry”.

COOKE (1955) pp. 92.

BATIDOR

WHISK: término vinícola jerezano.

Instrument used to whip eggwhite destined for clarification. Formerly made of thyme, but nowadays of stainless steel.

“The custom in Jerez is to use the white of an egg well beaten with a whisk of thyme”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

BAUMÉ

BAUME: término científico, metonimia.

Name of the French inventor of the hydrometer which measures different important parameters in wine, such as sugar, alcohol etc...

“Baume was the Frenchman who gave his name to a scale on a hydrometer so graduated as to indicate immediately the potential alcohol content of a given must...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 24.

“Once it is fermented, the Baume degree of the Color is about 11 or 12 and the alcoholic strength is about 8% or 9%”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 12.

BITARTRATO POTÁSICO

POTASSIUM BITARTRATE: perífrasis, término científico.

Tartaric acid, principal fixed acid in Sherry wine found freely or forming salts of potassium bitartrate and calcic tartrate. Potassium bitartrate is a natural constituent which may, through age or low temperatures, precipitate out in the form of crystals or cream of tartar.

“Potassium bitartrate has potassium atoms attached to both. If this salt forms, it will precipitate out of the wine since it is totally insoluble and, as a result, will lower the acidity”.

McCALL (1985) p. 28.

BLANDO

SOFT: término vinícola general, metáfora.

Wine which easily blends with the style and maturation of the “criadera” it is going to refresh.

Also used as a tasting term. Refers to very weak organoleptic qualities, without character.

“New wine can be... “blando” (soft) or “duro” (hard) according its flexibility to follow a desired type”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

“Soft wines are not necessarily smooth or mellow; relatively young wines can be soft. Much depends on the grape variety they are pressed from”.

PATERSON (1980) p. 61.

BOCA

AFTER-TASTE: término vinícola general.

Applied to the more or less lingering sensation of the flavour of wine left in the mouth after tasting.

“...when they are old, their mellow after-taste leaves a sensation of sweetness on the palate”.

ALLEN (1954) p. 89.

BOCA, BOCA DE BOJO

BOCA DE BOJO: préstamo, término vinícola general.

BUNGHOLE: término vinícola general, metonimia.

Circular hole, usually about 4 cms. in diameter, by which wine is put in or drawn out of butts. Sometimes called "boca de bojo". (Butts have generally two openings: "bunghole" and "butt head opening". Tuns have usually a third one called "tun head opening").

"The casks containing the wine are at no time filled up to their bunghole, but there is always an empty space left, to which the air has free access".

THUDICHUM (1894) p. 282.

BOCOY

BOCOY: préstamo, término vinícola general.

Tun made of American oak slightly larger than, and similar to, a large butt (664 l. approximately). Used to keep wines in, and to transport them from one bodega to another.

"BOCOY: An unusually shaped butt of varying size but generally containing about 40 arrobas, that is about 146 1/2 imperial gallons".

JEFFS (1982) p. 288.

"The "bocoy", which is even larger than the bodega butt, is little used in Jerez, except in special cases when casks are in short supply".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

BODEGA

BODEGA: préstamo, término vinícola jerezano.

Warehouse for maturing and storing wine. The most outstanding characteristics are:

- a) that they are never underground, are always white-washed and usually have a rectangular base,
- b) that the roofs have two layers of tiles resting upon wooden rafters and supported by tiers of columns linked by an arcade,

- c) that the walls are very thick, with windows quite near the ceiling (an even temperature is essential for the ageing and maturing of wines) and
- d) that the ceilings are at least six metres wide and the floor is of earth.

“The Bodegas or wine cellars (which, by the way are all above ground, and not cellars at all) are the lions of Jerez. Each one is a true Temple of Bacchus, some of them holding as much as 14.000 butts (of 660 ordinary wine bottles each)”.

COSENS (1887) p. 14.

“Now this roof conducts the heat of the sun with great facility, and radiates it easily into the space of the bodega”.

THUDICHUM (1894) p. 290.

BODEGAS

BODEGAS: préstamo, término vinícola jerezano, metonimia.

In plural form it includes the whole complex of buildings which have to do with the Sherry business, including offices.

“The new “bodegas” are consequently erected in the newer portions of the town, in dry and open places; connected with them are offices and workshops, in which everything bearing upon the wine trade is manufactured, even to the barrels that are made of American oak staves”.

FORD (1970) p. 171.

BODEGUERO

BODEGUERO: préstamo, término vinícola general.

BODEGA OWNER: perífrasis.

VINTNER: calco, término vinícola general.

Owner of a wine cellar.

“...for most of the wine's life, apart from the initial period, the vintner is really only a spectator”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 104.

“I no longer marvelled at the vast, the almost incalculable, quantities of valuable wine being stored, but realized that the bodega-owner, like any other man of business, demands his turn-over and receives it”.

COOKE (1955) p. 99.

“Most “bodegueros” use white of egg, and such quantities are consumed in the bodegas that poultry-farms have grown up round Jerez to supply them”.

COOKE (1955) p. 103.

BOMBA

BOMBA, SIFÓN: préstamo, término vinícola jerezano.

SIPHON: calco, término vinícola jerezano. .

Stainless steel siphon used in rackings-off.

“The wine is siphoned from a cask by means of a *bomba* or *sifon*... Once the siphon is working properly, the wine is collected in wooden or enamelled *jarras*, which hold one arroba...”.

JEFFS (1982) p. 227.

“The siphons used in this operation are filled by sucking air into them from one end, an operation known as “calling” the wine in bodega jargon”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

BOMBA

PUMP: término vinícola general.

Electric pumps are used in cooling, bottling and pressing.

“One notices the great progress that has been made in pumps and filters, and in means of transport inside the bodegas themselves”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 132.

BONITO

ELEGANT: término vinícola general, metáfora.

Wine of quality, with style, and well-finished.

“ELEGANT: Stylish balance and refinement of quality”.

(Texto mecanografiado cedido por González Byass).

“it may be... “bonito” (elegant), or “apestoso” (foul)...”.

JEFFS (1982) p. 214.

BOTA

BUTT: término vinícola general.

An oak cask in which Sherry is matured and also sometimes transported and shipped.

“The first fermentation in the butts, either in the airy bodegas or the open air, with the bungs loose, is so furious that one might imagine their contents to be boiling over”.

SHEPHERD (1958) pp. 27-28.

BOTA BODEGUERA

BOTA BODEGUERA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

SMALL BODEGA BUTT: perífrasis, término vinícola jerezano.

Small butt of 34 arrobas used for bodega work.

“The casks used for the racking and blending work inside the bodegas are small bodega butts called “bodegueras” with a capacity of 34 arrobas”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 150.

“BOTA BODEGUERA: An old butt which, through age, has lost its shape and whose contents are doubtful”.

JEFFS (1982) p. 288.

BOTA CHICA

BOTA CHICA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

STANDARD SHIPPING BUTT: perífrasis, término vinícola general.

Standard shipping butt with capacity of 30 arrobas.

“BOTA CHICA: A shipping butt containing 30 arrobas or about 110 imperial gallons...”

JEFFS (1982) p. 288.

“The standard shipping butt holds thirty arrobas...”

JEFFS (1982) p. 249.

BOTA DE CLAREJONES

LIQUID LEES WITH REMAIN ARE... EMPTIED INTO CASKS: perífrasis, término vinícola jerezano.

Butt used to keep liquid lees in after tilting.

“...as soon as the flow becomes turbid it is shut off, and the liquid lees which remain are put into tubs. These are subsequently emptied into casks”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

BOTA DE EMBARQUE

BOTA DE EMBARQUE: préstamo, término vinícola jerezano.

SHIPPING BUTT: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Standard shipping butt or small butt of 30 arrobas.

“These capacities apply to shipping butts (botas de “embarque” or “de exportación”), but the casks used for the soleras are generally of larger size...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

BOTA DE EXPORTACIÓN

EXPORT BUTT: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Standard shipping or small butt of 30 arrobas.

“The cask most used in Jerez is the butt of 30 arrobas, equivalent to 500 litres... This is the shipping or export butt, and this is the quantity of Sherry which Jerez shippers are obliged to give their customers as contents of one butt”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

BOTAS DE LÍAS

THE LEES ARE POURED INTO... AND THEN INTO BUTTS:
perífrasis, término vinícola jerezano.

Butt which receives the lees of the racked off wine.

“The lees are poured into open-ended barrels that look like oldfashioned wash tubs and then into butts, where they remain for a week or two until they have settled”.

JEFFS (1982) p. 203.

“...as soon as the flow becomes turbid it is shut off, and the liquid lees which remain are put into tubs. These are subsequently emptied into casks, and allowed to stand for a few days, until the sediment has settled and more clear wine can be decanted”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

BOTA DE RECIBO

BOTA DE RECIBO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

RECEIVING BUTT: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

31 arroba butt used for buying and selling wine. Considered theoretically as the standard butt.

“...there is the “receiving butt” (bota de recibo) of 31 arrobas, which is for particular importance as it has always been the standard measure for all buying and selling of musts and wines in the region”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 159.

BOTA ENVINADA

SEASONED BUTT: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Butt which has been seasoned or cured with wine.

“Because of this the value of a seasoned butt in those days was always about 5 pesetas more than that of one that was unseasoned”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 167.

“...they will remain filled with hard water for the space of three months, then be again steamed, and subsequently be filled up with common wine for another three months, when they are considered thoroughly seasoned”.

VIZETELLY (1876) p. 57.

BOTA GORDA

LARGE BUTT: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

BODEGA BUTT: perífrasis, término vinícola jerezano.

Bodega or storage butt containing 36 to 40 arrobas.

“The most commonly used are the bodega or large butts (“botas gordas”) of 36 arrobas”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

BOTA GORRONA

GORRONA: préstamo, término vinícola jerezano.

BUTT WHICH TAKES ALL THE REMAINS OF THE PRESSINGS: perífrasis, término vinícola jerezano.

Literally “Sponging or cadging butt”. Butt used for keeping liquid lees.

“...some must is left over in the tub after the butt has been filled, and this is put into a separate butt called a “gorrona”, which takes all the remains of the different pressings...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

BOTA RETRASADA

CASKS... WILL NOT START FERMENTING: perífrasis, término vinícola jerezano.

Butt which keeps a must or wine whose fermentation did not begin in due time.

“When, on the other hand, a cask will not start fermenting it is put in the sun. If this does not do the trick, a little must is put in from a cask that is fermenting vigorously”.

JEFFS (1982) p. 189.

BOTELLA

BOTTLE: término vinícola general.

Sherry bottles are generally of a very dark glass characteristically with a capacity of 0.75 litres. The most common shape is that with a cylindrical body (7 cm. in diameter and 17 cm. in height and finishing in a neck of 3 cm. in diameter and 9 cm. in length).

“Once the bottle has been opened, fino sherry gets coarse very quickly: the more delicate the wine, the more noticeable this is”.

JEFFS (1982) p. 272.

BOTELLÍN

MINIATURE: término vinícola general.

Bottle of one eighth or one sixteenth of a litre.

“Jerez also produces... miniatures... generally used for samples and publicity”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 172.

BOTELLÓN

MAGNUN: término vinícola general.

Bottle which contains twice the standard amount of wine (1.5 l.).

“The standard 75 cl. bottles, sometimes found enlarged to twice that size (a magnum)”.

SUTCLIFFE (1987) p. 166.

BOUQUET

BOUQUET: préstamo, término vinícola general.

Originally French term now used internationally which refers to the scent of perfume of wine. It is a vital quality for the taster and an essential yardstick in the classification of Sherry.

“They are as dry and clean as the Finos on nose and palate, their bouquet equally pronounced...”

ALLEN (1933) p. 57.

“Some wines have little bouquet, but can be well flavoured. A good bouquet, however is an important attribute in a wine”.

PATERSON (1980) p. 55.

BRILLO, BRILLANTE

BRILLIANCE, BRILLIANT: término vinícola general.

STAR-BRIGHT: término vinícola general, metáfora.

Terms used to describe the clarity of a wine. Refer to a completely clear and absolutely limpid wine.

“Brilliance: A term used to describe the clarity of a wine which may vary from cloudy to brilliant or star bright (a completely clear wine free from deposit or floating debris)”.

McCALL (1985) p. 35.

“Wines which are brilliantly clear and reflect high-lights when in the bottle are said to be “starbright”. All wines that are entered in competitions or are otherwise exhibited publicly should be star-bright”.

TURNER & ROYCROFT (1979) pp. 167-168.

BROWN

BROWN (SHERRY): término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

Type of Sherry prepared for export. It is a blend of oloroso, Pedro Ximénez and “color” wine. It is dark brown-coloured and a richly sweet wine.

“Brown. This wine is also not a basic type, but a blend with Vino de Color added to increase the colour made to meet the demand for a dark coloured and usually sweet wine”.

GILBERTSON (1982) p. 3.

“A brown sherry can be left in an open bottle for weeks without coming to harm...”.

JOHNSON (1989) p. 55.

“The varieties of Sherry are legion... then there is a whole range of wines of different body, tang and tint until the rich, sweet Brown Sherry is reached...”

SHEPHERD (1958) p. 23.

CABECEO

BLENDING, BLEND: término vinícola general.

Operation which consists of mixing an already matured wine, with another finished wine for better balance and flavour.

“Before tasting the various types and styles of sherry I want to mention three blending wines which are used in blends to produce wines suitable for every palate”.

GILBERTSON (1982) p. 3.

“If a success, the more adequate word might be 'blending': that suggests harmony...”.

COSENS (1887) p. 20.

“If this blend, which he has made in his sample-room in sample quantities, meets with an approval from the merchant who is going to launch the brand, he goes ahead and makes it up”.

JOHNSON (1989) p. 54.

CABEZA

HEAD: término vinícola general, metáfora.

Butt ends which close cask.

“While exposed to its action the heads of the casks often bulge outwards, and require to be forced into position again by a special apparatus”.

VIZETELLY (1876) p. 54.

CABEZUELA

CABEZUELA: préstamo, término vinícola general.

SECOND DEPOSIT OF SEDIMENT: perífrasis, término vinícola general.

Another deposit of sediment which forms in the butts after the racking off and during the maturing process.

“Sometimes there is a second deslío, or raking-off in July or August: the wines are separated from the cabezuela, as this second deposit of sediment is called, and then either put into the 'criaderas' (nurseries) or left in casks but not blended with other wines. Wines thus left are said to be 'sobre tabla' (on the wood)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

CAJA

SHERRY CASE: perífrasis, término vinícola jerezano.

Boxes used for the transport of Sherry bottles. Originally of wood, now almost exclusively of cardboard.

“The basic Sherry case holds a dozen 3/4 litre bottles: there are also cases for two dozen, and for two and four dozen half-bottles”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 178.

CALDERO

CAULDRON: calco, término vinícola general.

Large, deep open recipient used for the heating of must.

“The arropo is prepared in Jerez by reducing the must to one-fifth of its original volume... This is done by heating the must in large cauldrons over direct heat”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

CALLE

AISLE: calco, término vinícola general.

Floor or passage of the nave between two tiers of butts.

“As the butts are commonly ranged in three, and occasionally four tiers, and as each aisle has casks stacked along either side of it, some conception may be formed of the vast number of butts of wine often housed in a single bodega”.

VIZETELLY (1876) p. 22.

CÁMARA OSCURA

CAMERA OBSCURA: perífrasis, término vinícola jerezano.

Literally “dark chamber”. Wooden structure used with a lighted candle inside for testing and comparing the brightness of wines.

“When you look at the wine for its clarity in the aperture of the camera obscura which has a candle inside and looks exactly like a wren house you say in English it is candlebright...”

FIFIELD (1967) p. 34.

CANASTO DE ALAMBRE

METAL SIEVE, OPEN-MESH BASKET: perífrasis, término vinícola jerezano.

Wire colander with a handle and hung at the outlet of the press for filtering.

“...it gives no hint of the glory to follow as it flows steadily from the lagar and is filtered first by an open-mesh basket to take out the larger foreign bodies, such as stalks, and then through a sieve to get rid of the skins and pips, on its way to the waiting cask”.

JEFFS (1982) p. 180.

“...these are then heaped on one side of the lagar so that the must will ooze out through the outlet into a tub, through the metal sieve where any stems, pips and skins which the must may at this stage contain are collected”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

CANOA

CANOA: préstamo, término vinícola jerezano.

CANOE: calco, término vinícola jerezano.

FUNNEL: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Type of wedge-shaped or canoe-shaped stainless steel funnel used for filling casks.

“A siphon tube carries the wine from the Butt into the 'jarra' which has a capacity of nearly three gallons, and the jar is emptied into the next Butt through a funnel”.

ALLEN (1954) p. 85.

“The fresh wine is poured unto the rociador through a *canoa* or canoe –a gently sloping, boat-shaped funnel that is placed on top of the butt”.

JEFFS (1982) p. 228.

CANUTO (DE TRASIEGO)

CANUTO: préstamo, término vinícola jerezano.

TUBE, PIPE: calco, término vinícola jerezano.

Short mahogany or olive wood tube with a cork which is inserted in the bunghole in the head of a cask to draw wine from it. There are four different types of "canutos" according to their bore.

"When the wine is racked off, a narrow pipe, or *canuto*, generally made of wild olive wood or mahogany, is driven into the false and the must flows out".

JEFFS (1982) p. 203.

"The butts normally have an opening in the front or head called a 'false', from which the wine may be drawn off through a mahogany or olivewood tube called a 'canuto'".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

CAÑA

CAÑA: préstamo, término vinícola jerezano.

Sanlúcar glass. Small glass tumbler, inverted cutcone in shape, tall and narrow, used for drinking manzanilla.

"...of Sanlúcar, and the bamboo venencia is so well established in that town that it is customary to ask for a *caña* of wine rather than a *copa*".

JEFFS (1982) p. 202.

"The cata is there in Sanlúcar the Sherry cup, so called because the Sherry dipper is 'caña', cane in Sanlúcar alone...".

FIFIELD (1967) p. 101.

CAÑERO

CAÑERO: préstamo, término vinícola jerezano.

Small Sanlúcar tray of 2 levels with holes in the top level into which cañas are introduced for serving manzanilla.

“... the caña, glass, is set into a hole in the little tray called cañero”.

FIFIELD (1967) p. 101.

CAPACHO

FLAT ESPARTO-GRASS BASKET, SHALLOW ESPARTO GRASS BASKET: perífrasis, término vinícola jerezano.

Narrow-necked basket used to subject the marc in the hydraulic press to pressure.

“The juice of the third pressing, which is called in Jerez 'espirriague', is not generally pressed in the larger vineyards, which have hydraulic presses where the pulp is put into special flat esparto-grass baskets and subjected to a high pressure”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

“The residues from the second pie are shovelled into shallow esparto grass baskets which are placed one on top of another between the fixed and moving platforms of the press”.

JEFFS (1982) p. 181.

CAPATAZ (DE CHAQUETA)

CAPATAZ: préstamo, término vinícola jerezano.

WHITE-COLLAR FOREMAN, HEAD FOREMAN, HEAD CELLARMAN, CHIEF BUTLER: perífrasis, término vinícola jerezano.

FOREMAN-WHO-WEARS-A-JACKET: perífrasis, término vinícola jerezano.

CELLARMAN: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Foreman not regarded as worker (he always wears a jacket) who directs the bodega workers, watches over the must and wine, and frequently assesses the taster. A position of considerable responsibility that requires great experience and knowledge.

“The foremen of the Sherry bodegas are not regarded as ordinary workmen; they are known as 'white-collar foremen'”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

“He may be foreman, but technically the foreman is the captain of the working crews and has reserved for him the splendid name of 'capataz de chaqueta', foreman-who-wears-a-jacket (the workers are shirt-sleeved)...”.

FIFIELD (1967) p. 33.

“If the uninitiated try this they probably spill it all, and end by pouring it over themselves, to the no small delight and amusement of the 'capataz' (headman o cellar) standing by.”

GEE (1875) p. 30.

“The chosen instrument of this alchemy is the 'capataz' or cellarman”.

READ (1986) p. 31.

“...and the *capataz*, or head foreman of the bodega, goes round with his *venencia*, taking samples...”.

JEFFS (1982) p. 201.

“The capataz, the chief butler, surrounded by his vinous family, passes a life of *probation* and savouring...”.

COSENS (1887) p. 46.

“A personage of the greatest importance in the day-to-day running of a bodega is the capataz or cellarman”.

READ (1988) p. 71.

CAPATAZ DE VENENCIA

CAPATAZ DE VENENCIA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

BOSS OF THE VENENCIA: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

CHIEF TASTER: perífrasis, término vinícola jerezano.

Chief taster of a bodega on whose judgement the qualification of a wine depends.

“...the chief taster is the capataz de venencia (boss of the 'venencia')...”.

FIFIELD (1967) p. 33

CÁPSULA

CAPSULE: término vinícola general.

Plastic, tin or aluminium seal or thimble placed over the corks on to the necks of the bottles.

“The capsule has taken the place of sealing-wax on brandy bottles and also on all exported wines”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 176.

CAPSULADO

CAPSULING: término vinícola general.

Operation which consists of sealing or fitting the capsules on to the neck of the bottles.

“Once the bottle is corked the protruding top part of the cork is cut before the bottle is sealed or capsuled.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 176.

CAPSULADORA

THE CAPSULES ARE FITTED BY MACHINE: perífrasis, término vinícola general.

Automatic machine used in the bottling process for fitting capsules on to bottles which have already been corked.

“The capsules are fitted either by machine or by hand.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 176.

CARÁCTER

CHARACTER: término vinícola general, metáfora.

Said of a wine whose personality is distinctive and unmistakable.

“...and the wine when required will then be found in its best state, as it will have had breathing time to develop its character and bottle flavour”.

GEE (1875) p. 66.

“They differ considerably in character, the former being lighter both in colour and alcoholic strength”.

SHEPHERD (1955) p. 30.

CARBONATO CÁLCICO

CALCIUM CARBONATE: perífrasis, término científico.

One of the chemical substances found when analysing gypsum.

“Calcium Carbonate is a chemical substance whose use in winemaking is one of the standard methods of reducing acidity”.

McCALL (1985) p. 37.

“...the analysis of the gypsum used revealed the following composition (by percentages): 'Insoluble matter' 2.30 'Calcium sulphate' 83.57 'calcium carbonate' 4.75 'Potassium sulphate' 1.48 'Water', etc. 8.08”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 138

CASA DE LAGARES

PRESSING HOUSE: perífrasis, término vinícola general.

PRESS-HOUSE: término vinícola general.

Building situated in the vineyards, and in which the wine press is found.

“In the press-house, containing half-a-dozen lagares, furnished with the old-fashioned wooden screw, the grapes were being trodden and pressed in the manner we have already described, and which is universal throughout the sherry district”.

VIZETELLY (1876) p. 28.

“As the methods of extracting grape-juice become industrialised, the small pressing-houses, generally situated at the vineyards, are disappearing, to be replaced by vinification plants that can handle large groups of vineyards.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 131.

CASTA

BREED: término vinícola general, metáfora.

Quality of distinction due to site, soil and skill of noble wines. Noble is a term included in “El Estatuto del Vino” in 1970.

“This lack of breed is often accompanied with a touch of saccharine sweetness, which Sr. Gonzalez ascribes to incomplete fermentation”.

ALLEN (1954) p. 90.

“This term 'generosos', from the latin 'of excellence' or, when applied to wine, of 'breeding', is given to all Sherries, whether sweet or dry”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 106.

“NOBLE. –Indicates stature and breed– a wine of great elegance.”

(Texto mecanografiado cedido por González Byass).

CATADOR

CATADOR: préstamo, término vinícola general.

TASTER: término vinícola general.

EXPERT IN SHERRY, WINE TASTER: perífrasis, término vinícola general.

Principal technician of the bodega in charge of all stages of wine from fermentation to its release for consumption, and particularly its classification and health.

“The discriminating taster of a wine house is the 'catador', which simply means wine-taster”.

FIFIELD (1967) p. 33.

“The 'catador' (taster, after examining the appearance, bouquet, and sometimes taste of the wine in each cask, classifies it according to its merits by marking the cask with a piece of chalk.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

“The expert in Sherry, the 'catador', relies almost entirely on his

sense of smell to guide him in the judgments he passes on individual wines and the practical effect he gives to those judgments in the wine he sells”.

ALLEN (1954) p. 108.

“The taster will look at, smell and just possibly taste a sample from each butt. Paradoxically a sherry-taster scarcely ever drinks Sherry; his nose tells him all he needs to know”.

COOKE (1955) p. 80.

CATALIZADOR

CATALYST: término científico.

Chemical reactions which progress slowly are speeded up by chemicals called catalysts.

“Enzymes are catalysts produced by living organisms and each acts upon one specific substrate”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 68.

“Reactions needing catalyst are speeded up by increasing the temperature, but if it is raised too much the reaction will slow down since catalysts are often denatured by heat as other proteins”.

McCALL (1985) p. 46.

CATA, CATAR

TASTE, TASTING: término vinícola general.

Operation which consists of judging wine according to smell, taste and texture to determine type.

“Taste is composed of four elements sweetness, saltiness, acidity and bitterness. The other components of a wine are detected by the nose.”

McCALL (1985) p. 159.

“It is natural that on a second tasting the wines may be reappraised, and hence the original marking may be altered”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 117.

CATAVINO

CATAVINO: préstamo, término vinícola general.

SHERRY GLASS, TASTING GLASS, DOCK GLASS: perífrasis, término vinícola general.

Sherry tasting glass. Traditionally of fine crystal, the glass has a circular pedestal, thin cylindrical stem and elongated tulip-form bowl. Used for tasting and examining the Sherry.

“The 'catavino' is the traditional Sherry glass, shaped like an egg with the top lopped off, and the bottom set onto a thin glass stem with a little disk footing. It is said to be the best glass for a tasting Sherry, and this is one of the things said about Sherry which turns out to be true.”

FIFIELD (1967) p. 17

“To examine the must, the capataz uses a tasting or dock glass about five inches high, narrower at the top than at the bottom, and mounted on a short stem...”.

JEFFS (1982) p. 202.

CINTERO

ROPE: calco, término vinícola jerezano.

Girdle or rope of esparto grass which the workmen of the bodega use to handle and position butts.

“When the broken cask is at the end of a tier, those above it are held in position with ropes secured to casks further along, so that the whole structure is securely bound together”.

JEFFS (1982) p. 213.

“Here we see casks of wine being raised to the upper tiers by means of a movable iron crane –the only one to be found in the Jerez bodegas– instead of by the laborious, hazardous, and even dangerous method of a slanting tramway and ropes, in common use”.

VIZETELLY (1876) p. 51.

CLARA DE HUEVO

EGG WHITE, WHITE OF EGG: perífrasis, término vinícola general.

White of egg is used as a fining agent because it is a rich albuminous protein.

“In Jerez there are four methods in use form doing this–by fish gelatine, by white of egg, by Spanish earth (from Lebrija), by filtering through a special filtering machine”.

COOKE (1955) p. 103.

“Generally it runs its course no cure being known for it beyond the attempt to fine the wine with the white of eggs”.

VIZETELLY (1876) p. 47.

“EGG WHITE. An albuminous protein that combines with tannin to form an insoluble complex that precipitates and removes colloidal hazes from wines”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 68.

CLARIFICACIÓN, CLARIFICAR

CLARIFICATION, CLARIFY, FINING: término vinícola general.

Process of rendering a wine brilliant and clear. The operation consists of adding fining agents to the wine, mixed with eggwhite and Spanish earth, and combined with tannin, precipitates the wine proteins and sweeps away all particles in suspension causing haze. This operation is also known as “beneficio”.

“The wines which are drawn from the bodega casks undergo the process of fining or clarification in wooden or concrete vats lined with plate glass”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

CLAROS

CLAROS: préstamo, término vinícola jerezano.

BRIGHT WINE: perífrasis, término vinícola jerezano.

Bright or clear wine or must obtained when racking off.

“CLAROS: a bright wine”.

JEFFS (1982) p. 289.

CLAROS DE LÍAS

CLAROS DE LIAS: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

Bright or clear wine obtained from the lees of must.

“The must that separates out when the lees are collected together is known as *claros de lias* and is used in blending sherry for local sale”.

JEFFS (1982) p. 204.

CLAROS DE TURBIOS

CLAROS DE TURBIOS: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

Clear wine obtained by putting turbid must through linen bags.

“...another series of wines is used in blending the cheaper sherries, namely *claros de turbios*—clear wine that separates from the lees—”.

JEFFS (1982) p. 248.

CLASIFICACIÓN

CLASSIFICATION: calco, término vinícola jerezano.

Term which refers to the classification of must according to quality which is carried out at the end of the first phase of slow fermentation. The casks are marked with a sign indicating the quality or class tendency of the must.

“Every bodega has its own marks for use at each stage of the classification, but the above are typical”.

JEFFS (1982) p. 203.

COCER

BOIL DOWN: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Part of syrup-producing operation which consists of boiling down the must. The Spanish term may also be used as a synonym for "ferment".

"The must, or new grape juice, before fermentation has commenced, is boiled slowly down to the fifth of its bulk".

FORD (1970) p. 173

COCIDO

COCIDO: préstamo, término vinícola jerezano.

SEASONED: término vinícola jerezano, metáfora.

RIPENED, MATURE: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Taster's term. It refers to a wine whose bouquet denotes maturity during ageing.

"New wine can be... 'crudo' (raw) or 'cocido' (seasoned) refer to its development after the periodic appearance of the 'flor'".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

"'Cocido'... is usually considered in Spain to mean cooked -from 'cocer'- but it has the wonderful Spanish meaning too of accomplished or skilled or experience-ripened or mature, and that fortunately is its meaning as applied to Sherry".

FIFIELD (1967) p. 36.

COGIDO

COGIDO: préstamo, término vinícola jerezano.

CAUGHT, CATCH: calco, término vinícola jerezano.

It is said that an arrumbador is “caught” by the wine if this comes up to the top of the siphon while the operator is still sucking air through it: the result can be asphyxiation if this occurs during fortification.

“The wine often catches the operator unaware by reaching the top of the siphon while he is still sucking air through it”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

“Given sufficient skill, he stops calling just in time to avoid disaster, but occasionally there is a mishap, and he is then said to *coger*, or catch it.”

JEFFS (1982) p. 227.

COLOR

COLOR: préstamo, término vinícola jerezano.

COLOUR: calco, término vinícola jerezano.

VINO DE COLOR: perífrasis, término vinícola jerezano.

Name of an auxiliary Sherry wine. Blend obtained by mixing one part of unfermented must with two parts of grape syrup, the proportions varying according to their respective densities. “Color” wine ferments slowly and like other wines deposits lees. After being racked off it is left to age in casks. Used to give colour to too-pale wines. “Color” is also called in Jerez “vino de color” and “color de macetilla”.

“Color' wine, like other wines, deposits lees, and towards the New Year it is generally ready to be racked off. Once it is fermented, the Baume degree of the Color is about 11° or 12° and the alcoholic strength is about 8% or 9%.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

“To one bota of common wine about eleven gallons of arropo and a quantity of spirit are added and dissolved by agitation. By adding varying quantities of this colour to other wine the shades are produced. Brown sherry receives about 25 gallons o this 'vino de color' to the bota”.

THUDICHUM (1894) p. 280.

COLOR DE MACETILLA

COLOR DE MACETILLA, MACETILLA COLOR: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

WINE OF THE LITTLE MALLET: perífrasis, término vinícola jerezano.

Another name for 'vino de color'.

“This is the very best form of vino de color, and is called 'color de macetilla' or wine of the little mallet, possibly because it was once sold by auction owing to its scarcity and value”.

JEFFS (1982) p. 247.

“If the arrope is blended with fully fermented must the blend is generally called 'Color Remendado', which is of inferior quality to the Macetilla Color”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

“It is suggested that the Jerez name for this wine 'color de macetilla', 'macetilla' being a 'hammer', refers to the auctioneer's hammer”.

ALLEN (1954) p. 98.

COLOR REMENDADO

COLOR REMENDADO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

PATCHED COLOUR: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

A blend of grape syrup and fully-fermented must referred to as “patched colour”.

“A cheaper and more common colour wine is prepared by mixing sancocho or arrope with must that has already fermented: this is known as *color remendado* or patched colour”.

JEFFS (1982) p. 248.

“If the arrope is blended with fully fermented must the blend is generally called 'Color Remendado', which is of inferior quality to the Macetilla Color”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

COLLARÍN

COLLAR: término vinícola general.

Small label stuck on the base of the neck of the bottle.

“The labels, back-labels and collars which are used in Jerez are practically all printed locally.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 177.

COMBINADO

COMBINADO: préstamo, término vinícola jerezano.

HALF-AND-HALF WINE AND ALCOHOL, FIFTY FIFTY WINE AND ALCOHOL: perífrasis, término vinícola jerezano.

Blend consisting of half-and-half or fifty-fifty mixture of wine and alcohol.

“A fifty-fifty mixture of alcohol and mature sherry, known as *mitad y mitad*, *miteado*, or *combinado*, is much safer”.

JEFFS (1982) p. 205.

“In Jerez, and above all in Sanlúcar, the musts are usually fortified not with pure alcohol but with a half-and-half blend of a wine and alcohol called ‘miteado’”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

COMPAÑERO

ASSISTANT: calco, (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Workman belonging to middle grade in bodega hierarchy.

“The skilled men usually work in teams of four foreman, two assistants and apprentice”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

COMPRA DE UVAS

COMPRA DE UVAS: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

BUYING THE GRAPES: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Purchase of grapes in the vineyard.

... *compra de uvas*... is used by small growers who sell their grapes as fruit delivered to the buyer's press-house.

JEFFS (1982) p. 174.

“There are three ways in which the transaction may be carried out. The first is called ‘*compra de uvas*’, ‘buying the grapes’.

COOKE (1955) p. 76.

CONO

STAINLESS STEEL VAT: perífrasis, término vinícola general.

Now mostly substituted by stainless steel plate-glass lined vat. Formerly large, wooden, closed vats, shaped like a truncated cone, in which wine was clarified or fortified.

“One notices the great progress that has been made in pumps and filters, and in means of transport inside the bodegas themselves; in the stainless steel vats for the fining of wines before bottling, cooling plants, bottling lines, etcetera”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 132.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

CONTROL COUNCIL FOR SHERRY AND THE OFFICIAL DENOMINATION OF ORIGIN JEREZ- XÉRÈS-SHERRY: perífrasis, término vinícola jerezano.

Organization established in 1934 which controls and protects the denomination of origin Jerez-Xérès-Sherry. It protects and inspects the Sherry industry and it also controls age and quality of wines for exportation.

“This was the Control Council for Sherry, and the official denomination of origin... ‘Jerez’... ‘Xérès’... and ‘Sherry’...”
(Texto mecanografiado cedido por M.G.G., “Defence denomination”).

“Since 1933 the preparation of Sherry has been controlled by the Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry. This authority corresponds to those that control the various regions of the French Appellation Controlle, and all casks and bottles exported from sherry area bear the seal of the Consejo Regulador as a guarantee of authenticity”.

JEFFS (1982) p. 112.

“...this indicates that the wine has been aged in accordance with the ‘reglamento’ of the Consejo Regulador (local regulatory body)”.

READ (1983) p. 12.

CONTENIDO ALCOHÓLICO

ALCOHOLIC STRENGTH: perífrasis, término científico.

The quantity of alcohol by volume in a given quantity of an alcoholic drink which in fortified wines ranges between 17% and 22%.

“As it ages, its colour darkens, its alcoholic strength rises it may be to twenty per cent, and it becomes a generous, seductive, mellow wine...”.

ALLEN (1954) p. 88.

CONTRA-ETIQUETA

BACK-LABEL: término vinícola general.

Label on the back of the bottle, usually with technical observations and/or eulogies about the wine.

“... written descriptions of the character and style of the wines they offer, either on a back label or neck tag of the bottle, or on shelf notices”.

PATERSON (1980) p. 32.

CORCHA

CORK: calco (hiperónimo), término vinícola general, metonimia.

Solid cylindrical bung of cork used to stop up the ‘falsete’ or opening in the head of a butt.

“Because the casks are loosely stoppered with corks or wooden bungs, the loss from evaporation is considerable, since in Jerez the casks are not completely filled...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 123.

CORCHO

CORK: término vinícola general, metonimia, elipsis.

CORK STOPPER: perífrasis, término vinícola general.

Bottle-stopper made of cork.

“Do not keep wine standing up
away from the cork”.

GILBERTSON (1982) p. 3.

“Cork stoppers, i.e. short
cylindrical corks with a flange at one
end, have been produced in the past
for industries other than wine”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 55.

CORRIDA DE ESCALAS

RUNNING THE SCALES, CORRER THE CLASSES: calco,
perífrasis, término vinícola jerezano.

One of the main operations in wine-making. A topping up
process by which casks are replenished little by little from the
scale immediately above. Effected in solera system.

“When wine is drawn off from the
first scale, it is made up to equal
quantities from each of the casks.
These are then replenished from the
second scale, this in turn is topped up
from the third, and so on up the
scales, till the last-provided that the
number of casks in each scale is the
same –will be minus the quantity taken
from the first. This process is called in
bodega jargon ‘running the scales’”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) pp. 118-119.

“They ‘correr’ the classes more often; which means they change the wine from butt to butt, only a few jars at a time. But there they run both up and down the scales”.

FIFIELD (1967) p. 99.

CORTADO

CROSS-STROKE, BROKEN STICK, CUT STICK: perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to the mark on a butt indicating that the wine therein inclines towards Palo Cortado. Consists of a stroke crossed by one or more horizontal lines thus (†).

“... those which have already developed a certain body and are also clean on the nose are marked with a raya cut by one or more horizontal strokes (†), (≠), the number of cross-strokes referring to strength and delicacy”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 117.

“This cross-stroke may be multiplied to signify degrees of that precious quality gordura... and wines may be classified in a rising scale of body and vinosity as ‘Dos Palos Cortados’, ‘Tres Palos Cortados’ or even four”.

ALLEN (1954) p. 91.

“‘Palo cortado’, the broken stick, or cut stick, the mysterious sign for oloroso”.

THUDICHUM (1894) p. 276.

COSECHERO

GROWER: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Bodeguero whose musts come from own vines.

“... it was quite unusual for growers to store the must in their vineyard buildings for the first few months until fermentation, was more or less complete”.

JEFFS (1982) p. 191.

CREAM

CREAM SHERRY: perífrasis, término vinícola jerezano, metáfora.

Sweetened Oloroso. A blend of the best Oloroso and Pedro Ximenez wines, of dark golden colour with a raisin taste and 19% alcohol content. Exported.

“CREAM SHERRIES were originally developed for the British market, but have become increasingly popular in the USA. The dark, mahogany-coloured variety is made by sweetening an ‘oloroso’ with a sugary must prepared from Pedro Ximenez (and other grapes) left to dry in the sun”.

READ (1986) p. 36

“A cream sherry is one which is older, softer and better than a milk”.

JOHNSON (1989) p. 56.

CRÉMOR TÁRTARO

CREAM OF TARTAR: perífrasis, término científico.

If potassium bitartrate forms in wine, it will precipitate out as crystals, commonly known as cream of tartar.

“When the lees are not used for distillation they are dried and used in the manufacture of Cream of Tartar, their value naturally depending upon their tartaric content”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

CRIADERA

CRIADERA: préstamo, término vinícola jerezano.

NURSERY: calco, término vinícola jerezano.

NURSERY SCHOOL, BABY ROW: perífrasis, término vinícola jerezano.

Term used to refer to the scales in the solera system (except the first scale which is itself called “solera”). The butts in the scales are never moved.

“The last criadera, the baby row, is actually the last one numerically it carries the highest number, the count ascending from 1st criadera to second criadera, to perhaps a maximum of ninth”.

FIFIELD (1967) p. 26.

“The solera is therefore refreshed with wine that is only slightly younger, drawn from a *criadera*, or nursery. This, in turn, is refreshed with wine drawn from another *criadera*...”.

JEFFS (1982) p. 222.

“The criadera is the nursery school of the ‘solera’”.

COOKE (1955) p. 98.

CRIADOR

WINE-MAKER, WINE-GROWER: perífrasis, término vinícola general.

Vintner who ages wine for sale.

“Vinification is more the domain of man than is viticulture. While the grower can only modify, adapt and mitigate certain conditions of soil, climate and site, the wine-maker has real control”.

SUTCLIFFE (1988) p. 10.

“During the last fifteen years the wine-growers of Jerez have come to consider oenological research as a natural part of their work”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 132.

CRIADOR EXPORTADOR

GROWER, REARER AND SHIPPER: perífrasis, término vinícola general.

Vintner who ages wine for sale directly to the public

“Messrs Gonzalez, who are at the same time growers, rearers, and shippers of Sherry, have as many as 600 people at work”.

VIZETELLY (1876) pp. 70-71.

CRIANZA

AGEING AND MATURING OF WINE; GROWING THE WINE... REARING AND EDUCATING: perífrasis, término vinícola jerezano.

Term applied to the whole process of Sherry production though, strictly speaking, it should be applied only to the final stage after the racking off.

“I shall discuss in the next chapter, which deals with the ageing and maturing of wines, because, at the moment that fermentation sets in, the liquid has really become wine...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 97.

“To this some of the extractors have objected that if they were to change their style of growing the wine (‘growing’ is here used as an active verb by the extractors, who also speak of ‘rearing’ and ‘educating’...”

THUDICHUM (1894) p. 291.

CRIANZA DE FLOR

FLOR FORMATION, FORMATION OF (THE) FLOR: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

GROWTH OF (THE SHERRY) FLOR: perífrasis, término vinícola jerezano.

Period during ageing in which the flor film is on the surface of the wine.

“The formation of Flor is an essential process and definitely establishes the type of Sherry and gives to all finos their particular taste and smell”.

GILBERTSON (1982) p. 2.

“After racking a sherry into an ‘open’ cask the growth of a flor is

encouraged by the massive amounts of oxygen reaching the yeast together with the correctly balanced wine”.

McCALL (1985) p. 88.

“The film quickly forms on Sherry if the conditions are favourable, and in one month will be approximately 3mm thick. The conditions of a growth for the Sherry ‘flor’ as stated by Fornachon...”

TURNER & ROYCROFT (1979) pp. 84-85.

“The growth varies according to the types of wine and is thickest with ‘finos’...”

READ (1984) p. 103.

CRUDO

RAW: término vinícola general, metáfora.

Taster's term. Said of a wine whose bouquet denotes immaturity with little improvement through ageing.

“‘Crudo’ (raw) or ‘cocido’ (seasoned) refer to its development after the periodic appearance of the ‘flor’”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

“Words associated with acidity—green, appley, unripe, raw – are more likely to fit young wines, or wines made from grapes that were not ripe”.

SUTCLIFFE (1988) p. 13.

CRUJÍA

CRUJÍA: préstamo, término vinícola jerezano.

CENTRAL TRANSVERSE AISLE: perífrasis, término vinícola jerezano.

The central transverse aisle of a bodega.

“... the central transverse aisle, where the majority of the cellar work takes place is called in Jerez the ‘crujía’”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 128.

CUARTA (1/4 BOTA)

CUARTA (BOTA): préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

QUARTER-CASK: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

A cask with a capacity of one quarter of a standard shipping butt.

“...various smaller casks are used in Jerez:... the quarter-cask of 125... litres”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

“CUARTA (BOTA): a quarter cask (1/4 butt)”.

JEFFS (1982) p. 289.

CUARTILLO

CUARTILLO: préstamo, término vinícola general.

Volume measure of wine. A thirty-second part of an arroba (0,5 litre).

“CUARTILLO: a measure of wine by volume: 1/32 arroba”.

JEFFS (1982) p. 289.

CUARTO DE MUESTRAS

SAMPLE-ROOM: calco, término vinícola general.

Department where the taster works and keeps samples for reference.

“On our visit we passed through the different offices. Comprising the escritorio or counting-house ...and the sample-room in which the wines in question are tasted”.

VIZETELLY (1876) p. 75.

“... an essential feature of all bodega is the sample-room, where the taster, away from the turmoil of ordinary business, can judge the quality and shades of his wines. These sample-rooms should preferably face north”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

CUARTO DE REFERENCIAS

SHIPPING SAMPLE ROOM: perífrasis, término vinícola general.

Part of the sample-room where references to exported wines are filed.

“... and the sample-room in which the wines in question are tasted, together with the shipping sample room, containing 11000 samples of wine exported during the past five years”.

VIZETELLY (1876) pp. 75-76.

CUARTO PIE

FOURTH PRESSING: calco (hiperónimo), perífrasis, término vinícola jerezano.

Must obtained on the fourth pressing. Also known as 'estrujón'.

"In small vineyards, where no hydraulic presses are available, they sometimes have a fourth pressing, called 'estrujón'".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

CUELLO

NECK: término vinícola general, metáfora.

Narrow part of the bottle between the rim and the rest of the container.

"Profile of a bottle... Neck
Cylinder of even shape, to take the long cork required for bottle ageing".

SUTCLIFFE (1988) p. 164.

CUERPO

BODY: término vinícola general, metáfora.

Quality which usually depends on alcoholic strength. Also describes the "thickness" of a wine.

"Body A tasting term to describe the feel of the wine in the mouth. Wines are usually described as being either full, medium or light bodied. The word may have its roots in the practice (now abandoned) of putting pieces of meat into the vats to 'add body'".

McCALL (1985) p. 30.

“Body is the wine's content of fruit extract which varies with water content of the fruit, due to soil, sunshine, temperature, variety and ripeness at the time of the picking”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 30.

“Very commonly a wine is described as having *mayor* or *menor cuerpo* (greater or lesser body)”.

JEFFS (1982) p. 214.

DELGADO

THIN: término vinícola general, metáfora.

Taster's term. Must or wine whose bouquet denotes little alcoholic content or a slight excess of volatile acidity. A watery wine, lacking in body, flavour and delicacy.

“A wine... may be *delgado* (thin) or *gordo* (fat), depending on its strength...”

JEFFS (1982) p. 213.

“THIN A wine lacking in body and flavour; insipid, watery”.

PATERSON (1980) p. 63.

“Thin. Watery”.

SNELL (1988) p. 150.

“Words like harsh, heavy, light, luscious, mellow, spicy, delicate, fruity and thin explain themselves”.

SUTCLIFFE (1987) p. 12.

DELICADO

DELICATE: término vinícola general, metáfora.

Taster's term. Quality of light wine referring to charm and balance.

“Such as have not undergone this development and remain vinos finos may be described as pale in colour, dry, soft, and delicate in flavour...”

VIZETELLY (1876) p. 45.

“DELICATE A gently flavoured wine, mostly applied to white wines but sometimes to reds...”

PATERSON (1980) p. 56.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: préstamo, perífrasis, término vinícola general.

DENOMINATION OF ORIGIN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

System of guarantee and protection by which only those wines produced and made in the zone may bear the name.

“This was the Control Council for Sherry, and the official denomination of origin used the three linguistic variations of the geographical name -‘Jerez’... Xérès- the French version of the old form ‘Xerez’ and ‘Sherry’- the anglicised version of the mediaeval Spanish...”

(Texto mecanografiado cedido por M. G. G., “Defence Denomination”).

“The better wine-producing regions of Spain are defined and given a ‘Denominación de Origen’.

Each of the 24 regions has a 'Consejo Regulador' which controls the way the vine is grown and the wine French AC and the Italian DOC systems”.

SUTCLIFFE (1988) p. 124.

“Clearly, the system of Consejos Reguladores and Denominaciones de Origen has done a great deal to improve standards”.

READ (1986) p. 17.

DENSÍMETRO

HYDROMETER: término científico.

Instrument for measuring the density of a liquid. In wine making it is used solely for measuring the quantity of sugar in any given must or wine.

“If sugar is added to the water it becomes 'thicker' and so the hydrometer does not sink as far as the 1000 mark”.

McCALL (1985) p. 101.

“Most winemaking hydrometers have a potential alcohol scale on them”.

McCALL (1985) P. 101.

DEPÓSITO

VAT: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Large cement or steel recipients lined with glass or plastic and used in the fining and blending of big quantities of wine. They have two floodgates and two taps for the wine to enter through pumps and hoses. Their capacity varies from live, to more than one hundred butts.

“In the former refectory of the convent they have a number of large vats, the smallest holding some eight butts, which are used for maturing and fining wines”.

VIZETELLY (1876) p. 84.

“... There have been cases in which a must fermented in large vats produced wines of noticeably different qualities on being transferred to casks, although these were new...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 105.

“Small quantities may be mixed in casks, but large blends are prepared in vats that generally hold 80 or 125 butts... some modern blending vats are fitted with paddles for mixing”.

JEFFS (1982) p. 258.

DESLÍO

RACKING, RACKING-OFF: término vinícola jerezano, metonimia.

Operation carried out after the tumultuous fermentation of the must has taken place. The thick settling matter which has fallen to the bottom of the cask is removed from the wine leaving it completely bright.

“The fermented wine remains in the andana of the bodega until it is pretty clear of floating yeast which is mostly in January or February. It is then racked (desliado) and some brandy is added to it”.

THUDICHUM (1873) p. 800.

“After the must has been racked, it is at last called wine, though some shippers go on calling it 'must' until it is two years old...”

JEFFS (1982) p. 204.

DESPALILLADO

DESTEMMING: término vinícola general.

TAKE OUT STALKS, COLLECT STEMS: perífrasis, término vinícola general.

Operation which consists of separating the stalks from the must.

“...it flows steadily from the lagar and is filtered first by an open-mesh basket to take out the larger foreign bodies, such as stalks...”

JEFFS (1982) p. 180.

“...the must will ooze out through the outlet into a tub, through the metal sieve where any stems, pips and skins which the must may at this stage contain collected”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

“destemming despallado”.

ESCARPIT (s. a.) pp. 30-31.

DESPALILLADORA

STALKING MACHINE: perífrasis, término vinícola general.

MILL-HOPPER, SIEVE: término vinícola general.

Rotating metal sieve which removes the stalks in the mechanical crushing operation.

“...passed the grapes from the staking machine or mill-hopper, into lagars... Modern staking machines work on a centrifugal principle which does the work very quickly and efficiently”.

JEFFS (1982) pp. 182-183.

“...though the metal sieve where any stems... are collected”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

DESVINADOR

PRE-DEJUICER: calco (hiperónimo), término vinícola general.

Type of mechanical press sometimes used to obtain “yema” or first must.

“The grapes are first put into a pre-dejuicer, which is effectively a tank in which the juice is extracted by the weight of the grapes alone... The grapes are moved by screws through inclined, perforated, stainless-steel tubes”.

JEFFS (1982) p. 184.

DISTINGUIDO

DISTINGUISHED: término vinícola general, metáfora.

Tasting term referring to quality of flavour. Elegant, well-balanced wines with character and breed.

“DISTINGUISHED’ –Marked and exceptional character and breed”.

(Glosario mecanografiado cedido por González Byass).

DOS RAYAS

DOS RAYAS: préstamo, término vinícola jerezano.

TWO STROKES, TWO RAYAS: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Refers to system of marks on butts indicating classification of must. Two strokes may be equivalent to 'Raya y Punto'. Musts receiving this classification are inclined to be coarse.

“Dos rayas is a common wine, not clean, but affected with some fault or other”.

THUDICHUM (1894) p. 277.

“The third class, wine which is not quite clean on the palate or has some other defect gets two strokes, // 'Dos Rayas'”.

COOKE (1955) p. 80.

“...wine destined for 'olorosos' is marked with two 'rayas (//)' and brought up to 18 by the addition of half-and-half mixture of alcohol and must, so as to kill or prevent the formation of flor”.

READ (1986) p. 33.

DULCE

DULCE: préstamo, término vinícola jerezano, elipsis.

SWEET WINE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to a sub-type of sherry wine. It is an intensely sweet flavoured wine of incomplete fermentation obtained from the Pedro Ximenez or Moscatel Fino grape, harvested late and formerly left in the sun from ten to twenty days.

“Mention must also be made of the 'dulce' and 'color' wines, which are used in the Sherry industry to sweeten or colour other wines”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 111.

“All these heavy mostos were expressly prepared for dulce, and were not allowed to ferment at all, but had their fermentation prevented by the addition of one-fifth of their volume of alcohol”.

THUDICHUM (1894) p. 272.

“A similar sweet wine is obtained in the same way from Moscatel grapes”.

COOKE (1955) p. 93.

DULCE

SWEET: término vinícola general.

Tasting term used to describe the quality of wines. It refers to the sweet taste and smell or bouquet.

“A wine is said to be sweet if it tasted obviously sweet to the palate...”

McCALL (1985) p. 156.

DULCE APAGADO

DULCE APAGADO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

QUENCHED SWEETNESS: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

A form of sweet wine obtained by the addition of alcohol to unfermented must.

“‘Dulce apagado’ (quenched sweetness) otherwise known as *dulce racimo* or *mistela* ...It was a cheaper and less distinguished sweetening wine made from grapes grown, for the most part, in Los Palacios, just outside the sherry area”.

JEFFS (1982) p. 245.

DULCE BLANCO

DULCE BLANCO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Literally “sweet white”. Wine resulting from invert sugar blended with fino sherry. It is also called “Dulce de almíbar”.

“Before it can be used, the invert sugar is first blended with fino sherry; it is then matured for a time and is allowed to settle down. The resulting wine is called *dulce de almibar*, or *dulce blanco*, and is suprisingly expensive”.

JEFFS (1982) p. 247.

DULCE DE ALMÍBAR

DULCE DE ALMÍBAR: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Wine resulting from invert sugar blended with fino sherry. It is also known as “dulce blanco”.

“The use of dulce de almíbar is therefore limited— though the purpose of a ban on adding natural sugar in small amount to sherry seems obscure”.

READ (1988) p. 76.

DULCE PASA

DULCE PASA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Another sweet wine also made from Palomino grapes and used for blending.

“This new sweetening wine, known as *dulce pasa*, must be distinguished from the *dulce apagado* (quenched sweetness) otherwise known as *dulce racimo* or *mistela*, which used to be made outside the sherry area and the importation of which is now forbidden”.

JEFFS (1982) p. 245.

DULCE RACIMO

DULCE RACIMO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Sweet wine obtained by the addition of alcohol to unfermented must. It is also known as dulce apagado (quenched sweetness) and mistela.

“This new sweetening wine, known as *dulce pasa* must be distinguished from the *dulce apagado* (quenched sweetness) otherwise known as *dulce racimo* or *mistela*

which is used to be made outside the sherry area and the importation of which is now forbidden”.

JEFFS (1982) p. 245.

DUQUE

CORK: calco (hiperónimo), término vinícola general.

Little cork used to close the wooden drawing-off tube.

“CANUTO: short wooden pipe with a cork which is inserted in the bunghole in the head of a cask, when it is desired to draw wine from that cask”.

JEFFS (1982) p. 288.

DURO

HARD: término vinícola general, metáfora.

Tasting term applied to raw and astringent wines due to over-prominence of tannin and to some extent acidity.

“If a wine is astringent or hard it will probably have high acid, but also a lot of tannin”.

SUTCLIFFE (1987) p. 13.

“As a general description for a wine; hard is a derogatory term, probably indicating an excess of tannin. Such wines make indifferent drinking, but as a general rule they will become softer as they acquire bottle age”.

PATERSON (1980) pp. 57-58.

DURO

DURO: préstamo, término vinícola jerezano.

HARD: calco, término vinícola jerezano.

Term used to describe a wine that is not flexible enough to be blended with another wine because it is too characteristic.

“...‘blando’ (soft) or ‘duro’ (hard) according to its flexibility to follow a desired type”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

EAST INDIA SHERRY

EAST INDIA SHERRY: perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

Name given in England to a full-bodied and sweetish, old Oloroso.

“This is used to darken the colours of styles such as ‘Old East India’ and brown sherry”.

READ (1988) p. 77.

“Then there is East India or Old East India Sherry. The name is given to Olorosos aged and dark in colour, and is derived from a pleasant notion that Sherry which had twice crossed the Equator was greatly improved by it”.

COOKE (1955) p. 91.

ELEGANTE

ELEGANT: término vinícola general, metáfora.

Quality of balance and refinement of flavour.

“‘ELEGANT’ implies balance and harmony between component parts of the wine - it will probably be a wine of breed, and is more often white than red”.

SUTCLIFFE (1987) p. 13.

EMBOTELLADO

BOTTLING DEPARTMENT: perífrasis, término vinícola general.

Section where bottling is carried out.

“EMBOTELLADO: the bottling department of a shipper's bodega”.

JEFFS (1982) p. 289.

EMBOTELLADO

BOTTLING: término vinícola general.

Process of filling the bottles with wine.

“Bottling is from final scale, and from the solera, which is the 'solera' of the solera”.

FIFIELD (1967) p. 34.

“I must now say something about the bottles, packing and other accessories used in the bottling of Sherry and brandy in Jerez”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 170.

EMBOTELLADOR

BOTTLER: término vinícola general.

Qualified or semi-qualified person employed in the bottling process.

“There is no team system among the bottlers, as their jobs are constantly changing, so that the only distinction made here is between “qualified” and “semi-qualified”, according to aptitude, length of service, and type of work involved”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

EMBOTELLADORA

BOTTLING MACHINE: término vinícola general.

Machine used in the bottling process.

“Nearly all bottling machines have a special gadget which allows the air to pass out of the bottle as the cork is pressed down...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 176.

EMBUDO

EMBUDO: préstamo, término vinícola jerezano.

FUNNEL: calco, término vinícola jerezano.

Inverted stainless steel cone with the narrow end extended to form a neck for insertion into a vessel. Used for pouring wine into a butt.

“...and then into a tub whence it is ladled by flat spoons resembling banker's money shelves, into jugs and from them poured through a finer sieve, placed inside a wide funnel (embudo), into the butts...”.

THUDICHUM (1873) p. 783

“A siphon tube carries the wine from the Butt into the 'jarra' which has a capacity of nearly three gallons, and the jar is emptied into the next Butt through a funnel”.

ALLEN (1954) P. 85.

EMPALAGOSO

CLOYING: término vinícola general.

Said of a too-sweet, heavy and uninteresting wine which lacks acidity.

“CLOYING- A sweet and heavy wine which palls; lacking the acidity to make it crisp and interesting”.

(Glosario mecanografiado cedido por González Byass).

“They must prepare a completely balanced wine that is old without being bitter, and soft but not cloying”.

JEFFS (1982) p. 241.

ENCABEZADO

FORTIFICATION: término vinícola general, metonimia.

The addition of alcohol or “miteado” to a must or wine.

“However bad the wine, it is not doubtful whether it was ever diluted with water, as this would have called for further fortification (i.e. strengthening with alcohol) and would not have been an economic proposition”.

JEFFS (1982) p. 102.

“Before the butts receive the clear wine a certain amount of alcohol distilled from wine is poured into them. This simple process is called fortifying the wine”.

COOKE (1955) p. 81.

“When deficient in alcohol, 'fino' sherries are lightly fortified at an early stage...”.

READ (1984) p. 109.

ENCARGADO

FOREMAN: calco, término vinícola general.

The head of a team of bodega workmen.

“The workmen employed in a bodega are known collectively as 'arrumbadores'. This is a local word, probably derived from 'arrumbar'” to place objects in order. “A distinction should be made between those who handle casks, which is skilled labour, and other workers, who serve only a short apprenticeship. The skilled men usually work in teams of four – foreman, two assistants, and apprentice”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

ENFALSETAR

SHUT OFF: calco (hiperónimo), término vinícola general.

To shut off the butt head opening or to put the butt front opening in.

“In this way the wine continues to be drawn out clear as soon as the flow becomes turbid it is shut off, and the liquid lees which remain are put into tubs.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

ENMOHECIDO

MOULDY: término vinícola general.

Taste and smell of wines in the making of which the grape vessels or utensils used had been in contact with moulds. It can also be caused by a diseased or rotting cork.

“If fruit is used on which moulds have already developed, the wine is likely to smell and taste mouldy”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 130.

ENOLOGÍA

OENOLOGY: término vinícola general.

Science and art of wine-making in all its aspects: preparation, fermentation, maturation and consumption”.

“Enormous advances have been made in the science of oenology in the last 15 years, and people are now trained at university to make wine”.

SUTCLIFFE (1987) p. 10.

ENÓLOGO

OENOLOGIST: término vinícola general.

Person who is experienced in all matters concerning wine and winemaking.

“The leading oenologists are of the opinion that the larger the amount of must fermented at one time, the better the result...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 105.

ENTRE FINO

ENTRE FINO: préstamo, perífrasis, término vinícola general.

Inferior Fino wine that lacks distinction and/or delicacy.

“A fino of little merit, that lacks delicacy, is known as *entre fino*.”

JEFFS (1982) p. 216.

“Inferior wines are known as entre-finos, or middling finos...”.

VIZETELLY (1876) p. 46.

“These are called Entre-Finos and Rayas respectively. They lack the clean delicate aroma which is the first quality of all good Sherry”.

COOKE (1955) p. 90.

ENVEJECIMIENTO

AGEING: término vinícola general, metáfora.

Process of wine making, during which and over a period of years, the must turns into wine by means of different operations.

“... and this is achieved by ageing it in a cask with an air space above the liquid and only loosely stoppered”.

READ (1986) p. 30.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLAS

BOTTLE AGEING: perífrasis, término vinícola general, metáfora.

English term little used in Spain. Applied to the ageing of a wine in the bottle. (Sherry wines do not age in bottles but in casks).

“A really first-class amontillado, palo cortado, or oloroso, if it is initially sweetened, develops in bottle and steadily improves. It gradually consumes its sugar, and becomes remarkably smooth while the bouquet and flavour develop to be exceptionally deep and clean. Such wines are said to have *bottle age*”.

JEFFS (1982) pp. 271-272.

“BOTTLE AGEING: Most wines improve during a period in bottle, before serving them, but there are exceptions to this... Sherry-type wines should not be bottled until they are ready for drinking, since all their maturation goes on in the presence of aire.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 33.

ENVINADO

SEASONING: término vinícola general, metonimia.

Process by which new butts are rendered suitable for the production of wine chiefly by eliminating resin which is soluble in alcohol and liable to affect the flavour and bouquet of the wine. New casks are first seasoned by storing must in them during fermentation. This operation is known as 'mosteado', and is not harmful to must - as it would be to wine. After this “Raya” is usually stored for several months, though casks may also be seasoned or “envinadas” with ammonia and steam.

“The wine is allowed to ferment in seasoned botas of from 34 to 38 arrobas...”

THUDICHUM (1894) p. 283.

“Casks are ammonia cured; butts now, they are used for the tumultuous fermentation of the must at vintage; then seasoned with the raya or fino depending on their intended use.”

FIFIELD (1967) p. 38.

ENYESADO

PLASTERING: calco, término vinícola jerezano.

Old-fashioned and widely-spread operation in which gypsum is added to grapes – before pressing – or to must, to improve fermentation.

“At this stage they were lightly powdered with gypsum (calcium sulphate), a process known as 'plastering', which provoked heated controversy in Victorian times.”

READ (1986) p. 29.

“The wines in Jerez are all plastered...”

THUDICHUM (1894) p. 272.

ENZIMAS

ENZYMES: término científico.

Protein (apo-enzyme) joined to an organic compound (co-enzyme) which effects chemical changes in wine. Enzymes undergo no change themselves but can be destroyed by heat or freezing. They act as catalysts.

“Enzymes are catalysts produced by living organisms and each acts upon one specific substrate...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 68.

EQUILIBRADO

WELL-BALANCED: término vinícola general.

Quality of a “rounded” wine, whose flavour and bouquet denote harmony.

“A well-balanced wine is one in which all the components have come together in complete harmony. It will not necessarily be a great wine, but it will be a good one”.

PATERSON (1980) p. 55.

“It has been the custom of many of them to lay down each year a butt or two of new wine which has seemed particularly well balanced and to let it develop independently”.

COOKE (1955) p. 100.

EQUILIBRAR

BALANCE, BALANCING: término científico.

Operation which consists of adding a very small amount of citric acid to a wine whose total acidity is too low.

“Citric acid is utilized in ester fermentation and so does nothing to promote bouquet or flavour, but a high content can prolong maturation. It is therefore of more benefit in balancing a must than in balancing a finished wine”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 9

ESCALA

SCALE: calco, término vinícola jerezano.

Term applied to each row of casks in a solera holding similar wine of the same year.

“In this ingenious system the wines as they age are promoted from class to class, until they come to the top class, the first scale of butts containing the oldest wines which represent the standard of that particular Solera”.

ALLEN (1933) p. 81.

“Later it is transferred to the oak butts and commences its doctorate, the apprenticeship of the scales”.

CUEVAS (1980) p. 68.

ESCOBAJO

STALK: término vinícola general.

Main stem of a bunch of grapes.

“Tannin is a group of organic substances in the pips, the skins and the stalks of grapes”.

PATERSON (1980) p. 62.

ESCOBILLA

SMALL BROOM: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Broom of thyme twigs with a wooden handle, used during pressing to form the 'pie'.

“A shovel is used to round off the sides, and the lagar is swept with a small broom made of thyme twigs”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94

ESCRITORIOS

ESCRITORIOS: préstamo, término vinícola jerezano.

BUSINESS OFFICES, COUNTING HOUSE: perífrasis, término vinícola jerezano.

Part of the bodega complex dedicated to administration and business.

“Through a complex of winestores, gardens, 'escritorios', as business offices are called in Jerez...”

FIFIELD (1967) p. 63.

“On our visit we passed through the different offices, comprising the escritorio or counting house...”

VIZETELLY (1876) p. 75.

ESPIRRIAQUE

ESPIRRIAQUE: préstamo, término vinícola jerezano.

THIRD PRESSING, THIRD PIE PRESSING: perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to the inferior quality must obtained on the third pressing.

“In smaller vineyards there is sometimes a third pie pressing, known as *espirriaque*”.

JEFFS (1982) p. 181.

“The juice of the third pressing which is called in Jerez 'espirriaque', is not generally pressed in the larger vineyards... The 'espirriaque' is of inferior quality and is sometimes added to the 'aguapie'”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

ESPOLINES

ESPOLINES: préstamo, término vinícola general.

SLEEPERS: calco, término vinícola general, metáfora.

Thick squared acacia wood sleepers about 35 cms. long used as bearers, supports and brakes.

“It is traditional to arrange the first scale on special wooden beams ('palos de escalera'), which in turn rest on strong sleepers ('espolines'), placed exactly beneath the centre of each butt”.
GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 122.

ESTABILIZACIÓN

STABILIZATION, STABILIZING: término vinícola general.

During fermentation a wine is said to be active. A wine is stable when there is no possibility of altering any of its physical or chemical parameters.

“Commercially, wines are stabilized by being passed through filters so fine that they remove all yeast cells...”
TURNER & ROYCROFT (1979) p. 167.

“Stabilising the stopping of fermentation and prevention of refermentation in the presence of residual sugar.”
McCALL (1985) p. 141.

ESTACIÓN DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE JEREZ

ESTACIÓN DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE JEREZ: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

JEREZ CENTRE OF VITICULTURE AND OENOLOGY, BUREAU OF VITICULTURE AND OENOLOGY, BUREAU OF VINICULTURE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

Official centre of investigation into, and experimentation on, Sherry wine. It has a commercial section which cooperates with the Control Council for which it takes samples.

“...but after considerable research by oenologists, much of it performed in the Jerez Centre of Viticulture and Oenology...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 120.

“...some interesting oenological studies have been made by the Estación de Viticultura y Enología of Jerez...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 132.

“...agricultural engineer and director of the Bureau of Viticulture and Oenology in Jerez”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 132.

ÉSTERES

ESTERS: término científico.

Compound formed by reaction between an organic acid and alcohol when the hydrogen of an acid is replaced by a hydro-carbon radical of the ethyl type. Sweet smelling compounds, they are responsible for the bouquet and flavour of a particular wine.

“Some esters are obtained from ingredients and, since they are volatile, boiling should not be used for flavour extraction if possible”.

McCALL (1985) p. 76.

“It is these secondary fermentations that really give Sherries their unmistakable characteristics, stimulating the development of the esters that distinguish one wine from another”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 117.

ESTRELLA

ESTRELLA: préstamo, término vinícola jerezano.

STAR: calco, término vinícola jerezano.

Star-shaped cork used to stop the mouth of the funnel (the boat-shaped funnel placed on top of the butt). The wine must not be poured straight in through the funnel as this would disturb the lees and damage the 'flor'.

“An alternative device is to fit in the bottom end of the funnel a cork (known as an 'estrella', or star) with perpendicular grooves round its edge through which the wine slowly passes.”
GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

ESTRUJADO

CRUSHING: término vinícola general.

One of the operations done in the mechanical crushing of the grapes. (Crushing consists of crushing, two pressings, plastering and destemming).

“The grapes are crushed by a wooden platform and gypsum is added just before”.

JEFFS (1982) p. 182.

“Gypsum is added after crushing, and the must is fermented either in butts filled to 90 per cent of their capacity...”

READ (1986) p. 30.

ESTRUJADORA

CRUSHER: término vinícola general.

Name given to various kinds of mechanical presses.

“The must is passed into a large tank where the solids can settle and are taken out from the bottom by a screw and passed to a crusher”.

JEFFS (1982) p. 184.

“CRUSHER. A mechanical means of crushing or bursting fruit to allow the juice to run more freely when pressed. It replaces the treading of grapes”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 57.

ESTRUJÓN

ESTRUJÓN: préstamo, término vinícola jerezano.

FOURTH PRESSING: perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to the inferior quality must obtained on the fourth pressing.

“In small vineyards, where no hydraulic presses are available, they sometimes have a fourth pressing, called ‘estrujón’... The ‘estrujón’ is generally used for vinegar or for low-strength wines which are later distilled”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

ETIQUETA

LABEL: término vinícola general.

Gummed label on which is printed commercial information about the wine and which is stick on the front and on the back of the bottle.

“The regulations also permit a good many optional extras, which the producer, shipper or bottler can print on the label if he so wishes”.

PATERSON (1980) p. 14.

“The label on your wine contains a lot of information that will help you find the wines you like best...”.

SNELL (1988) p. 18.

EVAPORACIÓN

EVAPORATION: término vinícola general.

Loss of quantity caused by evaporation of water as well as alcohol during maturation of a wine in the cask.

“Although this conduces materially to the evaporation of the wine, which, under ordinary circumstances, amounts to as much as 4 or more per cent annually...”

VIZETELLY (1876) p. 23.

“All wines kept in wooden casks diminish in quantity by evaporation, partly through the wood, partly through the corks and the bunghole”.

THUDICHUM (1894) p. 283.

EXTRACTOR

SHIPPER, EXTRACTOR: término vinícola general.

Vintner who exports wine.

“In the shippers's bodega there are, of course, many soleras in course of rearing, which, like those of the almacenista, are only kept for throwing on to such as are used in blending for shipment”.

GEE (1875) pp. 28-29.

“To receive the scale of Sherry in England, a number of the leading shippers came together in 1910 to found the Sherry Shippers' Association”.

JEFFS (1982) p. 112.

“The extractors say that they ‘grow’ the wine, which has to be interpreted, that they stand by better or for worse...”.

THUDICHUM (1894) p. 278.

FALSETE

FALSETE: préstamo, término vinícola jerezano.

BUNGHOLE: calco, (hiperónimo), término vinícola general.

Opening or hole in the front or head of a butt.

“A bung is the stopper fitted into the hole in the centre of a stave in a barrel... It is through the bunghole that a cask is filled”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 37.

“In the front of each cask is a tight-bunged hole near the bottom that is called the *falsete*”.

JEFFS (1982) p. 203.

“The butts normally have an opening in the front or head called a ‘falsete’, from which the wine may be drawn off...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

FERMENTACIÓN

FERMENTATION: perífrasis, término científico.

Must is converted into wine by means of two groups of biochemical processes which may or may not occur simultaneously: alcoholic fermentation and the fermentation itself which is comprised of two successive phases – the tumultuous and the slow. These reactions are produced by enzymes secreted by *Saccharomyces* yeasts which acting as catalysts in appropriate temperatures, reduce single sugars or mono-saccharides to ethyl alcohol (the basic part of wine) and carbon dioxide (which produces the efervescence or bubbling).

“Here the wine completes its fermentation; here it is fortified by brandy, and here it matures for years, receiving endless skill and attention”.

SHEPHERD (1958) p. 27.

FERMENTACIÓN ACÉTICA

ACETIC FERMENTATION: término científico.

Production of acetic acid in wine which is later converted into vinegar.

“These musts which have suffered acetic fermentation are set aside for vinegar and placed in a fithth category marked V (‘vinagre’)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

ALCOHOLIC FERMENTATION: perífrasis, término científico.

Biochemical process which converts sugar into ethyl alcohol and carbon dioxide.

“The Jerez wine-growers divide the life of a wine into three stages. The conversion of the grape juice into wine by alcoholic fermentation is its birth”.

ALLEN (1954) p. 80.

FERMENTACIÓN LENTA

SLOW FERMENTATION: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

GENTLER FERMENTATION: perífrasis, término vinícola jerezano.

Second phase of fermentation which follows the tumultuous fermentation. It is much slower and usually lasts extra ten days.

“But the bung is still left loose in the barrel, which is never quite filled, during the slow fermentation which follows”.

COOKE (1955) p. 79.

“In about a week the hissing and frothing dies down to be superseded by a gentler fermentation which lasts about three months”.

SHEPHERD (1958) p. 28.

FERMENTACIÓN MALO-LÁCTICA

MALO-LACTIC FERMENTATION: perífrasis, término científico.

Phase of fermentation in which malic acid is converted into lactic acid and carbon dioxide.

“Although malo-lactic fermentation occurs in some wines and not in others, it can be induced in a wine to reduce acidity...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 120.

“In this malolactic fermentation, the rather green, appley malic acid is converted into the milder lactic acid and carbon dioxide gas”.

SUTCLIFFE (1987) p. 11.

FERMENTACIÓN TUMULTUOSA

TUMULTUOUS FERMENTATION: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

VIOLENT FERMENTATION, NOISY FERMENTATION, BOISTEROUS FERMENTATION: perífrasis, término vinícola jerezano.

First phase of fermentation. It is rapid and violent and lasts three or four days.

“At the end of the tumultuous fermentation, practically all the grape sugar has been turned into alcohol...”

JEFFS (1982) p. 194.

“A few days after the must's arrival in the bodega violent fermentation ends”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 105.

“I have no doubt that, although these botas completed their noisy

fermentation on the even ground, they carried a portion of the heat acquired by fermentation up to the andana”.

THUDICHUM (1894) p. 274.

“The first fermentation in the butts, either in the airy bodegas or the open air, with the bungs loose, is so furious that one might imagine their contents to be boiling over”.

SHEPHERD (1958) pp. 27-28.

“The must is then at the height of its boisterous fermentation and in a state in which it can absorb the syrup in complete homogeneity”.

ALLEN (1954) p. 99.

FILTRO

FILTER: término vinícola general

Filter composed of several layers of cellulose, used to ensure brightness prior to bottling.

“... additional fining in England should be unnecessary if the wine has been carefully made. It should simply be passed through a filter immediately before bottling”.

JEFFS (1982) p. 264.

FINO

FINE: término vinícola general, metáfora.

Word used to describe those wines which are delicate, noble and well-elaborated.

“those only which exhibit great delicacy, body, and flavour are called ‘finos’ or fine;...”

FORD (1970) P. 168.

“‘Fino’ or ‘basto’, fine or coarse, we find Englishmen speaking of ‘basto’ Sherry”.

COOKE (1955) p. 92.

“A wine may be... *basto* (coarse) or *fino* (fine)”.

JEFFS (1982) p. 214.

FINO

FINO: préstamo, término vinícola jerezano, elipsis.

One of the two main types of Sherry wine. This is a pale, delicate, very dry and aromatic wine in which flor has bred freely and has produced a high content of acetaldehyde and other components. It is a pale straw colour and its alcoholic content ranges between 15,5^º and 17^º Salleron. Properly belonging to Palma type, it dates commercially from the mid-nineteenth century.

“‘Soleras’ for producing ‘fino’ require more scales, perhaps 7, than those used for the fuller-bodied ‘oloroso’...”

READ (1984) p. 116.

“Everyone knows the bottle of Sherry labelled Fino, but not all know what they will get if they buy it. They will get a pale, straw-coloured wine...”

SHEPHERD (1958) p. 30.

FINURA

FINESSE: préstamo, término vinícola genera, metáfora.

French term denoting breeding, great style, distinction and subtlety of smell, colour and flavour in a finished wine.

“The next examination will probably show that more Butts have qualified for this description, and the approximation of each wine to the ideal Fino type which demands extreme delicacy, purity, and 'finesse' of aroma may be registered by the multiplication of the curved branches on the 'palma'...”.

ALLEN (1954) pp. 90-91.

“a wine with finesse is the opposite of a common, coarse-tasting wine”.

SUTCLIFFE (1987) p. 12.

FIRME

FIRM: término vinícola general, metáfora.

Must wich has promise for future wine and with sufficient tannin and acidity to give it vigour.

“New wine can be... 'tierno' (tender) or 'firme' (firm), depending on whether or not there is doubt about its future acidity”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

FLOR

FLOR: préstamo, término vinícola jerezano.

JEREZ FLOR, WINE FLOWER, SHERRY FLOR: perífrasis, término vinícola jerezano.

FLOWER: calco.

Film of yeast cells which grows spontaneously during maturation on the surface of fermented musts, which will later be used for the making of certain types of Sherry especially 'Finos' and 'Amontillados'. It protects the wine from contact with the air, in that way avoiding oxidation and preventing the wine from becoming vinegary.

“A blessing in disguise – and a repulsive-looking disguise it is – flor is an essential to the production of Fino Sherry which owes many of its characteristics to it”.

SHEPHERD (1958) p. 28.

“The flavour that develops in 'flor' sherry is mainly due to the pichia”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 84.

“After the flower has done its work, it sinks to the bottom of the casks...”.

ALLEN (1954) p. 86.

“The Jerez flor, therefore, should not be confused with those ferments which in other regions constitute a common and dangerous infection to the wines”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 120.

“... throw up a 'flor' (flower) which remains for some time on the surface...”

GEE (1875) p. 64.

“What is this floating on the surface - it looks like chickweed from a stagnant pond? That we term 'Flor' or Flower..”

COSENS (1887) p. 20.

“This wine flower cannot be brought into being, though it can be killed by the addition of alcohol”.

COOKE (1955) p. 82.

“The sherry flor is not a flower at all, but is a rather repulsive-looking film of yeast cells that covers the surface of the must in most of the butts some two months after the vintage though often it does not appear until the following April or May”.

JEFFS (1982) p. 197.

FLORAL

FLOWERY, FLORAL: término vinícola general.

Word used to describe a fragrance in wine. (Frequently compared to fresh flowers).

“...in ‘añada’, the palma, which will become a very great fino, probably eventually amontillado, is definitely fine fresh “fino” –but the palo cortado is flowery, “oloroso””.

FIFIELD (1982) p. 41.

“FLOWERY the scent of spring flowers that can be detected in the bouquet of some of the best white wines and sometimes in reds”.

PATERSON (1980) p. 57.

“Try and describe the smell –is it floral or spicy? Is it light and ephemeral, or intense and persistent? What does it smell of?”.

SUTCLIFFE (1987) pp. 12-13.

FORTIFICACIÓN

FORTIFICATION: término científico.

The addition of alcohol to wine. Certain wines such as Port, Sherry, Marsal, Muscat are always fortified. This is done in some instances to produce a stronger wine. In other wine it is a normal part of the production process.

“Certain wines such as, for example, Port and Sherry, are always fortified to improve the keeping and travelling qualities of the wine as well as the flavour...”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 86.

“For a fino the fortification is very light; it brings the strength up from about fourteen and a half to about fifteen and a half degrees”.

JOHNSON (1989) p. 52.

FRAGANTE

FRAGRANT: término vinícola general.

Attractive, intense and naturally scented bouquet or flavour in a wine.

“It serves not only as a sweetner, but also imparts to Sherry a hint of the fragrant flavour generally associated with the word moscatel in its various forms, which is too often in other wines a meretricious make-up owing more to elder-flower than any grape”.

ALLEN (1954) p. 96.

FRUCTOSA

FRUCTOSE: término científico.

Laevulose, common fruit sugar which combines with glucose to form sucrose or granulated sugar.

“The grapes, when first pressed, yield a sugary liquid completely free from alcohol whose composition is approximately three parts of water to one of grape sugar (glucose and fructose)...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 102.

FUNDA

PROTECTIVE ENVELOPE: perífrasis, término vinícola general.

Protective bottle packaging of corrugated cardboard, straw or plastic.

“The protective envelopes formerly used in Jerez for the packing of bottles were made of bulrush straw...”

GONZÁLEZ GORDON (1972) p. 178.

GARCETA

GARCETA: préstamo, término vinícola jerezano.

CLOTH SOCK or SLEEVE, CLOSE-MESHED HESSIAN SACK: perífrasis, término vinícola jerezano.

Sanlúcar term for closely-woven sack which is used to slow down the flow of wine into a cask when refreshing the Manzanilla soleras.

“... a *garceta* ...is simply a close-meshed hessian sack, which is gentler, slower and more difficult to use, but it is the only satisfactory instrument for refreshing the manzanilla soleras at Sanlúcar...”

JEFFS (1982) p. 228.

“In Sanlúcar, instead of a rociador a cloth sock or sleeve called a 'garceta' is used, which slows down the flow and diffuses the wine even more thoroughly”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

GAY-LUSSAC

GAY-LUSSAC: término científico, metonimia, elipsis.

Name of the French inventor of the volume-alcoholometer which measures the content of alcohol in a solution of alcohol and water. This is used in Spain and France.

“...the alcoholic strength may be anything from 16º to upwards of 23º Gay-Lussac, which is attained naturally by very old amontillados that have never been fortified”.

JEFFS (1982) pp. 216-217.

GELATINE

GELATINE: término científico.

Protein obtained from animal collagen and occasionally used as a fining agent in Jerez.

“Occasionally gelatine is used instead of egg white to fine cheap or dense wines”.

JEFFS (1982) p. 222.

“In Jerez there are four methods in use for doing this –by fish gelatine, by white of egg, by Spanish earth (from Lebrija), by filtering through a special filtering machine”.

COOKE (1955) p. 103.

GENEROSO

GENEROSO: préstamo, término vinícola general, metáfora.

GENEROUS: calco, metáfora, término vinícola general.

FULL-BODIED: perífrasis, término vinícola general.

OF BREEDING: perífrasis, término vinícola general, metáfora.

Applied to wines with a higher alcoholic content than ordinary wines (ranging between 14° and 23°) and which are aged according to a specific process.

“Sherry, because of its high alcoholic strength and the special characteristics which distinguish it from ordinary wines is classified as a 'vino generoso', and is by nature dry, although sweet wines are also produced. This term 'generoso' from the latin of excellence or, when applied to wine, of 'breeding', is given to all Sherries whether sweet or dry. They are pedigree wines of distinction, select wines...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 106.

“The consensus of opinion is that a high-strength wine like Sherry –a 'vino generoso' (full-bodied wine) as it called in Spanish...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 145.

“Here they're called 'vinos generosos', the generous wines”.

SNELL (1988) p. 133.

GLICERINA

GLYCERINE: término científico.

Colourless, syrupy, higher alcohol produced by the fermentation of glucose in the presence of sodium sulphite which reacts with the aldehydes. It adds a slightly sweet taste and in small quantities helps to mask acidity and assists smoothness.

“It is the glycerine that gives a smooth, almost sweet taste to mature oloroso sherry, even when all the sugar has been consumed...”

JEFFS (1982) pp. 161-162.

“The effect of glycerine on the finished wine is to confer a smoothness on it”.

McCALL (1985) p. 95.

GLICEROL

GLYCEROL: término científico.

Chemical name for glycerine.

“Glycerol (glycerine) A thick, syrupy, hygroscopic, colourless liquid, produced by the fermentation of glucose in the presence of sodium sulphite which reacts with the aldehydes formed and so liberates a larger quantity of glycerine”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 16.

GLUCÓMETRO

GLUCOMETER: término científico.

Instrument for testing the specific gravity of grape juice. It indicates sweetness and consequently ripeness.

“Both methods give remarkably accurate indications of sweetness and hence of ripeness. Instruments designed for this specific purpose are known as glucometers”.

JEFFS (1982) p. 176.

GLUCOSA

GLUCOSE: término científico.

Grape sugar of the same atomic combination ($C_6H_{12}O_6$) as fructose but with a different structure. Readily fermentable into alcohol and carbon dioxide by the zymase complex of enzymes secreted by wine yeasts. Also known as dextrose.

“Residual sugar in a wine is usually glucose or fructose”.

McCALL (1985) p. 95.

GOLPEO

ROUSING: término vinícola general.

AGITATING, STIRRING (UP): calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Operation in which wine is taken from a butt, placed in a jar and turned upside down several times to assist aeration and thus remedy abnormalities in the wine.

“Sometimes both can be eliminated by agitating the wine vigorously with a stirring-rod, or by fining the wine and then filtering it...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 127.

“The contents are stirred up by a 'palo' (stick), a long piece of iron...”.

GEE (1875) p. 34.

“In each of the first three methods the fining material is stirred in to the top of the wine...”.

COOKE (1955) p. 103.

“Rousing meant stirring a wine and originally a rousing stick was used for stirring or rousing wine after finings had been added. Now, rousing means any stirring of must or wine and a rousing stick is any stick, wooden spoon, paddle or other means of stirring”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 158.

GOLLETE

NECK OF THE BOTTLE: perífrasis, término vinícola general, metáfora.

NECK: término vinícola general, metáfora.

Neck of the bottle.

“A cylindrical cork softened in the same solution of sulphite should then be inserted until flush with of the top the bottle neck. A capsule or foil should be fitted over the top and neck of the bottle...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 35.

“Neck cylinder of even shape, to take the long cork required for bottle ageing”.

SUTCLIFFE (1988) p. 164.

GORDO

FAT, STOUT: calco, término vinícola jerezano, metáfora.

FULL-BODIED: término vinícola general, metáfora.

Word applied to musts or wines whose bouquet denotes sufficient alcoholic strength. They usually have much body and a high content in glycerol.

“Their distinctive quality is described in Spanish as 'gordura', 'fatness'”.

ALLEN (1954) p. 88.

“When the best-quality musts of Jerez, especially those popularly called 'gordos' (full-bodied), finish their first violent fermentation and are racked off for the first time it is difficult to find a cask whose contents have a strength less than 26 Sikes, and very easy to find higher strengths”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 141.

HACER EL PUENTE

MAKING A PUENTE or BRIDGE: calco, perífrasis, término vinícola general.

Operation carried out by the bodega workmen which consists of removing a faulty butt without lowering other butts from the tiers. This is done by firstly raising the two butts that rest on the faulty one so that this can then be slid out.

“The trouble begins when one of the casks in the middle springs a leak and has to be replaced. The wine it

contains may well be worth several hundred pounds, and must be saved, but the neighbouring casks must not be moved, as maturing sherry should be disturbed as little as possible. This is achieved by making a *puente*, or bridge. The wine in the defective cask is siphoned out and the cellar-men lift the casks in the upper tier, using levers, known as *tranquillas*, made of black poplar wood. They need only leave a gap of about an inch, and the casks are kept in place with oak wedges. The one that leaks can then be lifted out, leaving the remainder completely stable”.

JEFFS (1982) pp. 212-213.

“Butts are hoisted up onto the tiers by ropes passed under each end and then over to three men tugging above as fourth shoves below, and if, as may happen, a butt goes leaky in one of the middle rows, then it is a chess master's problem to get it out and back in repaired without moving the others”.

FIFIELD (1967) p. 38.

HECES

LEES: término vinícola general.

Sediment of insoluble matter that deposits at the bottom of casks during fermentation.

“This is simply the process of transferring wine from old lees in one cask to another clean cask”.

SUTCLIFFE (1987) p. 11.

HECHO

FULLY MATURE: calco (hiperónimo), perífrasis.

FINISHED: calco, término vinícola jerezano.

Term applied to wine which has completed the maturation process and which is considered as “finished”. It is often improperly used as a synonym for Oloroso.

“HECHO: literally “made”, but it is a term applied to wine that is fully mature”.

JEFFS (1982) p. 289.

“This is a finished (hecho) wine and not equivocal: its declaration is bottle-ready”.

FIFIELD (1967) p. 34.

“The palate is only called in, when it is a question of doubt or of gauging the sweetness of a finished wine”.

ALLEN (1954) p. 94.

HERVIR

BOIL: calco, término vinícola jerezano.

It is said that a wine is “boiling” when it is fermenting.

“At the higher temperatures the bubbling can be so vigorous that the must appears to boil. Hence the word fermentation from 'ferver' to boil”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 76.

“Even after the violent fermentation when the wine has stopped “boiling” and is almost dry on the palate, the casks are not tightly closed”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 105.

“Tumultuous fermentation, 'fermentación tumultuosa', what seething and boiling over, what hissing and bubbling it suggests. The strange thing is that there is no exaggeration in these words”.

COOKE (1955) p. 77.

HIDRÓMETRO DE RICHTER

RICHTER HYDROMETER: perífrasis, término científico.

Instrument formerly used for measuring specific gravity.

“As regards alcoholic strength, the resolution of 25 June 1891 should be interpreted as referring to 12 per cent of alcohol by weight as measured on the old Richter hydrometer”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 134.

HIDRÓMETRO DE SIKES

SIKES HYDROMETER: perífrasis, término científico.

Hydrometer designed to indicate the strength of wine.

“Since 1816, the standard instrument used in Britain has been the Sikes hydrometer, which was devised by a customs official”.

JEFFS (1982) p. 278.

HILO

HILO: préstamo, término vinícola general, metáfora.

OILINESS, ROPINESS: término vinícola general, metáfora.

LA GRAISSE: perífrasis, término vinícola general, metáfora.

Literally “thread”. One of the diseases which can affect wines, caused by lactic acid bacteria in improperly sulphited musts.

The bacteria hang together in strings to give an oily, ropey and viscous appearance but which does not result in any defect in the quality of the wine. The remedy lies in adding the necessary acid or alcohol and stirring thoroughly. Also known as Ropiness or La Graisse.

“...‘hilo’ (oiliness), or ‘la graisse’.
The wine becomes ‘ropey’ and viscous:
when it is poured out, it looks like oil.
This is most common with finos, but is
generally only seasonal and cures
itself. If it becomes persistent, it can be
cured by making up any deficiency of
acid or alcohol and then giving the
wine a good stir”.

JEFFS (1982) p. 208.

“But they have their enemies
‘nube’ (cloudiness), ‘hilo’ (oiliness)...
‘Hilo’ often affects the same wine and
usually passes away unaided”.

COOKE (1955) pp. 83-84.

“OILINESS Another name for
ROPINESS...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 135.

“ROPINESS... the bacteria hang
together in strings and give a shiny
viscous appearance to the wine which
pours thick like oil...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) P. 157.

HOLLEJO

GRAPESKIN, SKIN: término vinícola general.

Skin of the grape. The colour of a grape is mainly provided by the skins.

“The depth of colour varies from the grape variety and soil and weather during growth and quantity of skins and length of maceration/fermentation”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 52.

“The presence of certain essential oils just under the grape-skin is responsible for this aroma”.

ALLEN (1954) p. 96.

IRSE

TURN INTO VINEGAR, GO TO VINEGAR: perífrasis, término vinícola general.

The production of acetic acid in a wine resulting in a vinegary taste.

“This may well mean that the wine is *picado* (pricked) or else suffering from *acetification*, and actually turning into vinegar owing to the attack of *mycoderma aceti*”.

JEFFS (1982) p. 206.

“Acetification. A term for the oxidation of alcohol to acetic acid. When this occurs it is best to allow the wine to go completely to vinegar...”.

McCALL (1955) p. 8.

JARRA

JARRA: préstamo, término vinícola jerezano.

JAR: calco, término vinícola jerezano.

Formerly enamelled or wooden jar, now stainless steel, of some 12.5 litres or 3/4 of an arroba, used for transferring wine from one cask to another.

“The cork of the canuto is now removed, and, the jar being filled with the wine that gushes out, a second jar is slipped into its place at precisely the right moment... These so called jars (jarras) are a kind of wooden pitcher bound round with iron, and having a sharp rim and iron handle. They hold three-fourths of an arroba”.

VIZETELLY (1876) p. 52.

“It is a long and narrow glass tube, and on it are marked forty parts - the number of 'jarras' (jars) which a butt contains, by which all the wines for shipment are measured”.

GEE (1875) p. 30.

“Once the siphon is working properly, the wine is collected in wooden or enamelled 'jarras', which hold one arroba...”.

JEFFS (1982) p. 227.

“The wine is siphoned from the casks into the jars, then poured into the butts of the next scale...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

JEREZ

SHERRY: término vinícola jerezano, elipsis.

Sherry is a generic term which represents, and refers exclusively to, a specific type of wine: the wines from Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María and Sanlúcar de Barrameda.

“Sherry is an easy wine to choose, the basic considerations being the type of wine preferred-i.e. the variant of Fino, Amontillado, Oloroso or Brown – and the name of a reputable brand-owner or wine merchant on the label”.

SHEPHERD (1958) p. 32.

“Bristols are 'Jerezes' –Sherries– in every respect and for sixteen decades have been”.

FIFIELD (1967) p. 76.

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

JEREZ-XÉRÈS-SHERRY: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

Denomination of Origin with the three linguistic variations –Spanish, French and English– of the geographical name.

“There are now two separate denominations: Jerez-Xérès– Sherry, as before, and Manzanilla Sanlúcar de Barrameda”.

JEFFS (1982) p. 112.

JOVEN

YOUNG: término vinícola general, metáfora.

Word applied to fruity and mature wine independent of its age. This term may also be applied to a wine not yet fully mature.

“A wine that remains fruity and lively despite its age, or lack of age, is said to be ‘young’.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 207.

“This young wine, after having been mixed with the solera for a certain time, assumes all the character of the older wine, to which it has been added.”

GEE (1875) p. 26.

LADRONCILLO

LADRONCILLO: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

WINE THIEF: perífrasis, término vinícola general, metáfora.

PIPE: calco (hiperónimo), término vinícola general.

Stainless steel pipe of 50 cms. used for transferring wine from one cask to another so that the lees are not disturbed.

“LADRONCILLO: metal pipe used for transferring wine from cask to cask.”

JEFFS (1982) p. 289.

“Wine Thief. A tube with a bulb at one end. The bulb is placed below the surface of a wine to be tasted and when full the open end is occluded by the forefinger. The thief is withdrawn containing a sample of wine. The advantage of using such a piece of equipment is that a wine is little disturbed in sampling.”

McCALL (1985) p. 171.

LAGAR

PRESSING-HOUSE, VINIFICATION PLANT: perífrasis, término vinícola general.

Building or plant where the operations of crushing and pressing are done.

“As the methods of extracting grape-juice become industrialized, the small pressing-houses, generally situated at the vineyards, are disappearing, to be replaced by vinification plants that can handle large groups of vineyards.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 131.

“...and in the latest of the continuous vinification plants, wine destined as a ‘fino’ is drawn off after the lightest crushing of the grapes...”

READ (1984) p. 104.

LAGAR

WINE-PRESS, WOODEN TROUGH, SQUARE TROUGH: perífrasis, término vinícola general.

Large, square, wooden recipient with a hole in one side as outlet for the must. Used for the treading of grapes.

“When the grapes are ready for pressing, they are carried indoors and put in a *lagar*, or wine press.”

JEFFS (1982) p. 178.

“Traditionally, the grapes were pressed ‘in situ’ at the vineyards in wooden troughs by men wearing studded cowhide boots...”

READ (1986) p. 29.

“This is an enormous one-storeyed range of buildings in which are a number of large square troughs called ‘lagars’. In each lagar...”

SHEPHERD (1958) p. 27.

LAVADO DE LÍAS

THE CLEAR WINE IS RUN OFF AGAIN... THE WINE CONTINUES TO BE DRAWN OUT CLEAR: perífrasis, término vinícola jerezano.

Operation carried out after racking-off to separate out the lees from the turbid must and which were left in the first cask. This matter is poured, with a little must, into open-ended barrels or tubs and then into another butt, where it remains for a few days until it has settled. A clear must is finally obtained. Afterwards the lees are put into closely woven sacks and pressed.

“In this way the wine continues to be drawn out clear; as soon as the flow becomes turbid it is shut off, and the liquid lees which remain are put into tubs.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

“The wine is run so long as it is clear... still the lees have once again settled when the clear wine is run off again.”

COOKE (1955) p. 81.

LEBRILLO

EARTHENWARE PAN: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Vessel made of baked clay and used in clarification.

“It is first pulverized, the water being added in an earthenware pan until it is covered, then left to settle for about six hours, after which the water is drained off.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 125.

LEVADURA SALVAJE

WILD YEAST: perífrasis, término científico.

In winemaking, all yeasts except selected yeasts, are called wild yeasts. In general they can produce poor fermentation and off-flavours. They can spoil the wine and are undesirable in winemaking.

“From all the fantastically vast number of yeasts, only the ‘*Saccharomyces cerevisiae*’ and its variety ‘*ellipsoideus*’ (selected wine yeasts) are capable of producing a strong fermentation which will produce good wine. All other yeasts, even if they can produce alcohol, are inhibited in the higher concentrations. They are called ‘wild yeasts’ by the winemaker, and range from the useless, through those of little use, to the positively harmful.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 204.

LEVADURA (DEL VINO)

(WINE) YEAST: término científico.

Monocellular organisms which, under suitable conditions, cause alcoholic fermentation and later sink to form part of the lees.

“The yeast... referred to exists in the soil of the vineyards, in the air, in the casks, and indeed in everything that comes into contact with the must. So that there is no need for the addition of any yeast.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 104.

“There are many genera of yeasts but only the *saccharomyces* and certain of the spoilage organisms are of import to the winemaker.”

McCALL (1985) p. 172.

LÍAS

LEES: término vinícola general.

Sediment produced in the fermentation. Dense matter that sinks to the bottom of the casks during fermentation. Can also be present in the bottle.

“The lees consists of bits of skin, stalks, pips, dead yeast cells and any other dense matter that sinks to the bottom.”

JEFFS (1982) p. 203.

“Lees (of wine) Deposit of cask wines, mainly consists of Tartrates”.

CARLING (1957) p. 189.

LICOROSO

AROMATIC, CLOYING: término vinícola general.

LIQUEUR-LIKE RICHNESS: perífrasis, término vinícola general.

Term applied to wines to indicate an extremely sweet after-taste. According to the DRAE and other wine dictionaries and glossaries this is a word used to describe a spirituous and aromatic or highly-fragrant wine.

“Amoroso is still a well-known Sherry description and the label designates a soft velvety Oloroso in which the smooth texture and liqueur-like richness of the sweetening wine is unmistakable.”

ALLEN (1954) p. 103.

“This again is a freak of nature, and is called Amontillado; it is stouter, more aromatic, and more ‘flavoury’ than the Fino.”

COSENS (1887) p. 20.

“They must prepare a completely balanced wine that is old without being bitter, and soft but not cloying.”

JEEFS (1982) p. 241.

“LICOROSO Rich in alcohol.”

READ (1986) p. 230.

LIGAR

BLEND, BLENDING: término vinícola general.

The mixing of various wines.

“Five styles of sweet wine are used in blending: *pedro ximenez*, moscatel, dulce pasa, *dulce apagado* and *dulce de almibar*. They are quite different in sweetness, flavour, colour and price; each is appropriate to a different style of sherry, and all are essential.”

JEEFS (1982) p. 244.

LIMPIO

CLEAN: término vinícola general, metáfora.

Wines that are pure on the palate and nose are said to be “clean”. This term implies an absence of foreign and unpleasant odours and taste in a wine.

“ ‘Limpio’ (clean) and ‘sucio’

(dirty) are commonly heard words in the bodegas, and are used to describe the wine's smell."

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

"A wine may be... *limpio* (clean) or *sucio* (dirty)."

JEFFS (1982) p. 214.

"They have a very clean aroma which suggests that they might have been Amontillados, but on the palate they have the body of the Olorosos."

COOKE (1955) p. 89.

"...it is a gloriously pungent wine nutty and clean on the palate...".

COOKE (1955) p. 89.

LLAMAR

LLAMAR: préstamo, término vinícola jerezano.

SIPHON: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

CALL, SUMMON: calco, término vinícola jerezano.

Process during which the bodega workman sucks wine towards him through a siphon.

"When a worker has "called" too much brandy, starting the siphoning process, has sucked down too much, and is about to be asphyxiated they counter the alcohol with oloroso, though it has alcohol."

FIFIELD (1967) p. 25.

"...the siphon is started by a

bodega workman, or 'arrumbador', sucking at the other end; he is said to 'llamar' or call the wine."

JEFFS (1982) p. 227.

"...an operation known as 'calling' the wine in bodega jargon."

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

"In the pleasant vocabulary of the bodega he said to 'llamar', to 'call' or 'summon' the wine..."

COOKE (1955) p. 98.

LLENO

FULL: término vinícola general, metáfora.

Taster's term applied to wine with sufficient vinosity and a reasonable amount of alcohol.

"New wine can be... 'Lleno' (full), or 'vacio' (empty) according to its aroma."

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

"The basic styles of Sherry are... the rather fuller 'amontillados', either dry or semi-dry..."

READ (1984) p. 103.

"A good must should be 'clean' and 'full'; often it is one without being the other, but it must be both if it is to grow into a first-class wine."

JEFFS (1982) p. 203.

MADERIZADO

WOODY: término vinícola general, metonimia.

MADERIZED: término vinícola general, metonimia.

MADEIRIZED: término vinícola general, metonimia.

Tasting term usually applied to a wine that has developed a brownish colour, musty smell and woody taste after being too long in a wooden cask or in a cask with a fault. When applied to table wines this quality is considered to be negative.

“...and the dark, fully bodied ‘olorosos’, the most maderized and fragrant of the wines.”

READ (1984) p. 103.

“MADEIRIZED White wine that has passed its peak, and takes on a flavour of old age. It becomes tinged with brown, and smells of Madeira...”

PATERSON (1980) p. 58.

“... a butt puts exactly the right area of oak in contact with the wine which becomes ‘woody’ if a smaller cask is used, and develops less ‘character’ in a larger cask.”

JEFFS (1982) p. 200.

MADRE

MADRE: préstamo, término vinícola general, metáfora.

MOTHER: calco, término vinícola general, metáfora.

FOUNDATION: calco (hiperónimo).

STABILIZING CRUST: perífrasis, término vinícola general.

Refers to the sediment formed by the flor’s dry cells which settle at the bottom of the butt during ageing. These are left undisturbed when working a “solera”.

“The word ‘solera’ derives from ‘suelo’ (floor) and, strictly, refers to the foundation or “mother” of the wine, the deposit which settles at the bottom of the cask”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 120.

“After the ‘flower’ has done its work, it sinks to the bottom of the cask and in course of time produces the stabilizing crust called expressively ‘the mother of the wine, la madre del vino’.”

ALLEN (1954) p. 86.

“MADRE: the ‘mother’ of wine, that collects at the bottom of casks and is left undisturbed when working a solera.”

JEFFS (1982) p. 290.

MADRE VINO

MADRE VINO: préstamo, término vinícola jerezano.

RICH WINE: perífrasis, término vinícola jerezano.

MOTHER WINE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Rich old wine sometimes used to improve young wines.

“There is always a venerable butt that contains some ‘Madre vino’, or rich wine, by which young butts are reared as by mother’s milk. The contents are very precious, and the barrels named after Nelson, Wellington, Kings, and heroes.”

FORD (1855) p. 24.

“Madre Vino (Spanish). Mother wine. The boiled down ‘must’ added for the improvement of other wines.”

CARLING (1957) p. 190.

MAGNUM

MAGNUM: término vinícola general.

One-and-a-half litre bottle, i.e. a bottle that has twice the capacity of a standard bottle. So-called “botellón” (big bottle) in Jerez.

“Magnums contain twice the standard amount of wine, i.e. 1.5 l. ...”

SUTCLIFFE (1987) p. 166.

“As well as these, Jerez also produces a magnum (1.5 litres)...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972), p. 172.

MANÍTICA

MANNITE: término científico.

MANNITIC INFECTION: perífasis, término científico.

Infection caused by bacteria that supplant yeast when the wine ferments at high temperatures. It gives sickly, sweet-sour taste. To remedy this the wine is chilled and sulphur dioxide added.

“A vinegary smell, together with a bitter-sweet appearance, can also indicate the disease of ‘mannite’, or ‘la peste’ (plague).”

JEFFS (1982) p. 207.

“Mannitic Infection occurs in stuck ferments at high temperatures.”

McCALL (1985) p. 111.

MANZANILLA

MANZANILLA: préstamo, término vinícola jerezano, elipsis.

Light style of sherry produced in Sanlúcar de Barrameda and belonging to the Fino group. It has a delicate and individual aroma, is very dry and as an alcoholic strength ranging from between 15,5° to 17° Salleron.

“Before 1850, Manzanilla was better known abroad than in Spain, usually very helpfully called Wine of Sanlúcar.”

FIFIELD (1967) p. 98.

“ ‘Manzanilla’ can acquire normal ‘fino’ characteristics if taken to Jerez and aged there, but the process is not reversible.”

READ (1984) p. 35.

“Standard Finos are a little fuller, dry but with less bite than Manzanilla.”

SCHUSTER (1989) p. 109.

MANZANILLA AMONTILLADA

MANZANILLA AMONTILLADA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

When Manzanilla ages its colour turns the deeper amber of an Amontillado. Alcoholic strength of 20.5° Gay-Lussac.

“The lightest wine is Manzanilla Fina, delicate and with a salty tang; when it ages it becomes, first, Manzanilla Pasada, and then Manzanilla Amontillada.”

SUTCLIFFE (1987) p. 77.

MANZANILLA AÑEJA

MANZANILLA AÑEJA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Matured Manzanilla of certain age.

“He, anticipating the difficulty, has substituted Manzanilla ‘Vieja’ (old Manzanilla); and there was even that lovely term Manzanilla ‘añeja’ - Manzanilla which has acquired years.”

FIFIELD (1967) p. 96.

MANZANILLA FINA

MANZANILLA FINA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Fino form of Manzanilla.

“The fino form of Manzanilla, however, or ‘manzanilla fina’ is by no means the only one: all the other principal styles... have their manzanilla equivalents which are basically similar to those of Sherry but each of which has something of the sharp, penetrating and aromatic character associated with the manzanilla”.

JEFFS (1982) p. 237.

MANZANILLA OLOROSA

MANZANILLA OLOROSA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Manzanilla which, after ageing and maturing, acquires purified qualities, with an intense nose.

“Manzanilla olorosa too exists in the terminology... it is called oloroso by some here because for a Manzanilla it is particularly perfumy”.

FIFIELD (1967) p. 96.

“There is even a Manzanilla in Oloroso style, with no 'flor', but a marked character”.

SUTCLIFFE (1987) p. 77.

MANZANILLA PASADA

MANZANILLA PASADA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Manzanilla which, after ageing and maturing, acquires purified qualities. Also known as Manzanilla Olorosa.

“As with fino, when manzanilla fina ages, it loses its flor and gains in strength, first becoming *manzanilla pasada* which is equivalent to fino-amontillado...”.

JEFFS (1982) p. 238.

“Manzanilla pasada an old mature 'manzanilla', resembling a light and very dry 'amontillada’”.

READ (1984) p. 112.

MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Denomination of origin that protects the type of Sherry wine called Manzanilla.

“There are now two separate denominations: Jerez-Xérès-Sherry, as before, and Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”.

JEFFS (1982) p. 112.

MARCA

BRAND NAME, NAME OF THE BRAND: perífrasis, término vinícola general.

Wine names as registered by shippers.

“All the above wines may be regarded as 'standard' Sherries, but there are a number of others, blended and branded by their shippers the brand-names of which have become familiar throughout the world”.

SHEPHERD (1958) p. 32.

“First, it tells you the name of the brand, like 'Viña Albina' or 'Celebration Cream' or 'Campo Viejo'... In Spain, the key words are the name of the brand.”

SNELL (1988) p. 18.

MARCADO (DE LAS BOTAS)

MARKING (OF CASKS): calco, término vinícola jerezano.

System of symbols or marks made with a piece of chalk on the cask to signal the classification of the wine therein.

“The 'catador' (taster), after examining the appearance, bouquet and sometimes taste of the wine in each cask, classifies it according to its merits by marking the cask with a piece of chalk”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

“The system of classification and marking varies from one wine-growing area of the world to another...”.

COOKE (1955) p. 80.

“The 'mostos' that passed the preliminary examination, with honours were marked with a single stroke...”.

ALLEN (1954) p. 90.

“The head of each cask is inscribed with the distinguishing mark of its solera, and the number of butts of which it consists.”

GEE (1975) p. 27.

MARRANA

MARRANA: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

NUT: calco (hiperónimo).

Name given to a large iron nut which may emit a high squeaking sound on turning and which explains the Spanish term “marrana” (female pig).

“These are separated by a metal washer from the big nut which rotates on the screw; this nut is called the *marrana* or sow, on account of the grunting noise it makes when it is turned”.

JEFFS (1982) p. 180.

“...then the nut-called a 'marrana' (sow) from the squealing noise it makes when tightened with its two one-metre handles or levers.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

MARRANO

MARRANO: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

DOVETAIL, (TWO) DOVE-TAILED PIECE(S) OF WOOD: calco (hiperónimo), perífrasis.

Two dovetailed pieces of wood in the screwpin press.

“One block is attached to the lagar at the bottom of the pie: the other, at the top of the pie, dovetails with a further piece of wood to fit round the screw, the pair being known as *marranos*, or hogs”.

JEFFS (1982) p. 180.

“On top of this heap come two dove-tailed pieces of wood called 'marranas' (pigs), and on top of these two iron half-hoops.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

MAZACOTE

DEPOSIT: calco (hiperónimo), término vinícola general.

Mass of solidified lees, sedimented in the cask.

“According to the stage of a wine's production, however, the sediments are more specifically called... deposit (after, fermentation)...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 159.

“All the deposits which the wine forms while in the soleras are, in the practice of some extractors, left in the butts.”

THUDICHUM (1894) p. 279.

MEDIA (BOTA)

HOGSHEAD: término vinícola general, metáfora.

A cask with a capacity of half that of a standard shipping butt (250 litres).

“These casks, after remaining filled with water for from four to six months, are transferred to the large cellar opposite, containing several thousands of butts, hogsheads, and quarter-casks...”.

VIZETELLY (1876) p. 77.

MEDIA (BOTELLA)

HALF-BOTTLE: término vinícola general.

Bottle of 0.375 litres.

“The bottle most commonly used in Jerez is the 3/4 litre bottle, with its half-bottle...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 171.

“There are also half-bottles and even quarter bottles which are available on aircraft and trains for individual passengers to drink with their meals.”

SUTCLIFFE (1987) p. 166.

MEDIUM

MEDIUM: término vinícola jerezano, elipsis.

Blend of Amontillado or Oloroso with Pedro Ximénez and other sweet wines. There are two different types Medium Dry and Medium Sweet. Exported.

“Medium' sherries are often prepared from very complicated cabaceos (sic) that may contain as many as fifteen ingredients, and the quality is governed very largely by the price”.

JEFFS (1982) p. 254.

MENUDENCIA

BARREL OF 1 OR 2 ARROBAS: perífrasis, término vinícola jerezano.

Small tun of one or two arrobas.

“There are also barrels of 1 and 2 arrobas (i.e., approximately 17 and 33 litres), and other special measures”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

MINIATURA

MINIATURE: calco, término vinícola jerezano.

Bottle of one-eighth or one-sixteenth of a litre.

“..Jerez also produces a magnum (1.5 litres), quarter-bottles, fifths and miniatures (one-eighth and one-sixteenth of a bottle, generally used for samples and publicity)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 172.

MISTELA

MISTELA: préstamo, término vinícola jerezano.

Wine made by adding sufficient alcohol to unfermented must to prevent or check fermentation without the addition of any other substance. Ordinary sweet wines.

“*Dulce apagado* (quenched sweetness), otherwise known as *dulce racimo* or *mistela*... It was a cheaper and less distinguished sweetening wine...”

JEFFS (1982) p. 245.

“The legal name given by the Wine Statue to the common sweet wines is 'mistelas', defined as wines made by adding alcohol to the unfermented must in sufficient quantity to prevent or check the fermentation without the addition of any other substance”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 112.

MITAD Y MITAD

MITAD Y MITAD: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

FIFTY-FIFTY, HALF-AND-HALF: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Literally “half-and-half” or “fifty-fifty” mixture of alcohol and mature Sherry used for fortifying. Also known as “Miteado” and “Combinado”.

“A fifty-fifty mixture of alcohol and mature sherry, known as *mitad y mitad*, *miteado*, or *combinado* is much safer”.

JEFFS (1982) p. 205.

“The weaker sherries prepared for export, however, are generally fortified using *mitad y mitad*”.

JEFFS (1982) p. 260.

“Mitad y mitad a 50-50 mixture of alcohol and mature sherry used for fortification”.

READ (1984) p. 112.

“... and brought up the addition of half-and-half mixture of alcohol and must”.

READ (1986) p. 33.

MITEADO

MITEADO: préstamo, término vinícola jerezano.

HALF-AND-HALF BLEND OF WINE AND ALCOHOL: perífrasis, término vinícola jerezano.

A fifty-fifty blend of mature sherry and alcohol which is used for fortifying. It is also called “Mitad y Mitad” and “Combinado”.

“In Jerez and above all in Sanlúcar, the musts are usually fortified not with pure alcohol but with a half-and-half blend of wine and alcohol called 'miteado'”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

MOHO

MOULDY: término vinícola general.

Unpleasant taste imparted to the wine by vessels containing moulds or by rotten grapes.

“Wine poured into vessels containing moulds develop a mouldy, musty smell, dank and dirty...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 129.

MORDAZ, MORDIENTE

BITE: término vinícola general, metonimia.

Taster's term which is most commonly applied to a young wine with a substantial degree of acidity but which usually softens with age.

“Vino dulce'... it serves to soften the austerity and bite of the commoner Sherries and to smoothe the roughness of caramel in colour wine blends”.

ALLEN (1954) p. 100.

MOSCATEL

MOSCATEL: préstamo, término vinícola jerezano.

MUSCATEL: término vinícola jerezano.

Sweet wine belonging to the Secondary Wines Group, with a very characteristic perfume and made from muscatel grapes.

“Muscatel' wine is produced in the same way, though with a shorter drying period, from the Muscatel grape but it is not so sweet as the Pedro Ximénez and has the characteristic Muscatel aroma caused by certain essential oils found near the outer part of the pip”,

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 111.

“When Muscatel sweetening is used, the grapey smell of variety is often detectable on the 'nose”.

SUTCLIFFE (1987) p. 77.

MOSTEADO

SEASONING: término vinícola general.

The first operation in the process of seasoning butts. New butts are used to store musts during fermentation and in this way are seasoned.

“Traditionally must has always been fermented in new casks. It is a perfect arrangement, as it seasons the casks and makes them fit for storing old wines...”.

JEFFS (1982) p. 188.

MOSTO

MOSTO: préstamo, término vinícola general.

MUST: término vinícola general.

Liquid from freshly-pressed grapes, and prior to natural fermentation. After the fermentation new wines continue to be called must until they have been racked and fortified.

“The must which separates freely is used for 'finos', and at a later stage more pressure is applied to extract must for 'olorosos' or for distillation”.

READ (1986) p. 30.

“The mosto, or juice, having been run into butts, is transferred immediately to the 'bodegas”.

SHEPHERD (1958) p. 27.

“The must comes to the bodega in full effervescence, bubbling and boiling in the tanks”.

CUEVAS (1980) p. 68.

MOSTO APAGADO

MOSTO APAGADO: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

QUENCHED MUST, EXTINGUISHED MUST: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Must, the fermentation of which has been deliberately interrupted to obtain an Auxiliary sweet wine.

“The name given to these sweet wines in the Wine Statute is 'mosto apagado' (“quenched” must), a reference to their fermentation's having been prevented otherwise than by the addition of alcohol. The term, however, is used differently in Jerez, to mean wines that have had their fermentation deliberately stopped in order to obtain, as economically as possible, a sweet wine for addition to certain common dry wines”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 111.

“Sweetness can be supplied by 'vino dulce', 'sweet wine', otherwise known as 'mosto apagado', literally 'extinguished must', the equivalent of French 'vin mut' and Portuguese 'jeropiga”.

ALLEN (1954) p. 100.

“For other sweet wines the term 'mosto apagado', 'extinguished must', is used because they are made by running the grape-juice from the press into the barrels already containing alcohol which arrests the fermentation so that they keep their sugar content.

COOKE (1955) p. 93.

MOSTO DE QUEMA

MOSTO DE QUEMA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

MUST FOR BURNING: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Must marked with three strokes, not fit for drinking and used in the distillation of wine spirits.

“...‘Tres Rayas’ (///) to those which are slightly acid or very thin or not clean on the nose – these are considered unfit to drink and used in the distillation of wine spirits, whence their name ‘mostos de quema’ (“musts for burning”).

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

MOSTO DE YEMA

MUST PRODUCED BY THE FIRST PIE, MUST OBTAINED FROM THE TREADING, MUST FROM THE FIRST PRESSING: perífrasis, término vinícola jerezano.

First-class quality must resulting from the first pressing.

“To the must from the first pressing is added that obtained from the treading, called de ‘yema’, and the result represents about eighty-five per cent of the total juice obtained from a carretada”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) pp. 94-95.

“The must produced by the first pie is known as ‘de yema’ (the bud) and is of first-class quality”.

JEFFS (1982) p. 181.

MUESTRA

SAMPLE: término vinícola general.

Small quantities of wine drawn from butts for classification.

“With the aid of a venencia, samples of wine can be drawn off from beneath the velo of flor without seriously disturbing it”.

JEFFS (1982) p. 202.

“... and one may find him in the cool airy tasting room of this Bodega with a score or so of samples of his wines before him...”

ALLEN (1954) p. 108.

MYCODERMA ACETI

MYCODERMA ACETI: perífrasis, término científico.

The mycoderma aceti, also known as 'acetobacter', is the living ferment which turns wine into vinegar and is sometimes referred to as “the mother of vinegar”. Mycoderma (from the Greek words 'mykes' meaning fungi and 'derma' meaning skin), is the skin of a fungus.

“The sherry flor is a deadly enemy of the 'mycoderma aceti' or vinegar flor...”.

JEFFS (1982) p. 199.

“Its official name is 'mycoderma vini' and it is not to be confused with its noxious cousin 'mycoderma aceti' or vinegar flower which is almost unknown in Jerez”.

COOKE (1955) p. 82.

MYCODERMA VINI

MYCODERMA VINI: perífrasis, término científico.

Species of film-forming yeast, also known as 'Candida mycoderma' and different from Sherry flor which belongs to the genus *saccharomyces*. The mycoderma vini forms a pellicle on the surface of low-alcoholic strength wines which are exposed to air. These wines become overoxidized as a result.

“For a long time it was believed that the Jerez flor was formed by 'mycoderma vini', but after considerable research by oenologists, much of it performed in the Jerez Centre of Viticulture and Oenology, it was shown that it was caused by the same yeasts that bring about the fermentation of the musts”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 120.

NARIZ

NOSE: término vinícola general, metáfora, metonimia.

Taster's term used to describe the aroma and bouquet of a wine or must.

“Whether you call it aroma, bouquet, odour or nose; whether you refer to flavour or taste; whether or not you enter into minute analysis of the sugar-acid balance, the tasting ritual is the same; appearance, smell, taste”.

SUTCLIFFE (1987) p. 200.

“The importance and value of nosing a wine are generally underrated...”.

BROADBENT (1978) p. 56.

“The most important attribute to the composition of a blend is the 'nose'”.

MEY (1988) p. 77.

NAVE

NAVE: calco, término vinícola jerezano.

Space of five to six metres wide separating tiers of butts which are placed the whole way along both sides of the naves.

“Their biceps swelled from the sleeveless undershirts that are traditional with them, and in their baggy corduroy trousers, rope sandals on strong feet and sashes around their middles, they made the recollected indoor workers in the naves of the bodegas seem somehow anaemic”.

FIFIELD (1967) p. 37.

NAVE DE DOS RUEDOS

DE DOS RUEDOS: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

WHEN THE NAVE WIDTH IS BROAD ENOUGH FOR TWO BUTTS END TO END: perífrasis, término vinícola jerezano.

Aisle, the breadth of which is twice the length of a butt.

“The width of the aisles varies:
...when it is broad enough for two butts
end to end it is called 'de dos ruedos'.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 128.

NAVE DE RUEDO Y BRETONA

DE RUEDO Y BRETONA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

WHEN A BUTT CAN BE ROLLED ALONG AND THERE IS ROOM FOR ANOTHER TO BE PLACED PARALLEL TO THE AXIS OF THE AISLE, THE BREADTH OF THE AISLE IS CALLED...: perífrasis, término vinícola jerezano.

Aisle wide enough to roll one butt widthways and another lengthways.

“...when a butt can be rolled along and there is room for another to be placed parallel to the axis of the aisle, the breadth of the aisle is called 'de ruedo y bretona'”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 128.

NAVE DE UN RUEDO

DE UN RUEDO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

WHEN THE AISLE IS BROAD ENOUGH TO ROLL ONE BUTT ALONG: perífrasis, término vinícola jerezano.

Aisle wide enough for only one butt.

“...when the aisle is just broad enough to roll one butt along it is called 'de un ruedo'.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 128.

NOBLE

NOBLE: término vinícola general, metáfora.

Term included in the Spanish Wine Statue in 1970. Applicable to all Sherries and is used to describe a wine of stature and breeding.

“Noble Describes wines that reach a high level of quality. The best”.

SNELL (1988) p. 150.

“...it can be said, as of no other wine, that decrepitude never afflicts SHERRY: THE NOBLE WINE”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 197.

NUBE

SCUDDINESS: término vinícola general, metáfora.

CLOUDINESS: calco, término vinícola jerezano, metáfora.

Wine disease caused by a bacterial infection, generally affecting wines deficient in acidity.

“A white pertinacious turbidity of wine is called 'scuddiness', and the matter, causing the appearance, 'scud'. It is not necessary that the matter should be in the shape of clouds ('nube') when the liquid is moved in glass; but this kind of scud is the most unfavourable”.

THUDICHUM (1894) p. 285.

“But they have their enemies 'nube' (cloudiness), 'hilo' (oiliness), and 'acido' (acidity)”.

COOKE (1955) p. 83.

“The biggest nuisance in the Jerez bodegas is *scud*, or *nube* (cloudiness), sometimes known as *tornado*, or *vuelta* (turning), or, in France, *la tourne*”.

JEFFS (1982) p. 208.

NUEZ

NUTTY, WALNUT: calco, término vinícola jerezano.

Term applied most frequently to olorosos which release an aroma and taste reminiscent of walnuts or hazel nuts.

“It is a gloriously pungent wine, nutty and clean on the palate, a powerful appetizier and stimulant”.

COOKE (1955) p. 89.

“They are deeper in colour than the amontillados, have a nutty flavour, and are fuller, richer, and mellower to the taste...”

VIZETELLY (1856) p. 46.

“...in the *Fino* he detects the almond, in the Amontillado the filbert, in the Oloroso the walnut”.

ALLEN (1856) p. 93.

OCTAVO

OCTAVE (CASK): calco, término vinícola jerezano, elipsis.

One of the smaller casks used in Jerez with a capacity of one eighth of a standard shipping butt.

“...various smaller casks are used in Jerez... the octave of 62 1/2 litres”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

“Octave A cask of one-eighth capacity of the standard”.

CARLING (1957) p. 191.

OFICIAL

ASSISTANT: calco (hiperónimo).

Middle-level workman between the foreman and the bodega apprentice in the team of the bodega workmen.

“The skilled men usually work in teams of four-foreman, two assistants and apprentice”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 130.

OFIQUE

OFIQUE: préstamo, término vinícola general.

Method of refrigeration to prevent cloudiness in wines.

“There are various chemical and physical methods for overcoming this, but perhaps the best is intense refrigeration, known as ultra-cooling or 'ofique', which was pioneered by the French and is now in use in most bodegas”.

JEFFS (1982) p. 265.

OLOROSO

OLOROSO: préstamo, término vinícola jerezano, elipsis.

One of the main types of Sherry which is divided into the following sub-types: Oloroso, Raya and Palo Cortado. The Olorosos are full-bodied wines, giving a dry but nutty, sweet impression. Their smell is aromatic, intense, velvety, though not sharp. They are of a dark golden colour. Alcoholic content ranges between 18% to 20% which increases with age up to 24%.

“Oloroso is fuller, rich in flavour, but dry in finish”.

SUTCLIFFE (1987) p. 76.

“OLOROSO grows little or no 'flor' and is the darkest, softest, fullest-bodied and most fragrant of sherries”.

READ (1986) p. 35.

ORDEÑAR

DRAIN: calco, término vinícola jerezano.

MILK DRY: perífrasis, término vinícola jerezano.

To make excessive withdrawals in volume or frequency upon a wine.

“The manager or owner must also know how many times he will have to draw off the wine throughout the year without draining the solera that is, making excessive withdrawals which would lessen the quality of the wine”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 122.

“It is clear that is standard age and quality of the wine in the last scale, the 'solera', is to be maintained the Shipper must not draw recklessly upon it to 'milk' it dry, as the Spaniards say...”.

ALLEN (1954) pp. 82-83.

ORUJO

MARC: préstamo, término vinícola general.

Grape residues (skin, pips and stalks) after pressing is completed.

“Some marc is pressed only once so that the stalks are not crushed, since this would cause an excess of tanning in the wine”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 148.

ORUJO (AGUARDIENTE DE)

AGUARDIENTE DE ORUJO: préstamo, perífrasis, término vinícola general.

Spirit distilled from grape residue.

“Aguardiente de orujo', a spirit distilled from the 'orujo' resembling the French 'marc'”.

READ (1986) p. 231.

OXIDACIÓN

OXIDATION: término vinícola general.

Oxygen from the air and oxidation (within limits) are absolutely essential to the development of wine.

“Certain wines, however, such as Sherry and Arbois types have an excess oxidation that give them their individual flavour and character without fault. They are correctly referred to as oxidized wines.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 136.

OXÍGENO

OXYGEN: término científico.

Oxygen from the air is essential to wine production. Its presence will cause the development of yeasts which produce fermentation.

“An ideally sweet juice is not in itself sufficient to cause the reaction to take place: apart from the presence of the ferments, certain conditions of temperature and the presence of oxygen in sufficient quantities are also essential”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 103.

PAJARETE, PAXARETE

PAJARETE, PAXARETE: préstamo, término vinícola jerezano.

Sweet wine used for sweetening and colouring blends of sherry. In a more reduced form it is bought by whisky distillers to add colour and flavour to their brands.

“It is of this grape that the rich and luscious sweet wine called 'Pajarete' is made...”

FORD (1970) p. 165.

“'Vino de color' is made by mixing wine with 'arrope' or 'sancocho'... When mixed with wine the resulting liquid is called Pajarete because formerly a 'vino de color' was made in the vineyard area of that name”.

COOKE (1955) p. 93.

“Paxarete, a mixture of this wine and sherry, is bought by whisky-blenders and shipped to Scotland for colouring their blends in exactly the same way”.

JOHNSON (1989) p. 54.

PALA

WOODEN SPATULA, WOODEN SPADE, WOODEN SHOVEL:
perífrasis, término vinícola jerezano.

Rectangular spatula or spade used by treaders to shape the 'pie'. Also used to help treaders maintain balance.

“The men then take wooden shovels and pile this debris round a large screw press which stands in the middle of the lagar”.

SHEPHERD (1958) p. 27.

“...and support themselves with wooden spatulas as large as spades which they use as canes as they tramp monotonously up and down”.

FIFIELD (1967) p. 32.

“They march solemnly from side to side of the lagar, pressing first one half of the grapes and then the other, while they support themselves with their right hands on short wooden spades”.

JEFFS (1982) p. 180.

PALE CREAM

PALE CREAM: perífrasis, término vinícola jerezano, elipsis.

Another wine prepared for export and first produced in 1970. Usually a blend of Fino and sweet wines.

“PALE CREAM is made from 'fino', sweetened with 'dulce apagado', a wine obtained by arresting the final stages of fermentation with brandy, so leaving some of the grape sugar”.

READ (1986) p. 36.

PALILLO

STALK: término vinícola general, metáfora.

Stalks of the grapes which are separated from the bunch in the destemming operation.

“Some wine makers leave the grape stalks in contact with the pressed grapes for too long”.

PATERSON (1980) p. 62.

PALMA

PALMA: préstamo, término vinícola jerezano, elipsis.

A typical Fino wine. This is a very clean, delicate and fine Sherry.

“Palmas are Finos from Jerez or Puerto de Santa María which are distinguished by the cleanness, fineness and delicacy of their aroma...”.

COOKE (1955) p. 88.

“Some extractors say that the amontillado obtainable from palma is thin, and never becomes oloroso”.

THUDICHUM (1894) p. 276.

PALMA

PALMA: préstamo, término vinícola jerezano, metonimia.

Classifying mark reserved for Finos of the highest quality, with a clean and delicate aroma. The mark consists of a slightly inclined line (γ) to which is added one, two, three or four strokes according to the degree of delicacy.

“...the capataz puts a chalk mark on each cask to define the style and the following are typical:... *palma*, a fino sherry that is both light and delicate”.

JEFFS (1982), p. 213.

“They are pale and dry and marked Una palma, Dos palmas, and so on to Cuatro Palmas”.

COOKE (1955) p. 88.

“'Double palma' signifies the same general qualities as the former, but more general and ripe. 'Treble palma' is the highest intensity of this modification, essence of amontillado”.

THUDICHUM (1894) p. 276.

PALMA CORTADA

PALMA CORTADA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

Mark which denotes a rather stouter Fino which tends towards Amontillado. It consists of a palm (γ) crossed by a horizontal line (-) thus making (γ).

“palma cortada’, a rather stouter fino, tending towards amontillado”.

JEFFS (1982) p. 213.

“They are designated by a dash drawn across the 'palma', which raises them to the rank of 'palma cortada', and their future is dedicated to the vocation of 'Amontillado’”.

ALLEN (1954) p. 91.

PALO

PALO: préstamo, término vinícola jerezano.

STICK: calco, término vinícola jerezano.

Metal rod with a brush at one end used in fining process.

“The contents are stirred up by a 'palo' (stick), a long piece of iron with a loop for the hand at the upper end and a brush attached to the bottom”.

GEE (1875) p. 34.

PALO CORTADO

PALO CORTADO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

Full-bodied, delicate type of Oloroso wine which does not breed flor and which is not produced in every vintage. It is very intense and velvety but sharp and clean on the nose –like the Amontillados– however it also has a full-bodied, substantial taste like the Olorosos. It is of a dark golden colour. Strength varies from 17º to 23º Gay-Lussac.

“Palo Cortado –median between oloroso and amontillado, if authentic considered by experts the best Sherry”.

FIFIELD (1967) p. 9.

“PALOS CORTADOS, so-called from the mark on the Butt, a crossed stick or stroke, are classed as intermediate between Amontillado and Oloroso combining the best qualities of both wines and regarded by those who know as the beau ideal of Sherry”.

ALLEN (1954) p. 89.

PALOS DE ESCALERA

PALOS DE ESCALERA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

WOODEN BEAMS: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Pair of squared wooden beams on which butts of the first scale rest.

“It is traditional to arrange the first scale on special wooden beams (palos de escalera)...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 122.

“Formerly the casks rested on narrow wooden beams ('palos de escalera'), which in turn rested on strong cross beams ('espolines').”

MEY (1988) p. 62.

PARRILLA

GRID, GRIDIRON: calco, término vinícola jerezano, metonimia.

Fourth and last category of must. The mark resembles a grid or fire-grate and denotes where the must will end up (ie. for burning). It appears as #.

“The markings consist of one, two or three 'rayas' and a grid (#), which denotes 'mostos de quema' and alludes to the grid of a hearth”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

“...it is then allowed to rest for a week or two and is then classified for the second time as: # 'gridiron', no good at all”.

JEFFS (1982) p. 205.

PATA DE GALLINA

PATA DE GALLINA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

HEN'S FOOT, HEN'S LEG: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Additional mark within Palo Cortado to signal a particularly fine flavour which consists of a stroke and an upline to resemble a hen's foot, thus (*f*).

“Oloroso'... In its natural state, it is completely dry, although it often has a slightly sweet after-taste caused by traces of glycerine produced by the oloroso fermentation. When this characteristic is particularly noticeable, the wine is sometimes distinguished by

a special mark, converting the raya into a tick: It is known as *pata de gallina*, or hen's foot, possibly owing to its nutritive qualities”.

JEFFS (1982) p. 218.

“...it styled the wine 'Pata de Gallina', 'Hen's leg'... At Jerez the other day I learnt that 'Pata de Gallina' figured among the chalk hieroglyphs of the Bodegas, though of rather uncommon usage”.

ALLEN (1954) pp. 91-92.

“...a mark which old wine-producers called 'pata de gallina' (hens's foot', which it resembles)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 117.

PEDRO XIMÉNEZ

PEDRO XIMENEZ: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

Sherry wine which belongs to the secondary type. This is an extremely sweet, rich, round and expensive wine elaborated with Pedro Ximénez grapes, traditionally sunned for as long as possible before pressing. It has a dark golden colour, an intense fruity perfume and a raisin taste. The alcoholic content ranges between 8º and 10º.

“P. X., Pedro Ximenez, must not be confused with Pax., an abbreviation for Paxarete or Pajarete...”.

ALLEN (1954) p. 96.

“Pedro Ximenez and moscatel are rich, sweet wines that are liqueurs... are seldom exported except when blended with drier sherries”.

JEFFS (1982) p. 244.

PESADO

HEAVY: término vinícola general, metáfora.

A generally full-bodied wine, over-endowed with alcohol and tannin and usually without aroma or bouquet.

“A wine is described as heavy when it has a high alcohol content, over 16% by volume; frequently a fortified wine. Generally wines which are heavy are also full-bodied...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 96.

“It was grown not from the P.X. grape, but from a variety known as the Paxarete which has now disappeared, and it was once widely used for blending with the heavier Sherries”.

ALLEN (1954) p. 96.

“The term is also used to describe wines that are heavy in alcoholic strength”.

PATERSON (1980) p. 58.

PESTE (LA)

TAINT, PLAGUE: calco, término vinícola general.

MANNITE: término vinícola general.

Name of a disease which can be suffered by Sherry during ageing, and which consists of an unpleasant smell produced by anomalous fermentations caused by pathogenic elements. It is usually destroyed.

“‘Peste’, or ‘taint’, which simply takes the form of a disagreeable smell, is usually the result of defective fermentation caused by the presence of pathogenic elements”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 127.

“A vinegary smell, together with a bitter-sweet taste and lack-lustre appearance, can also indicate the disease of *mannite*, or *la peste* (plague)”.

JEFFS (1982) p. 208.

pH

pH: término científico.

Degree of acidity or alkalinity of a wine. If the reading is below 7 the wine is considered acid.

“The optimum pH range for musts and wines is 3.1 to 3.4, but some wines are as low as 2.7 and others as high as 3.9”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 141.

PICADO

PRICKED, ACETIFICATION: término vinícola general.

Wine which suffers from acetification, has an excess of acetic acid and turns to vinegar.

“The four diseases or defects occasionally found in new Sherry... are... 'acido' or 'picado' (acetification)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 194.

“This may well mean that wine is *picado* (pricked) or else suffering from *acetification*, and actually turning into vinegar owing to the attack of *mycoderma aceti*”.

JEFFS (1982) p. 206.

“Pricked of wine turning to vinegar”.

CARLING (1957) p. 194.

“piqué pricked picado stichig
acescente inacetito”.

ESCARPIT (s.a.) pp. 54-55.

PICANTE

PIQUANT: término vinícola general.

Flavour of a wine with a high degree of acidity, giving it an agreeably sharp flavour.

“Oloroso is also made in Sanlúcar, using the must that shows no tendency to grow flor. The method of preparation is similar to that of the other towns, but the wine is slightly more piquant”.

JEFFS (1982) p. 238.

PICAR (LA BOTA), (DEJAR AL PIQUE)

PICAR (LA BOTA): préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

TILT FORWARD (THE CASK), TIP FORWARD (THE BUTT): perífrasis, término vinícola jerezano.

When the wine has fallen below the level of the opening in the head or front of the butt it is carefully tilted forward to enable more wine to flow out.

“After the level has fallen to that of *falsete*, the cask is gently tilted forwards: this is known as *picar la bota* and it has to be done very carefully to avoid disturbing the lees”.

JEFFS (1982) p. 203.

“When the wine has fallen below the 'falsete' the butt is tipped gently forward to allow the flow to continue without any of the sediment or lees being disturbed. This operation is called 'picar la bota”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

PIE

PIE: préstamo, término vinícola jerezano.

Name given to the mass of grapes used in pressing and also to the method of pressing these. Following the first pressing in the 'lagar', the grape residue is given a cylindrical form round the screw prior to a second or further pressings.

“The pulp is tapped into place with wooden spades, forming a cylinder with the screw in the middle; this is known as the *pie*, and it has to be very even in shape if the second pressing is to be a success”.

JEFFS (1982) p. 180.

“Each 'pie' is pressed two or even three times... To the must from the first pressing is added that obtained from the treading... The must from the second pressing...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) pp. 94-95.

PIE DE YEMA

DE YEMA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to the best quality must produced by the first pressing.

“The must produce by the first pie is known as *de yema* (the bud) and is of first-class quality”.

JEFFS (1982) p. 181.

PIEL

SKIN, GRAPESKIN: término vinícola general, metáfora.

Skin of the grape. This gives colour to wine.

“The colour is given to wine by the skins.”

SUTCLIFFE (1987) p. 10.

“The pips and stalks are trapped undamaged between the nails and a soft layer of grapeskins forms over the soles so that the hard pips and stalks of other grapes cannot be broken”.

JEFFS (1982) pp. 178-179.

PIQUE (AL)

DEJAR AL PIQUE: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

It is said that a butt is placed 'al pique' when it is horizontally positioned with the level of wine or must below the opening in the head.

“When the wine is racked off, a narrow pipe... is driven into the false and the must flows out. This action is described as *dejar al pique*”.

JEFFS (1982) p. 203.

PIQUERA

PIQUERA: préstamo, término vinícola general.

SPIGOT, OUTLET, ORIFICE: calco, término vinícola general.

Orifice of hole in a wine-press through which the must flows out.

“...and support themselves with wooden spatulas as large as spades which they use as canes as they tramp monotonously up and down, quartering the ‘lagar’ in which the 700 kilos of grape lie, to bleed out through the piquera, which is the spigot of the 18-square-foot elevated oblong trough, into the tina, a wooden tub, and into the must, and eventual wine.”

FIFIELD (1967) p. 33.

“...the pie is compressed and juice squeezes out through the mesh of the esparto grass band and through the orifice formed by the wooden block at the bottom.”

JEFFS (1982) p. 180.

“...these are then heaped on one side of the lagar so that the must will ooze out through the outlet into a tub...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

PIQUERA, A LA

A LA PIQUERA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

BY THE SPOUT: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Sale of must. Refers to must sold immediately after pressing in the vineyard.

“...a la piquera ... the shipper buys the must as soon as it is prepared and gambles on its quality, trusting that the grower will not water it down, though some growers deliberately add a little water to must pressed from grapes that are very over-ripe; he may also gamble on the quantity and buy the whole output of a vineyard early in the year, though this method is less usual”.

JEFFS (1982) p. 174.

“The second is ‘a la piquera’ “by the spout”. In this the Sherry-maker takes all the risk, simply purchasing the must at so much per 31 arrobas.”

COOKE (1955) p. 76.

PISA

PRESSING: término vinícola general, metonimia.

Name given by extension to the whole pressing process for the obtaining of must either by means of the old method –treading– or by means of modern techniques which have mechanized the entire operation.

“The traditional method of pressing was unique and delightful to watch...”

JEFFS (1982) p. 178.

PISA

TREADING: término vinícola general, metonimia.

Age-old method of obtaining must by treading the grapes.

“...a couple of vineyard workers, with faces the colour of Spain’s own mahogany, begin their industrious dance, as the treading of the grapes may well be called.”

SHEPHERD (1958) pp. 24-25.

“The lagar used in Andalusia is a large square wooden trough, in which the grapes are trodden and pressed, but never fermented.”

THUDICHUM (1873) p. 782.

“...the bacchanalian rite of treading the grapes with nail-studded cowhide boots has given way to modern horizontal or continuous presses.”

READ (1984) p. 104.

PISADOR

PISADOR: préstamo, término vinícola general.

TREADER: término vinícola general.

LABOURER: calco, hiperónimo.

Man who, bare-legged, treads the grapes in the wine presses at the vineyard.

“The pressing in general, till quite recently, was carried out by four treaders in each lagar. They generally wear shorts and short-sleeved shirts, and cowhide shoes with a combination of nails in the soles.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 93.

“Four labourers, known as *pisadores*, work in each lagar...”

JEFFS (1982) p. 178.

PRECINTO DE GARANTÍA

(DENOMINATION OF ORIGIN) SEAL: perífrasis, término vinícola general.

Gummed label awarded by the Control Council which guarantees the origin and quality of bottled wine. Usually stuck on to the corks of the bottles.

“...denomination of origin seal.”

SUTCLIFFE (1987) p. 174.

“All wines with *denominación de origen* must be sold in bottles with numbered seals and labelled with the insignia of the Consejo Regulador...”.

READ (1988) pp. 43-44.

PRENSA

PRENSA: préstamo, término vinícola jerezano.

Name given to a lower-quality must obtained by hydraulic pressing or from the ‘pulpito’.

“The must from the second pressing... is not generally pressed in the larger vineyards, which have hydraulic presses where the pulp is put into special flat esparto grass baskets and subjected to a high pressure. The juice thus obtained is called ‘prensas’.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

“In the smaller vineyards there is sometimes a third pie pressing, known as *espirriague*, but in the larger vineyards the second pie is followed by a hydraulic pressing, known as the *prensa*.”

JEFFS (1982) p. 181.

PRENSA

PRESS: término vinícola general, metonimia.

Instrument used to extract as much juice as possible from crushed grapes.

“The quest for the perfect press to replace the human foot has been going on from time immemorial.”

JEFFS (1982) p. 181.

“Once the problem of contamination by iron, which causes turbidity in the wine, had been overcome by the use of stainless steel, such presses proved very successful.”

READ (1988) p. 60.

PRENSA DE HUSILLO

SCREW PRESS: perífrasis, término vinícola general.

A kind of horizontal press mainly consisting of a stainless steel gyratory vessel with a rotating screw adapted to its axle. This press receives the marc from the predejuicer, producing second quality musts.

“...piled up in front of many an open gateway, through which glimpses are caught of casks and screw-presses, wooden shovels and pitchers, and capacious troughs...”

VIZETELLY (1876) p. 15.

PRENSA DE PÚLPITO

PULPITO: préstamo, término vinícola jerezano.

A kind of mechanical press with a wooden structure of a vertical cylindrical shape into which the marc or residues from the ‘pie’ are poured directly - it not being necessary to keep them in baskets. Known as a “pulpito” because it resembles a row of pulpits.

“They look just like a row of pulpits and are, in fact, known in Spanish as *pulpitos*... The grapes are crushed by a wooden platform, and gypsum is added just as before. After the pulpitos, the residues are passed to the hydraulic presses.”

JEFFS (1982) p. 182.

PRENSA HORIZONTAL

HORIZONTAL PRESS: perífrasis, término vinícola general.

Machine which does the first pressing in the mechanical crushing. There are two systems: screw-pin press and air-bag press.

“Here they are lightly crushed between rubber rollers and then pass to horizontal presses, first devised in Germany...”

READ (1986) p. 30.

“He found there that the horizontal presses were regarded as obsolescent and that pressing was carried out by a continuous process which he brought to Jerez, though modifying the machines to a design of his own...”

JEFFS (1982) p. 184.

PRENSA NEUMÁTICA

AIR-BAG PRESS, PNEUMATIC PRESS: perífrasis, término vinícola general, metonimia.

One of the two systems of horizontal press consisting of a perforated stainless steel cylinder containing an inflatable rubber bag. Grapes are placed in the cylinder, the bag inflated and the grapes pressed against the perforations, the juice running into a container beneath.

“...the German pneumatic press. This consists of a horizontal stainless steel cylinder in the centre of which is a strong rubber bag.”

JEFFS (1982) p. 183.

“Force was originally provided by heavy stones, then levers and finally screws turned by men or by mules. Later hydraulic force was used. More recently the air-bag press has been developed. This consists of a long cylinder of perforated stainless steel containing a deflated rubber bag.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 147.

“...and then pass to horizontal presses, first devised in Germany, which work by squeezing the grapes against the side of a stainless steel cylinder by means of an inflatable rubber bag - so avoiding the rupture of skins and pips.”

READ (1986) p. 30.

PRENSA VERTICAL

VERTICAL PRESS: perífrasis, término vinícola general.

Machine sometimes used for the first pressing and mainly consisting of a ‘pulpito’, in the middle of which there is a screw. The pulp and juice are put into the crusher and after this poured into the ‘pulpito’. The ‘Yema’ is thereby obtained.

“One of the improvements in white wine-making has been the development of modern horizontal presses. These are preferable to the

old vertical type because the pressing action is less violent and the pressure can be accurately controlled.”

SUTCLIFFE (1987) p. 10.

PRENSADO

PRESSING: término vinícola general.

Name given to the different operations done in the treading and in the mechanical crushing.

“That is the traditional way of pressing the grapes, but nowadays practically every vineyard, uses mechanical methods.”

JEFFS (1982) p. 181.

PRIMER PIE

FIRST ‘PIE’: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to the first ‘pulling’ or ‘tightening’ in the treading.

“After the first pie, the residue is broken up with the wooden spades and as many more of the stalks are removed as possible, often by riddling.”

JEFFS (1982) p. 181.

PRIMERA CRIADERA

FIRST CRIADERA: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

THE BABY ROW: perífrasis, metáfora.

The row of butts stacked immediately on top of the first row (which is called ‘the solera’). This first criadera is also referred to as the second scale, or baby row.

“The first criadera, the baby row, is actually the last one numerically; it carries the highest number, the count ascending from first criadera to second criadera...”

FIFIELD (1967) p. 26.

PRIMERA ESCALA

FIRST SCALE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

LOWEST or ‘FIRST’ TIER: perífrasis, término vinícola jerezano.

The first or base row in the tier of butts; the oldest, from which wine for consumption is taken. The first scale is also called ‘the solera’.

“An accepted terminology has it that these are the scales: in this case the solera row of butts is the first scale, the first criadera the second scale and so on...”

FIFIELD (1967) p. 26.

“...each year according to demand, two or three withdrawals are made from the first scale, containing the oldest wine; this scale is then replenished from the second scale...”

SHEPHERD (1958) p. 29.

“When wine was needed for blending with other for export, or for exporting in its present state, it was drawn from the lowest or ‘first’ tier, but not more than half or at the most two-thirds of the contents of each butt was drawn off.”

COOKE (1955) p. 97.

PRUINA

PRUINA: préstamo, término vinícola jerezano.

MICROORGANISMS (DUST) IN THE AIR WHICH SETTLE ON THE RIPE GRAPES: perífrasis.

An extremely fine film of wax from the air where microorganisms, which envelope the grapeskin and provoke fermentation are found.

“In the case of wine, the catalyst is provided by the microorganism (dust) in the air which settle on the ripe grapes, waiting until they can grow and multiply in the medium they need – the must or sweet juice produced by the pressing of the grapes. The local name for this dust in the Sherry vineyards is ‘pruina’.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 103.

PULPA.

PULP: término vinícola general.

Flesh of the grapes.

“The grape pulp then falls into a second dejuicer where the same process is repeated, although this time some pressure is applied.”

READ (1988) p. 48.

PUNZANTE

PUNGENT, SHARP: término vinícola general, metáfora.

Said of a wine whose aroma and bouquet is intense, dry and incisive. The opposite of dull or feeble.

“They are as dry and clean as the ‘Finos’ on nose and palate, their bouquet equally pronounced if rather less pungent, and their flavour even more markedly nutlike.”

ALLEN (1954) p. 87.

“These wines were highly aromatic, but generally too pungent and too potent for ordinary drinking.”

VIZETELLY (1876) p. 85.

“The bouquet may be... ‘punzante’ (sharp), or ‘apagado’ (feeble).”

JEFFS (1982) p. 214.

QUEMA

QUEMA: préstamo, término vinícola jerezano.

Fourth and last category of must. The mark used to denote this category (and which is also referred to as “parrilla”) resembles a fire-grate (#) implying that it is for burning. The ‘quema’ must, also called ‘parrilla’ (gridiron), corresponds to the ‘Tres Rayas’ (three strokes) must in the second system of classification.

“At this early stage, it can only be put into one of four categories, which are distinguished by the following marks: ///– *tres rayas*, or *quema*, coarse or acid.”

JEFFS (1982) p. 203.

“An slightly acid wine lacking body or coarse, which can only be used for distilling, is marked with three strokes /// and called ‘Quema’.”

COOKE (1955) p. 80.

QUIEBRA

CASSE: término científico.

Generic name for various forms of wine disease which disturb the clarity of a wine: CASSE CUPRICA, CASSE FERRICA or METALLIC CASSE and CASSE OXIDASICA or OXIDASIC CASSE.

“Casse can also be caused by allowing the must or wine to come into contact with iron or copper.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 46.

“...there are other similar conditions produced by ‘quiebras’ (casse): they are ‘casse cuprica, casse oxidasica’ and, most important, ‘casse ferrica’, which is produced by an excess of iron in the wine.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 126.

QUIEBRA CÚPRICA

CASSE CUPRICA: perífrasis, término científico.

One of the wine diseases which disturbs the clarity of a wine and which is caused by an excess of copper.

“ ‘Casse cuprica’ results from over-enthusiastic use of the copper sulphate spray in the vineyards.”

JEFFS (1982) p. 210.

QUIEBRA FÉRRICA

CASSE FERRICA: calco, perífrasis, término científico.

METALLIC CASSE: perífrasis, término científico.

Wine disease through which the clarity of a wine is broken by an excess of iron and tanning which react together.

“In addition to the above, three rare conditions are occasionally encountered: casse ferrica, casse oxidasica, and casse cuprica...”

JEFFS (1982) p. 209.

“Prevention of any metallic casse is by avoiding the use of metal containers except those known to be safe.”

McCALL (1985) p. 46.

QUIEBRA OXIDÁSICA

CASSE OXIDASICA: calco, perífrasis, término científico.

OXIDASIC CASSE: perífrasis, término científico.

Wine disease as a result of which the clarity of a wine is upset due to an excess of oxidation caused by an enzyme found only in rotten grapes.

“Oxidasic casse caused by using fruit that is over-ripe can be prevented by adding 50 ppm SO₂ during fermentation.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 46.

“In addition to the above, three rare conditions are occasionally encountered: casse ferrica, casse oxidasica...”

JEFFS (1982)p. 209.

RAJAVASO, A

CANDLE-BRIGHT: término vinícola general, metonimia.

Literally “glass cracker”. Qualification of extremely bright, brilliant and transparent wine after having been clarified and as seen against sunlight or in the ‘camera obscura’. In Spanish also ‘a rompecopa’ (‘glass breaker’).

“In this ‘camera obscura’ the wine is tested for brightness and the English wine-merchant still speaks of a wine being ‘candle-bright’.”

COOKE (1955) p. 83.

“A turbid wine cannot please... as much as one which is candle-bright.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

RASURA

FURRY DEPOSIT: perífrasis, término vinícola general.

Furry deposit which appears on the bottom of a cask during seasoning and which consists of resinous substances and cream of tartar.

“During fermentation the musts absorb the resin content from wood, while the wood takes in exchange other substances which subsequently form a furry deposit on the inside of the cask”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 166.

RAYA

RAYA, RAYEA (sic): préstamo, término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

Term applied to an inferior type of coarse Oloroso Sherry, often sold as Golden.

“Golden Sherries are probably blends of the big ‘Raya’ wines of high alcoholic strength, discreetly sweetened and coloured with P.X. or ‘vino de color’ and ‘vino dulce’...”

ALLEN (1954) p. 103.

“‘Raya’, or ‘rayea’ (sic), the third quality of wine. This in its natural state is sound and dry, but without prominent qualities”.

THUDICHUM (1894) p. 277.

RAYA

RAYA: préstamo, término vinícola jerezano, metonimia.

OBLIQUE STROKE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

STROKE: calco, término vinícola jerezano.

Mark used in classifying musts which consists of an oblique vertical line made on the head of a butt to classify a must of first quality. Thus: (/).

“... a ‘raya’, a stroke, is struck on the barrelhead, no more. One raya/ if it is clean, full and good, 2 rayas// if it is good...”

FIFIELD (1967) pp. 35-36.

“The symbol used is the ‘raya’ (oblique stroke, /)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

RAYA OLOROSA

RAYA OLOROSA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

Wine of intermediate quality ranked as Oloroso.

“Wines that rise nearly though not quite to the rank of Olorosos are known as ‘Rayas Olorosas’”.

ALLEN (1954) p. 90.

“Wines of intermediate quality are called ‘rayas olorosas’”.

JEFFS (1982) p. 218.

RAYA Y PUNTO

RAYA Y PUNTO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

Mark used in both of the two systems of marking employed in the classification of musts. The sign is represented as: (/.). It indicates wine of less alcoholic richness than that marked with a single stroke.

“‘Raya y punto’ (/.) to those wines with a lower density or body”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

“Good wine which perhaps has not quite the body or style of the first gets a stroke and a comma /, this is a ‘Raya y punto’”.

COOKE (1955) p. 80.

REDONDO

ROUND: término vinícola general, metáfora.

Term applied to a harmonious, near-perfect wine, not necessarily fine but easy and pleasing to the palate.

“REDONDO: adjective applied to wine, meaning ‘round’, or well balanced”.

JEFFS (1982) p. 291.

“It might be called ‘redondo’, round, well-balanced, or ‘gordo’, stout”.

COOKE (1955) p. 92.

“rond round redondo rund rotondo”.

ESCARPIT (s.a.) pp. 56-57.

REFERENCIA

REFERENCIAS: préstamo, término vinícola jerezano.

SAMPLES: calco, término vinícola jerezano.

Small quantities of all the different wines for consumption and which are kept for several years in the sample room.

“The blend is prepared by comparison whith a sample of the last cabaceo (sic). These samples, or ‘referencias’, are always kept several years”.

JEFFS (1982) p. 252.

“The amalgamation completed, some of the wine is drawn off and taken to the sample-room, where it is inspected, tasted, and compared with the sample of a previous shipment”.

VIZETELLY (1876) pp. 52-53.

REFRESCAR

REFRESH: calco, término vinícola jerezano.

To replenish a 'criadera' with a younger wine by means of periodical drawings.

"... The effect of the solera system is to compensate for the change produced by age, refreshing or rejuvenating the older wine by blending it with a younger one".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 119.

"... this scale is then replenished from the second scale, which in turn is refreshed from the third, and so on up the scales until the last tier, which may well be the ninth or tenth, is reached".

SHEPHERD (1958) p. 29.

"...while pouring newer wine into a butt of older is delightfully called 'refreshing' the older wine".

COOKE (1955) p. 98.

REMONTADO

BOTTLE FLAVOUR: perífrasis, término vinícola general, metonimia.

OXIDIZATION: término vinícola general.

Term applied to a wine which, after a long time in the bottle, acquire a rancid bouquet dullness of flavour and darker colour through a very complex oxidation and polymerization process.

"As a general rule it is accepted that Sherry, especially Fino, does not improve in bottle; at best it may be said to tolerate the bottle, as it may vary in colour and flavour; true, there are connoisseurs who prefer what the English call 'bottle flavour'".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 125.

“The so-called bottle flavour, in fact, simply destroys their ambrosial freshness, and impairs alike their elegance and their delicacy”.

VIZETELLY (1876) p. 107.

“Oxidization caused by air reaching the wine at some stage during the bottling process as a result of a loose cork... The customer has only himself to blame if this has happened because he has stored the wine badly at home by allowing the bottle to stand upright for a lengthy period, or storing it in warm sunlight or near a heating unit”

PATERSON (1980) p. 22.

RETALLO

WEDGE: calco, término vinícola jerezano.

Short piece of wood used for keeping the casks in position in the tiers.

“... and the casks are kept in place with oak wedges... The most skilled part of the work is getting the wedges into the right positions...”

JEFFS (1982) p. 213.

RETROGUSTO

AFTER-TASTE: término vinícola general.

Lingering presence and usually agreeable sensation of the flavour of wine in the mouth after swallowing.

“... when they are old, their mellow after-taste leaves a sensation of sweetness on the palate”.

ALLEN (1959) p. 89.

ROCIADOR

ROCIADOR: préstamo, término vinícola jerezano.

SPRINKLER: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Curved perforated stainless steel tube which is used in refreshing casks of wine so as not to damage the flor or stir up the lees.

“The wine is let gently out deep down inside the butt from the flute holes of the ‘rociador’ or sprinkler”.

FIFIELD (1967) p. 38.

ROCIAR, ROCÍO

ROCIAR: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

REPLENISH, REPLENISHING: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

Operation in the maturing process of great importance which consists of refreshing a ‘criadera’ with a younger wine (a jarful at a time). This gives rise to refreshment and aeration.

“The operation of refreshing a solera is known as *rociando*”.

JEFFS (1982) p. 227.

“When any solera is diminished, by being used in blending for shipment as I shall explain here after, it is ‘rociado’ (replenished) with a younger wine of similar description”.

GEE (1875) p. 26.

ROMPECOPA, A

CANDLE-BRIGHT: término vinícola general, metonimia.

Qualification of extremely bright, brilliant, transparent wine, after having been clarified, as seen against sunlight, or in the camera obscura. In Spanish 'a rajavaso' (glass-craker).

“When you look at the wine for its clarity in the aperture of the camera obscura which has a candle inside and looks exactly like a wren house you say in English it is candlebright but the Jerezano says it is 'a rompecopa' –so brilliant as to break the glass”.

FIFIELD (1967) p. 34.

SABOR

FLAVOUR: término vinícola general.

Word which refers to the sensation of taste and texture that wine produces.

“Just how radically blending can affect the flavour of the wine emerges from an experiment carried out for visitors in the El Molino bodega of Pedro Domecq, dating from 1730”.

READ (1986) p. 34.

“The appreciation of wine is by the three senses of smell, taste and touch functioning in combination to produce the flavour. Flavour is therefore the result of the balance in a wine by which the quality is judged...”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 84.

SACA, SACAR

SACAR DE LÍAS

RACKING OFF THE LEES, RACKING FROM ITS LEES: perífrasis, término vinícola general, metonimia.

To remove or separate the must from its lees.

“... in April the wine is racked from its lees, when it receives a moderate quantity of spirit, usually, we were repeatedly assured, no more than 1 or 2 per cent., and is then used to replenish the lowest scale of the solera”.

VIZETELLY (1876) p. 24.

“After this classification, the good butts of must are ready to be racked off the lees”.

JEFFS (1982) p. 203.

“**RACKING** In the language of winemakers the word ‘rack’ has nothing to do with shelves or framework on which to keep articles. It comes from the Provençal ‘raca’ meaning the stems and husks of grapes. ‘To rack’, or ‘racking’ as the action is called, now means the removal of wine from its lees or deposit, which is accomplished by the use of a siphon, or by running-off via a tap”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 153.

SACA: préstamo, término vinícola jerezano.

DRAWING, DRAW (OFF), WITHDRAWAL: calco, término vinícola jerezano.

To draw off a specific quantity of wine from the “solera” for consumption, shipment or for refreshing other wines.

“When a wine has become very popular, and demand outstrips supply, it is all too easy to succumb to the temptation to increase the *sacas* – to draw off more wine”.

JEFFS (1982) p. 226.

“When wine was needed for blending with others for export, or for exporting in its present state, it was drawn from the lowest or ‘first’ tier, but not more than half or at the most two-thirds of the contents of each butt was drawn off”.

COOKE (1955) p. 97.

“After successive drawings-off and toppings-up over a number of years the proportion of the original wine will naturally be minute...”

JOHNSON (1989) p. 53.

“This is achieved in the following manner: each year, according to demand, two or three withdrawals are made from the first scale, containing the oldest wine...”

SHEPHERD (1958) p. 29.

SACCHAROMICES

SACCHAROMYCES (*Ellipsoideus*): término científico.

Selected wine yeast capable of producing strong fermentation, which acts in the growth of the Sherry flor, later producing a good wine.

“... there are three basic species of film-forming yeasts, each of which has many members, but predominating organisms in the sherry flor belong to the genus *saccharomyces*”.

JEFFS (1982) p. 198.

SACRISTÍA

SACRISTÍA: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

Tasting room where visitors are presented with wine.

“I am sitting in the ‘sacristía’ with Manuel Gonzalez Gordon. The lenses of his glasses are thick and his eyes flinch with the light. We drink in this special tasting room”.

FIFIELD (1967) p. 65.

SALA DE DEGUSTACIÓN

TASTING ROOM: calco, perífrasis, término vinícola general.

SAMPLE ROOM: perífrasis, término vinícola general.

Tasting room where visitors are presented with wine.

“... one may find him in the cool airy tasting room of his Bodega with a score or so of samples of his wines before him...”.

ALLEN (1954) p. 108.

“On our visit we passed through the different offices, comprising the escritorio... and the sample-room in which wines in question are tasted...”.

VIZETELLY (1876) P. 108.

SALA DE VENDIMIA

PRESSING PLANT: perífrasis, término vinícola general.

Hall where the mechanical pressing is carried out.

“At the time of writing, the most up-to-date pressing plant of all is that owned by Harvey's and is different in a number of ways from those just described”.

JEFFS (1982) p. 184.

SANCOCHO

SANCOCHO: préstamo, término vinícola jerezano.

Syrup obtained by boiling must down to a third of its original volume.

“‘Vino de color’ is made by mixing wine with ‘arrope’ or ‘sancocho’. These are essences made by boiling down the must to a third (‘sancocho’) or a fifth (‘arrope’).

COOKE (1955) p. 93.

SANO

SOUND: término vinícola general, metáfora.

Term used to describe the health and robustness of a wine.

“... the wonder is, not that they form vinegar, but rather that any escape from this contamination, and remain sound wine”.

THUDICHUM (1894) p. 275.

“sain sound sano gesund sano”

ESCARPIT (s.a.) pp. 56-57.

SAQUILLOS

FILTER BAGS, CLOSELY WOVEN SACKS: perífrasis, término vinícola general.

Little canvas bags where the lees to be pressed are put.

“According to the traditional process, the lees that do not fall clear are then put into closely woven sacks which are piled into open-ended casks”.

JEFFS (1982) p. 249.

FILTER BAGS These are conical-shaped and usually made of felt, nylon, or strong, close-woven cloth. Filter bags are used only for small volumes of wine”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 77.

SECO

DRY: término vinícola general, metáfora.

Tasting term applied to wines which contain less than 5 grms/L, that is, to wines with little residual sugar. It cannot be described as a wine without sweetness but as a wine not markedly sweet.

“Oloroso is a nutty-flavoured development, rather deep in colour, and of a stouter character. When old this wine is of great body and perfectly dry”.

GEE (1875) p. 23.

“Oloroso is fuller, rich in flavour, but dry in finish”.

SUTCLIFFE (1987) p. 76.

SEDIMENTO

SEDIMENT: término vinícola general.

Deposit or sediment in wines which is considered as a natural phenomenon and which in no way affects the quality of the wine.

“According to the stage of a wine's production, however, the sediments are more specifically called (a) lees (during fermentation) (b) deposit (after fermentation) and (c) crust (formed in the bottle during ageing)”.
TURNER & ROYCROFT (1979) p. 159.

SEGUNDA CRIADERA

SECOND CRIADERA: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Third row in the tier of butts. It is also called 'third scale'. The wine of this scale will be used to replenish the first “criadera”.

“In the example given above a one year gap was assumed, but the series might equally have run in the following way: the third criadera three years older than the 'añada' and therefore seven years old, the second criadera ten years old, the first criadera fourteen years old, and the 'solera' nineteen years”.

ALLEN (1954) p. 84.

SEGUNDA ESCALA

SECOND SCALE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Second row in the tier of butts also called 'first criadera'.

“An accepted terminology has it that these are the scales: in their case the solera row of the butts is the first scale, the first criadera the second scale and so on”.

FIFIELD (1967) p. 26.

SEGUNDO PIE

SECOND PIE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to the mass of grapes trodden a second time. The must obtained from this pressing is known as “aguapie”.

“A second pie is then built up. In the olden days, the must from this pressing was mixed with water to dilute the tannin and acid, and it is still known as the *aguapie*, although the dilution process has not been used for years”.

JEFFS (1982) p. 181.

SISTEMA DE AÑADA

AÑADA (VINTAGE) SYSTEM: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

STATIC AGEING: perífrasis, término vinícola general.

Early method of maturing Sherry, which consisted of letting the wine age naturally as a vintage. Periods of rest were important and the wine was only disturbed by the taster's test. This process could last many years.

“The solera system has existed in Jerez alongside the añada system for time immemorial, and is now being adopted in other wine-producing regions”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 118.

“Wines are usually wood-aged by leaving them in the same cask – except in so far as the contents are raked off the lees and transferred as a whole to a fresh cask. This is known technically as static ageing”.

READ (1988) p. 67.

SISTEMA DE CRIANZA

METHOD OF DEVELOPMENT, METHOD OF MATURING: calco (hiperónimo), perífrasis, término vinícola general.

Ageing and maturing process of wine.

“An early method of maturing Sherry, and one well suited to the wine, was the 'añada' (vintage) system it should be noted that a solera is not merely a matured wine of dark colour as many believe it to be, but a 'method of development' used for all types of wine particularly indispensable in the production of Fino Sherries”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p.p 117-118.

SISTEMA DE SOLERA

SOLERA SYSTEM: calco (hiperónimo), perífrasis, término vinícola jerezano.

NURSING SYSTEM: perífrasis, término vinícola jerezano.

SYSTEM OF REPLENISHMENT: calco (hiperónimo), perífrasis, término vinícola jerezano.

Classic system of maturing Sherry through scales or “criaderas”. The wine drawn from the solera is refilled with wine from the first “criadera”, and this in turn with wine from the second “criadera” and so on while the top row is refilled with new vintage wine. With this system a wine of the same type is always obtained.

“The Solera system, which is in use in all the bodegas of the Jerez area is so-called because originally the wine ready for export was drawn from the lowest of several rows of butts in which it had been educated”.

COOKE (1955) p. 83.

“The system of replenishment ensures that the contents of this 'solera' will continue indefinitely to be of the same age”.

ALLEN (1954) p. 83.

“The nursing system is here in full operation, the wines stored passing through as many four criaderas before going to a solera, and remaining invariably a year or more in each”.

VIZETELLY (1876) p. 79.

SOBRETABLA

SOBRETABLA: préstamo, término vinícola jerezano.

ON THE WOOD: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Term which refers to a just fortified (15,5^º) young Fino vintage.

“...and then either put into the 'criaderas' (nurseries) or left in casks but not blended with other wines. Wines thus left are said to be 'sobretabla' (on the wood)”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 116.

“... if he cannot make up his mind as to how it will develop it is removed to the traditional butts, where it remains for periods of up to a year awaiting further classification and is known as *mosto sobretablas*”.

READ (1988) p. 64.

SOLERA

SOLERA: préstamo, término vinícola jerezano.

SOLERA ROW, MOTHER ROW: perífrasis, término vinícola jerezano.

First row of butts in the tier which is never moved and from which wine is periodically drawn, being in turn refreshed with a slightly younger wine drawn from a 'criadera'.

“Each of the stages of development, represented by a criadera or by the solera, is called a *scale*, thus there may be five criaderas and the solera, making six scales in all”.

JEFFS (1982) p. 222.

“As applied to Sherry 'solera' is the mother row. A solera system terminates in the 'solera' row... the solera row of butts is the first scale”.

FIFIELD (1967) p. 26.

“...whatever is drawn from the cask containing the oldest wine, known as the solera madre (whose origin in rare instances will date as far back as a century or upwards) is replaced with the same kind of wine, but a year younger”.

VIZETELLY (1876) pp. 47-48.

SUCIO

DIRTY: calco, término vinícola jerezano.

Said of a wine whose bouquet offers strange or different aromas from those which are peculiar to the grape or fermentation.

“'Limpio' (clean) and 'sucio' (dirty) are commonly heard words in the bodegas and are used to describe the wine's smell”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

SULFATO DE CALCIO

CALCIUM SULPHATE: perífrasis, término científico.

Better known as plaster of Paris or gypsum. When mixed with the must it increases the acidity of a wine, lowers the pH by giving protection against infection and aids the formation of the flor, in a process known as plastering.

“Afterwards, as it mixed with the must at the moment of pressing, the calcium sulphate reacts on the potassium bitartrate which the liquid naturally contains to give insoluble calcium tartrate and soluble potassium sulphate”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 138.

TANATO DE ALBÚMINA

ALBUMEN TANNATE: perífrasis, término científico.

Albumen, in the form of egg white, is used as a fining agent. It reacts with tannin to form an insoluble complex (albumen tannate) which will precipitate out of any solution.

“... the albumen is thoroughly mixed with the contents of the butt, so that it precipitates part of the tannin contents of the wine in the form of albumen tannates, which draw with them all foreign substances which the liquid might contain in suspension”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

TÁNICO

TANNIC: término vinícola general.

Said of a wine with too much tannin, imparting an astringent, tart and disagreeable taste.

“Tannic wine is one that has not achieved this transformation; it will taste hard and disagreeable”.

PATERSON (1980) p. 62.

TANINO

TANNIN: término científico.

Organic substance, astringent on the palate and which derives from grape pips, skins and stalks and gives wine its character. This substance is also found in the vegetal cortex of the oak.

“Naturally present in plants, including grapes... Tannin is a minor but indispensable ingredient of wine. Its bitter-astringent qualities give wine its 'bite' and character. Wines that lack tannin taste flat and dull. Tannin assists clarification...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 179.

TAPÓN

CORK: perífrasis, término vinícola general.

Natural material used as stoppers for bottles.

“Since cork picks up few aromas and lasts up to fifty years, it causes no problems”.

SNELL (1988) p. 21.

“The corks used in Jerez cut from sheets graded 'media marca', the intermediate grade between thin and thick, in the classification made when the tree is stripped”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 175.

TAPÓN CABEZADO, TAPÓN CABEZUDO

PLASTIC-TOPPED CORK: perífrasis, término vinícola general.

Cork with a plastic head or overlap covering the outside rim of the neck of the bottle and which dispenses with the need for a corkscrew.

“A new development is a plastic-topped cork whose upper part protrudes to over the outside edge of the neck of the bottle, thus preventing dust from gathering on the neck and coming into contact with the wine when it is served”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) pp. 175-176.

TAPÓN CILÍNDRICO

CYLINDRICAL CORK: calco, perífrasis.

Cylindrical stopper made of cork which is said to best adapt to the bottle shape.

“Some shippers use completely cylindrical corks, believing that these adapt better to the shape of the bottle-neck and to the machines used for corking”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 175.

TAPÓN PONTUDO

PONTUDO: préstamo, término vinícola jerezano.

CONICAL CORK: perífrasis, término vinícola general.

Cork in shape of cone which was used in former times.

“In the old days, when the bottles were corked by hand, conical ('pontudo') corks were used”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 175.

TAPÓN (DE) LLENO

CORKS OF SQUARE CROSS SECTION: perífrasis.

Formerly in use this was a square cork with rounded corners.

“...others prefer corks of square cross-section, the corners being rounded, as they consider that this shape produces more pressure on the neck”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 175.

TAPONADO

CORKING: término vinícola general.

Part of bottling process carried out after filling the bottles with wine and which consists of closing the bottle with the cork.

“Once the bottle is corked the protruding top part of the cork is cut before the bottle is sealed or capsuled”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 176.

TARTRATO

TARTRATE: término científico.

Salts of tartaric acid which are deposited during ageing.

“I have already shown that the small quantity of gypsum used in making these wines is productive of no harmful result. That it converts certain tartrates into sulphates is true enough”.

VIZETELLY (1876) p. 104.

TERCER PIE

THIRD PRESSING, THIRD PIE PRESSING: perífrasis, término vinícola jerezano.

Name given to the third 'tira' or 'aprieto' in the treading. It is only sometimes carried out in small vineyards.

“In the smaller vineyards there is sometimes a third pie pressing, known as *espírriaque* but in the larger vineyards the second pie is followed by a hydraulic pressing, known as the *prensa*”.

JEFFS (1982) p. 181.

“The juice of the third pressing, which is called in Jerez 'espírriaque', is not generally pressed in the larger vineyards...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 95.

TERCERA ESCALA

THIRD SCALE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Row of butts on top of the second scale. Third row in the tier.

“The second and third scales, and sometimes even the fourth, are stacked on top of the first...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 122.

TIERNO

TENDER: calco, término vinícola jerezano.

Said of a weak must with a tendency to acidity and which may turn sour.

“New wine can be... 'tierno' (tender) or 'firme' (firm), depending on whether or not there is doubt about its future acidity”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

TIERRA DE LEBRIJA

TIERRA DE LEBRIJA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

SPANISH EARTH: perífrasis, término vinícola jerezano.

FULLER'S EARTH: calco (hiperónimo), perífrasis, término vinícola jerezano.

A very fine-grained earth from Lebrija (Spain) which is used in the fining of wine.

“There are several ways of clarifying wines. Some use organic clarifiers... others are mineral, the principal one being the famous 'Tierra de Lebrija'”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 124.

“After that a quantity of 'Spanish earth', in the condition of a smooth thin paste, is added and stirred”.

THUDICHUM (1894) p. 286.

“The wine being now blended it undergoes a process of fining, in the first place with whites of eggs and then with earth, from the neighbourhood of Lebrija, such as we call fuller's earth”.

GEE (1875) p. 34.

“Instead of this, some sherry houses use Spanish earth ('tierra de vino' or 'tierra de Lebrija'), grey earth from the Lebrija area, which has a 90 per cent aluminium silicate content”.

MEY (1988) p. 79.

TIERRA DE VINO

TIERRA DE VINO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

SPANISH EARTH: perífrasis, término vinícola jerezano.

Spanish earth from Lebrija used in the fining of wine.

“After a few days, the work of the albumen or gelatine is completed by the use of Spanish earth, or *tierra de vino*. This is a very fine-grained, slate-coloured earth obtained from Lebrija. It is about 90 per cent aluminium silicate.”

JEFFS (1982) p. 264.

TIJERA

TIJERA: préstamo, término vinícola jerezano.

SCISSORS: calco, término vinícola jerezano.

After fortification the wines are classified and marked again. In some bodegas an oblique line is added to the previous marks resulting in a scissor shape mark (χ), known as “scissors”.

“When selecting wines to add to the Raya, Cortado and Palma soleras, some bodegas add another oblique line to the previous marks for special

wines, thus marking the 'tijera' (scissors χ), 'tijera cortada' (crossed scissors \times) and 'tijera y gancho' (scissors and hook χ) which correspond to the raya, cortado and palma respectively."

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 117.

"Show the Spanish wine-grower two straight lines obliquely crossed and at once he sees in them a 'pair of scissors, tijera'. So he calls the crossed 'raya', the 'tijera', the 'palo cortado' with the additional line is the 'tijera cortada', and the crossed 'palma', the 'tijera y gancho', the 'scissors and hook', the 'palma' branch showing from beneath the extra line rather like a hook."

ALLEN (1954) p. 93.

TIJERA CORTADA

TIJERA CORTADA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

CROSSED SCISSORS: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Fortified wines are classified and marked again, the resulting sign being the crossed scissors mark (\times) for 'cortado' wines.

"thus marking the 'tijera' (scissors χ), 'tijera cortada' (crossed scissors \times) and 'tijera y gancho'..."

GONZÁLEZ-GORDON (1972), p. 117.

"the 'palo cortado' with the additional line is the 'tijera cortada'..."

ALLEN (1954) p. 93.

TIJERA Y GANCHO

TIJERA Y GANCHO: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

SCISSORS AND HOOK: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Wines are classified and marked again, after fortification. The scissors and hook signs (X) are used for the 'palma' wines.

“and the crossed 'palma', the 'tijera y gancho', the 'scissors and hook', the 'palma', branch showing from beneath the extra line rather like a hook.”

ALLEN (1954) p. 93.

TINA

TUB: calco (hiperónimo).

WAITING CASK: perífrasis, término vinícola jerezano.

Wooden recipient used in the pressing process for holding the must which issues from the press through the wine-press outlet.

“The must which comes out of the lagar goes through a sieve, as I have said into a tub; then it is put into large jars with a scoop and funnelled into the casks.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 75.

“The must looks most uninviting and smells even worse than it looks; it gives no hint of the glory to follow as it flows steadily from the lagar and is filtered first by an open-mesh basket to take out the larger foreign bodies, such as stalks, and then through a sieve to get rid of the skins and pips on its way to the waiting cask.”

JEFFS (1982) p. 180.

TINTÓMETRO

TINTOMETER: término científico.

Instrument to compare the colour of wines.

“The last stage in preparing a cabaceo (sic) is to add colour, if necessary. The colour of the wine is compared with standard slides in a tintometer, and vino de color is added if the blend is not dark enough.”

JEFFS (1982) p. 258.

TIPO

TYPE: calco, término vinícola jerezano.

STYLE, VARIETY: término vinícola general.

Sherry is divided into two main groups, –types or varieties and several sub-types or sub-varieties. The two main types are: FINOS and OLOROSOS. The FINOS themselves are divided into the following sub-types: FINOS (PALMAS); MANZANILLAS and AMONTILLADOS. The OLOROSOS are divided into OLOROSOS and PALO CORTADOS. There are also Secondary wines which do not fall into either of the above two categories: ABOCADOS (medium-sweet) and DULCES (sweeter wines) which are PEDRO XIMÉNEZ and MOSCATEL. COLOR is an Auxiliary wine which also cannot be grouped in any of the above-mentioned varieties. There are also Basic types of wines which blended with sweet ones are commercialized for export these are: PALE, MEDIUM, CREAM and BROWN.

“Their natural colour is of deeper gold than the Finos and some types of Oloroso are coloured a deep brown by the addition of ‘vino de color’.”

COOKE (1958) pp. 89-90.

“These two fundamental varieties are themselves divided into several sub-varieties, that is: ‘Finos’ (Palmas), ‘Manzanillas’...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

“Fino Sherry is the light style, excellent for drinking fresh and cool.”

SUTCLIFFE (1987) p. 76.

“All types of sherry can, in fact, do without this system, even though this will have its disadvantages.”

MEY (1988) p. 68.

TIRA

PULLING: calco, término vinícola jerezano.

One of the operations of the treading process which consists of crushing the first ‘pie’ by turning the press around by means of long levers. Each ‘pie’ is pressed twice consecutively firstly by only two men and at the end by up to four (two pulling and two pushing).

“At first the levers are turned easily by two men, but by the end of this pressing it takes four, two pulling and two pushing. They have a tape round their wrists, fixed to the handle, so that they do not slip.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 94.

TIRADOR

TIRADOR: préstamo, término vinícola jerezano.

PRESSER: calco (hiperónimo), término vinícola jerezano.

One of the men who either pulls or pushes the levers of the press in the second pressing of the grapes.

“The roof of the adjacent press-house, where the pisadores, or treaders, and the tiradores, or pressers, were steadily at work, was much loftier than usual...”

VIZETELLY (1876) p. 29.

“The muck is slapped up into a pile around the central screw, and bound in place with straps of esparto, and then these are wound tighter-and-tighter by the tiradores, who shove on the ends of the bar that turns down the corkscrewed spindle of the screw, and makes the nut...”

FIFIELD (1967) p. 33.

TITRACIÓN

TITRATION: término científico.

Technique of measuring the acid content of a solution by the addition of an alkali. An indicator is used to read the acidity.

“In winemaking it is the quantity of total acids that is determined by titration.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 184.

“The acidity of wine is determined by titration. Expressed in terms of tartaric acid, it should generally be about 5.20 grams per litre, and if it is too low, tartaric acid can be added.”

JEFFS (1982) p. 207.

TOCADEDOS (A):

TO TOCADEDOS: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

FINGER-DEPTH: calco.

It is said that a cask is 'a tocadedos' when it is completely full. Butts or recipients keeping wine which is maturing must not be completely filled or up to the level of "a tocadedos".

"Because the casks are loosely stoppered with corks or wooden bungs, the loss from evaporation is considerable, since in Jerez the casks are not completely filled, not even to 'tocadedos' (finger-depth) as they say in bodega jargon".

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 123.

TOMAR LA MAÑANA CON UN TORITO

START THE DAY WITH TORITO: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Traditional early or mid-morning drink of a blend of 'Oloroso' and 'Dulce' or 'Oloroso' and 'Vino de Color'.

"The old Jerez owner, at mid-morning in his bodega, starts his day with 'torito', which is oloroso and Pedro Ximenez or muscatel, or oloroso and cooked-down must in the manner of the Romans, with the must stopped in fermentation."

FIFIELD (1967) p. 25.

"Old dulce ('dulce muy viejo') is frequently drunk as a liqueur, and the working men take a glass of it the first thing in the morning, a practice which they call 'tomar la mañana'."

THUDICHUM (1894) p. 282.

TONEL

LARGE PUNCHEON: perífrasis, término vinícola general, metonimia.

Large wooden cask of 60,90 or 120 arrobas.

“Small puncheons of 40 to 50 arrobas are also used in the bodegas for storage, as well as larger puncheons of 60, 90, 120 arrobas, equivalent to 2, 3 and 4 butts, respectively.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

TONELETE

SMALL PUNCHEON: perífrasis, término vinícola general, metonimia.

Small wooden storage butt of 40 or 50 arrobas.

“Small puncheons of 40 or 50 arrobas are also used in the bodega for storage, as well as larger puncheons of 60, 90 and even 120 arrobas equivalent to 2, 3 and 4 butts respectively.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 158.

TORNADO

TOURNE: préstamo, término vinícola general.

Bacteriological infection which generally occurs in wines not perfectly balanced and which are deficient in acidity, tannin or alcohol. Frequently occurring in Finos. Wines affected become cloudy with an unpleasant smell, tasting flat and usually sour and bitter. These wines are highly infectious and the only means of eliminating the infection is by treating the wine with a disinfectant such as sulphur dioxide, or subjecting it to sterilized filtration.

“The biggest nuisance in the Jerez bodegas is *scud*, or *nube* (cloudiness), sometimes known as *tornado*, or *vuelta* (turning), or in France, *la tourne*.”

JEFFS (1982) p. 208.

“A wine disease caused by certain lactic acid bacteria has been called ‘*tourne*’ when there has been no production of gas...”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 187.

TRANQUILLA

TRANQUILLA: préstamo, término vinícola jerezano.

LEVERS MADE OF BLACK POPLAR WOOD: perífrasis, término vinícola jerezano.

A black poplar wood lever used by the ‘*arrumbadores*’ in the operation “*hacer el puente*” (“making a *puente* or bridge”).

“The wine in the defective cask is siphoned out and the cellarmen lift the casks in the upper tier, using levers, known as *tranquillas*, made of black poplar wood.”

JEFFS (1982) p. 213.

TRASIEGO

MOVE WINE FROM ONE PLACE TO ANOTHER: perífrasis, término vinícola general.

TRANSFERRING: término vinícola general.

Operation carried out by bodega workmen which consists of moving or transferring wine from one butt to another.

“Pipelines were installed in the bodegas with terminals where one could be linked into another, so that wines can now quickly be moved from one place to another, wherever it is needed.”

JEFFS (1982) p. 229.

“...the original meaning of ‘decant’ was to pour a liquid into any vessel by canting (tilting) the container. With wine ‘decanting’ would have meant pouring it into a jug or even direct into a drinking vessel from the container, usually a cask.”

TURNER & ROYCROFT (1979), p. 60.

“The rest of the wine, classified according to type, is transferred to the butts of the appropriate *criadera* or ‘nursery’ in which it will mature.”

READ (1988), p. 64.

TRATAMIENTO POR FRÍO

COOLING, REFRIGERATION: término vinícola general.

COLD STABILIZATION: perífrasis, término vinícola general.

Operation carried out with wine prior to exportation to cold countries to prevent cloudiness caused by low temperatures.

“...refrigeration, known as ultracooling, or ofique... This brings the precipitation about on purposes by reducing the temperature to a very low level and keeping it there to eight days before filtering; but the wine is not frozen”.

JEFFS (1982) p. 265.

“Refrigeration for Clearing. Many compounds are insoluble at low temperatures, e.g. potassium bitartrate in particular is totally insoluble at freezing point, and proteins also are precipitated by cooling. By cooling wine, hazes due to these faults can be cleared”.

McCALL (1985) p. 134.

“There are several ways to prevent this phenomenon, but the best way is 'cold stabilization' (ultra cooling or 'ofique')”.

MEY (1988) p. 79.

TRES RAYAS

TRES RAYAS: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

THREE STROKES: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Term which refers to the system of marking used when classifying musts. Wine so classified is called “Tres Rayas” and the sign is formed by three oblique strokes.

“///– *tres rayas*, or *quema*, coarse or acid.”

JEFFS (1982) p. 203.

“And slightly acid wine, lacking body or coarse, which can only be used for distilling, is marked with three strokes /// and called ‘Quema’.”

COOKE (1955) p. 80.

“3 rayas /// if it is faulty in one way or another...”

FIFIELD (1967) p. 36.

TRIÁNGULO JEREZ DE LA FRONTERA–PUERTO DE SANTA MARÍA–SANLÚCAR DE BARRAMEDA

JEREZ–PUERTO DE SANTA MARÍA–SANLÚCAR DE BARRAMEDA TRIANGLE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

The three principal towns from which Sherry comes form a triangle in the centre of the Sherry district. The towns are Jerez, Puerto de Santa María and Sanlúcar de Barrameda.

“Albariza-chalk-rich soil which produces Sherry, found only in ‘triangulo’ – triangle Jerez-Puerto de Santa María-Sanlúcar de Barrameda, the official Sherry Zone...”

FIFIELD (1967) p. 9.

TRITURACIÓN MECÁNICA

MECHANICAL CRUSHING: perífrasis, término vinícola general.

Term used to describe a number of operations to obtain must by mechanical means.

“CRUSHER A mechanical means of crushing or bursting fruit to allow the juice to run more freely when pressed.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 57.

TURBIOS

TURBIOS: préstamo, término vinícola general.

TURBID MUST: calco, perífrasis, término vinícola general.

LEES OF WINE, DEPOSIT FROM MUST: perífrasis, término vinícola general.

Turbid must with some lees suspension. Also known as 'clarejones'.

"TURBIOS: the lees of wine, as opposed to *lias*, the lees of must."

JEFFS (1952) p. 292.

"deposit from must turbios..."

ESCARPIT (s.a.) pp. 26-27.

"At the end of December or in January, the turbid must (as it is called in Jerez until it passes to the *criadera*) 'falls bright' as suspended matter falls to the bottom of the tanks."

READ (1988) pp. 63-64.

UNA RAYA

UNA RAYA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano, metonimia.

A SINGLE STROKE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Mark used to classify and consisting of a single stroke (/). Indicates that the must is of the best quality, with a high alcoholic richness and a very clean nose.

"Wine which promises to be of the finest quality, clean on the palate, well-balanced and of sufficient body, the taster marks with a single stroke / This is 'Una Raya'."

COOKE (1955) p. 80.

"The 'mostos' that passed the preliminary examination with honours were marked with a single stroke, 'una raya'..."

ALLEN (1954) p. 90.

VACÍO

VACÍO: préstamo, término vinícola jerezano, metáfora.

EMPTY: calco, término vinícola jerezano, metáfora.

Taster's term for wine that lacks bouquet.

“New wine can be... ‘lleno’ (full) or ‘vacío’ (empty) according to its aroma.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

VACÍO

VACÍO: préstamo, término vinícola general.

ON ULLAGE: préstamo, término vinícola general.

Term used to refer to the empty space left in a vessel, from the “ouillage”. The butts are left on ullage and are loosely bunged to promote growth of the wine.

“On ullage refers to any wine which does not fill its vessel to the closure.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 188.

“...for in the Solera as well as in the early stages of the ‘vinos de añada’ the Butts are on ullage and the bungs loose.”

ALLEN (1954) p. 86.

“The casks containing the wine are at no time filled up to their bung-hole, but there is always an empty space left, to which the air has free access. This space is called ‘vacío’... This vacío, together with the changeable temperature of the bodegas, is the greater danger of Jerez wine.”

THUDICHUM (1894) pp. 282-283.

VARA DE APALEAR

ROUSING STICK: perífrasis, término vinícola general.

Cylindrical stainless steel rod with a loop for the hand at the upper end a brush attached to the bottom, used for stirring wine during fining.

“Now rousing means any stirring of a must or wine and a rousing stick is any stick, wooden spoon, paddle or other means of stirring.”

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 158.

VASIJA

CASK: término vinícola general.

General term for designating butts, little puncheons, barrels and ‘bocoyes’.

“The cask most used in Jerez is the butt of 30 arrobas... This is the shipping or export butt... As well as the butt, various smaller casks are used in Jerez: principally the hogshead of 250 litres, the quarter-cask of 125 and the octave of 62 1/2... the casks used for the soleras are generally of larger size: the most commonly used are the bodega or large butts (botas gordas)... The casks used for the racking and blending work inside the bodegas are small bodega butts called ‘bodegueras’...”.

GONZALEZ-GORDON (1972) pp. 24-51.

“Jerez casks are mostly made of Memel oak staves, and of Canadian oak staves.”

THUDICHUM (1894) p. 288.

“...for there was found in these houses exceeding great plenty of New Wyne in iron-bound caskes...”

COSENS (1887) p. 24.

VELO

FILM: término científico.

WRINKLED LAYER: perífrasis, término vinícola jerezano.

Technical word for ‘Sherry flor’.

“The film quickly forms on Sherry if the conditions are favourable...”.

TURNER & ROYCROFT (1979) p. 84.

“Once it appears, the flor grows rapidly to form a wrinkled layer (‘velo’) on the interface of the wine.”

READ (1988) p. 65.

VENENCIA

VENENCIA: préstamo, término vinícola jerezano, metonimia.

SHERRY DIPPER: perífrasis, término vinícola jerezano.

Sampling instrument consisting of a small silver or metal receptacle at the end of a long (originally whalebone) handle. It is used for drawing out small quantities of Sherry from butts and pouring them into a “catavino”. May also sometimes be made of split cane “caña”, particularly in Sanlúcar de Barrameda.

“With the aid of a venencia, samples of a wine can be drawn off from beneath the velo of flor without seriously disturbing it.”

JEFFS (1982) p. 202.

“The chief taster is the ‘capataz de venencia’ (boss of the ‘venencia’, which is the Sherry dipper)”.

FIFIELD (1967) p. 33.

VENENCIADOR

TASTER: calco (hiperónimo), término vinícola general.

Name derived from the Sherry dipper. It refers to the person who draws out the Sherry with the ‘venencia’.

“It is interesting to watch the taster draw out his samples. He uses an instrument, again characteristic of the Jerez area, called a ‘venencia’...”

COOKE (1955) p. 80.

VERDE

VERDE: préstamo, término vinícola general, metáfora.

UNRIPE: calco (hiperónimo), término vinícola general.

GREEN, YOUNG: término vinícola general, metáfora.

Tasting term applied to the acidity of a new wine produced from immature grapes.

“New wine can be ‘verde’ (unripe perhaps due to being pressed before the grapes are ripe), or it can be ‘maduro’ (ripe)...”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 107.

“A wine may be *verde* (green), or *maduro* (mature), depending largely on the ripeness of the grapes at the vintage.”

JEFFS (1982) p. 213.

“It can also be ‘verde’ or ‘maduro’,
young or mature...”

COOKE (1955) p. 92.

VINAGRE

VINAGRE: préstamo, término vinícola general.

VINEGAR: término vinícola general.

A sour watery and astringent solution, rich in acetic acid which is produced by the acid fermentation of wine.

“Those musts which have suffered acetic fermentation are set aside for vinegar and placed in a fifth category marked V (‘vinagre’).”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

“‘Vinagre’, wine which is more or less affected by acetous fermentation.”

THUDICHUM (1894) p. 277.

VINAGRE DE YEMA

VINAGRE DE YEMA: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

VINEGAR FOR DOMESTIC USE: perífrasis, término vinícola general.

Vinegar for domestic use.

“‘Vinagre de yema’, made from the ‘mosto de yema’ before it is fortified, is the vinegar generally preferred in Jerez for domestic use and particularly for the pickling and canning industries.”

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 114.

VINATERO

VINTNER: término vinícola general.

Wine merchant.

“Innumerable merchants throughout the British Isles can trace their origins to much the same period; perhaps it is because the work of a vintner is so fascinating and so very personal, that some of these ancient firms are still in the hands of the families who founded them”.

JEFFS (1982) p. 121.

VINICULTURA

VINICULTURE: término vinícola general.

The process of wine-making, which consists of the following operations: pressing, transportation of must to the bodegas, fermentation, classification, racking off, ageing and maturing, blending and clarification.

“The viniculture of Jerez, steeped as it is in traditional customs, has undergone a slow process of evolution during the last thirty years...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 131.

VINIFICACIÓN

VINIFICATION, WINE-MAKING: término vinícola general.

Process by which wine is produced.

“Vinification is more the domain of man than is viticulture”.

SUTCLIFFE (1987) p. 10.

“Vinification, vinificacion, winemaking”.

ESCARPIT (s. a.) pp. 38-39.

“Beyond this there was no difference whatever in the vinification –whether this was carried on in the vineyard or the bodega– of the very finest and the commonest wines, when produced from a first pressure of the fruit”.

VIZETELLY (1876) p. 44.

“The large scale modern vinification is primarily geared to the production of Finos...”.

MEY (1988) p. 54.

VINO DE AÑADA

AÑADA WINE, VINTAGE (SHERRY), AÑADA SHERRY: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

UNBLENDED WINE: calco (hiperónimo), perífrasis, término vinícola general.

Unblended wine made from grapes of a particular year.

“However, individual bodegas, notably Williams & Humbert, do as a matter of interest keep comprehensive ‘libraries’ of vintage sherries or *añadas*”.

READ (1988) p. 69.

“In 1920, the first añada wine was stored on the birth of a member of the Humbert family... If too much had evaporated, the añada sherry was put in another cask...”.

MEY (1988) p. 60.

“The *vinos de añada*, the young unblended wines, provide the raw material of his alphabet...”.

ALLEN (1954) p. 106.

VINO DE COLOR

VINO DE COLOR: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

COLOUR WINE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Name of an Auxiliary Sherry wine. A blend of must taken from the tumultuous fermentation stage, and boiled-down must, 'arrope' or 'sanchocho'. It is used for deepening the colour of some wines and is also known as “color” y “color de macetilla”.

“The Spanish 'vino de color', 'colour wines, known in Jerez as 'color de macetilla', is composed of one third of unfermented must fresh from the press blended with two-thirds of the boiled-down must called 'arrope' or 'sanchocho’”.

ALLEN (1954) p. 98.

“Vino de color' is made by mixing wine with 'arrope' or 'sanchocho’”.

COOKE (1955) p. 93.

VINO DE JEREZ

SHERRY (WINE): término vinícola jerezano.

Wine which, under the control of the 'Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry and Sanlúcar de Barrameda', is produced and elaborated in the Production, Maturing and Exportation Zone delimited by this organization.

“Only Sherry from Spain may legally be called Sherry”.

ROYCROFT (1979) p. 160.

VINO DE PASTO

VINO DE PASTO: préstamo, perífrasis, término vinícola general.

In Jerez this term refers to a slightly-sweetened, light wine which is pleasant but undistinguished.

“Vino de Pasto is another such term. In Jerez it was used originally for all-purpose wine, wine that could be drunk before, with, or after a meal. In England now, (the only place where the term is used) it is frequently applied to that mediocre drink, a sweetened Raya”.

COOKE (1955) pp. 90-91.

“...‘Vino de Pasto’ dinner wine –wine for repast is well known in England as applied to a superior dry sherry; whereas in the Peninsula it means a very cheap wine, such as the French would call ‘Vin ordinaire’, and is used as we employ the expression– table beer”.

GEE (1875) p. 35.

VINO DULCE

VINO DULCE: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

SWEET WINE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Name applied to secondary Sherry. This is an intensely sweet-flavoured wine of incomplete fermentation obtained with the Palomino, Pedro Ximénez or Moscatel Fino grape, harvested late and sometimes formerly sunned from ten to twenty days.

“Of Jerez sweet wines, or vinos dulces, the principal is Pedro Jimenez, made from the sweet translucent grape of the same name... Vino dulce is used to give softness and roundness to old and pungent wines...”.

VIZETELLY (1876) p. 48.

“In some bodegas the common dulces are kept in closed casks in the open air, in order to let them be heated by the sun”.

THUDICHUM (1894) p. 282.

VINO GENEROSO

VINO GENEROSO: préstamo, perífrasis, término vinícola general.

According to the Wine Statute of 1933 'Vinos generosos'—dry, abocado, or sweet—are defined as 'special wines, with higher alcoholic strength than ordinary wines, aged or matured in their own particular fashion”.

“Sherry, because of its alcoholic strength, and the special characteristics which distinguish it from ordinary wines, is classified as a 'vino generoso', and is by nature dry, although sweet wines are also produced”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 106.

VINO QUEMADO

BURNT WINE: calco, perífrasis, término vinícola jerezano.

Term applied to the distilled wine which is turned into spirit.

“His native word for the spirit or 'burnt wine' (vinum adustum) was 'brandewyn' from which the generic name 'brandy', long used in England and now in many other countries undoubtedly derives”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 181.

VINOSIDAD

VINOSITY: término vinícola general.

This term refers to a peculiar strong taste and bouquet in some wines. The vinosity depends on the presence of alcohol as well as other volatile during fermentation. These are wines of body and character.

“...wines may be classified in a rising scale of body and vinosity as 'Dos Palos Cortados' or even four”.

ALLEN (1954) p. 91.

“Vinosity A tasting term used to describe the 'wine' taste in an alcoholic beverage”.

McCALL (1985) p. 167.

VUELTA

TOURNE: préstamo, término vinícola general.

Wine disease caused by lactic acid bacteria called 'tourne' which destroys the tartaric acid in wine and produces volatile acids and carbonic gas. Also called «scud” or “cloudiness”.

“The biggest nuisance in the Jerez bodegas is *scud*, or *nube* (cloudiness), sometimes known as *tornado*, or *vuelta* (turning) or in France, *la tourne*”.

JEFFS (1982) p. 208.

YEMA

YEMA: préstamo, término vinícola jerezano, metonimia, elipsis.

Name given to the best quality must produced by the first pressing.

“When the 'yema' has been tramped out, the heart of the yield, so far as feet can do, then arms are called on to help”.

FIFIELD (1967) p. 33.

“At the end of fermentation it was found that the strength of the 'yema' (the liquid produced from the original pressing of the six carretadas of grapes) had an alcoholic strength of 12.5%...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 142.

YESO

YESO: préstamo, término vinícola jerezano.

GYPSUM: calco, término vinícola jerezano.

Gypsum is added to grapes in the wine press during treading and before the first pie is formed.

“The grapes are trodden out, 10 lb. weight of 'yeso' (gypsum) having been sprinkled over 1500lb. of grapes...”

GEE (1875) p. 18.

“During the pressing, a small quantity –some two spadefuls– of burnt white earth, called 'yeso', a form of gypsum or calcium sulphate, is sprinkled into the lagar”.

SHEPHERD (1958) p. 27.

“I was assured that at last year's vintage here not a single ounce of yeso was employed in the manufacture of upwards of 700 butts of wine. Of the supposed virtues and drawbacks of this employment of gypsum I shall speak by-and-by”.

VIZETELLY (1876) p. 17.

ZAPATOS DE PISAR

ZAPATOS DE PISAR: préstamo, perífrasis, término vinícola jerezano.

HOB-NAILED SHOES WITH..., SPECIAL COWHIDE BOOTS..., COWHIDE SHOES WITH...: perífrasis, término vinícola jerezano.

Cowhide nail-studded boots used by the men in the wine-press while treading the grapes.

“They are dressed in short trousers and are not barefoot, as in the Douro, but wear special cowhide boots, or *Zapatos de pisar*, whose soles are heavily nailed with large-headed at an acute angle”.

JEFFS (1982) p. 178.

“...and soon the whole eight of them ,in their short drawers, blue-striped shirts, little caps, red sashes, and hob-nailed shoes...”.

VIZETELLY (1876) p. 17.

“In each lagar stand several men dressed in shorts and wearing boots with nails”.

SHEPHERD (1958) p. 27.

“They wear shorts, they have or (sic) cowhide shoes with nailheads cobbling the soles so that the pips go between the studs and are not crushed...”.

FIFIELD (1967) p. 32.

ZONA DE CRIANZA Y EXPORTACIÓN

MATURING AND EXPORT ZONE: perífrasis, término vinícola general.

Area within which wines qualifying for Denomination of Origin Jerez-Xérèz-Sherry may be matured, blended and exported.

“This constitution is still in force, and governs the operations of the board. Apart from demarcating the maturing, production and export zones... it also defines... the special characteristics of Sherry”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 50.

ZONA DE PRODUCCIÓN

PRODUCTION ZONE: perífrasis, término vinícola general.

Area which includes the towns of Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota and Chiclana de la Frontera in the province of Cádiz; and Lebrija in the province of Sevilla which lies within the area or zone for the 'Denomination of Origin of the Sherry Wine'.

“This constitution is still in force, and governs the operations of the board. Apart from demarcating the maturing, production and export zones...”.

GONZÁLEZ-GORDON (1972) p. 50.

4

CONCLUSIONES

Después de estudiar y analizar el léxico terminológico vinícola jerezano llegamos a la conclusión general de la importancia que la repercusión del lenguaje común ejerce sobre dicho léxico y la enorme influencia de éste sobre la lengua receptora, en este caso la lengua inglesa.

Respecto a la conclusiones de nuestra investigación podemos examinarlas desde una doble perspectiva:

a) cuestiones teóricas concernientes a los cambios de significado, y

b) sistematización lingüística y análisis léxico de todos los términos que configuran dicho léxico en la lengua inglesa. Insistimos, una vez más, en que las terminologías no se pueden estructurar, sino sistematizar o configurar lingüísticamente.

Así pues, en el capítulo I sistematizamos lingüísticamente el léxico vinícola jerezano en inglés, es decir, realizamos una clasificación de los distintos mecanismos lingüísticos hallados en dicho léxico terminológico.

Respecto al modelo metodológico empleado podemos señalar que hemos procedido a la agrupación de los diferentes mecanismos lingüísticos localizados en el nivel de significado. Posteriormente se han distinguido dentro de dicho nivel los resortes lingüísticos que actúan sobre el plano léxico y los que lo hacen sobre el semántico (esta división no impide que determinados vocablos sean objeto de la yuxtaposición de más de un mecanismo). Se pretende, de esta manera, averiguar la base lingüística que ha motivado la formación de los distintos recursos empleados en ese ámbito o esfera restringida y especializada de la bodega jerezana, su influencia, uso o adaptación que de ellos hace la lengua receptora y, además, sistematizarlos. Asimismo, se debe dejar constancia, como

acabamos de indicar, de que un mismo término puede ocupar distintas posiciones en dicha sistematización, debiéndose inscribir muchos de ellos en más de un proceso lingüístico a la vez.

Un aspecto que debemos destacar es que se produce una mayor riqueza de mecanismos lingüísticos que actúan sobre el plano semántico en español que en inglés, sin embargo, no es la lengua española el objeto de nuestro estudio, aunque en ningún momento podemos prescindir de ella.

La lengua inglesa, por el contrario, recurre con enorme frecuencia a perífrasis, préstamos y calcos con el fin de designar, describir o explicar una realidad que no existe en su propia lengua. Este es también el motivo por el que se crean muchos hiperónimos que de ninguna manera reemplazan el "sentido" del término de la lengua original, pero a pesar de ello es un mecanismo más que los autores emplean en tales ocasiones.

Por otra parte hemos podido constatar que se trata de recursos que se pueden combinar, cuyo fin es la creación léxica de un término que no existe, como hemos señalado, en la lengua terminal. De ahí que las interferencias entre ambas lenguas sean constantes.

Respecto a los tecnicismos o terminologías debemos destacar que son simples nomenclaturas que pueden ser ordenadas y que responden a delimitaciones o clasificaciones objetivas en la realidad de aquellos objetos que pertenecen a un ámbito específico y restringido. De ello se deduce que no son estructurables, desde el punto de vista semántico. Sin embargo sí están estructuradas u ordenadas de acuerdo con una clasificación real.

Observamos, además, un elevado número de transferencias por similitud y/o contigüidad entre los nombres y/o sentidos. Así pues, localizamos, numerosas metáforas antropomórficas (órganos, cualidades, condiciones, actividades, relaciones de parentesco), animales (órganos, cualidades), sinestésicas, funcionales y formales. Es interesante resaltar cómo las transferencias de un sentido a otro, tras la asimilación de dos sensaciones diferentes, tienen, en nuestro léxico, nombres con imágenes idénticas o análogas en inglés y en español.

Respecto a la metonimia y sinécdoque podemos decir que su uso es también amplio, respondiendo a distintos tipos de procesos: de la causa por el efecto, del efecto por la causa, nombre del inventor por la cosa inventada, materia de un objeto por el objeto mismo, símbolo por la cosa simbolizada, órgano fisiológico a cualidad atribuida, la parte por el todo, de lo abstracto a lo concreto, cualidad de un objeto al producto o continente, objeto de donde se obtiene por el producto obtenido y continente por el contenido.

Por el contrario, el uso de la elipsis, que consiste en el desplazamiento o transferencia del sentido de base de un término a otro, es menos frecuente ya que es un fenómeno que se desarrolla fundamentalmente en un ambiente concreto y especializado. Así pues, las elipsis que hemos cotejado pertenecen a la esfera restringida de la vinicultura jerezana. Sin embargo, no es por ello menos interesante puesto que es uno de los resortes lingüísticos que contribuyen a la revitalización semántica de los vocablos de una legua histórica determinada.

En lo concerniente al análisis contrastivo de las diferentes actitudes adoptadas por los autores de lengua española e inglesa, encontramos, por una parte, voces que denotan la misma realidad en ambas lenguas y no presentan ningún problema y por otra, vocablos que no reflejan la misma realidad. En este último caso, los autores consultados recurren a procedimientos distintos: creación de hiperónimos, calcos, préstamos y largas perífrasis de carácter explicativo que, en ocasiones, responden a verdaderas definiciones. Es también frecuente la yuxtaposición de distintos mecanismos y, como consecuencia, las interferencias entre ambas lenguas.

Las observaciones generales que competen a las dificultades a las que hemos tenido que hacer frente no son las inherentes a cualquier léxico de estas características y que se desprenden de su propia naturaleza: abierta y relativa al mismo tiempo. Por el contrario, la compilación de términos que hemos efectuado es lo más completa posible al tratarse de una terminología, como indicamos en el capítulo 1, estática en la que tan sólo cabe hablar: a) de algunas creaciones en la esfera tecnológica como consecuencia de los avances técnicos que

repercuten directamente en ella (y como ya es sabido, la evolución del referente no siempre conlleva un cambio de nombre), b) de la incorporación de algún extranjerismo, procedimiento por otra parte muy usual en este ámbito al ser la lengua original la española, y c) de la desaparición de algunos términos que han caído en desuso debido, igualmente, a los avances tecnológicos. No se trata, pues, de un léxico que esté en constante movimiento, es decir, que esté en constante creación, renovación o transformación, sino todo lo contrario, es fijo y estable.

5

BIBLIOGRAFÍA

5.1. FUENTES DOCTRINALES

- ACADEMIA ESPAÑOLA, R. (1976), *Diccionario de autoridades*, (3 vols.), Madrid, Gredos.
- ACADEMIA ESPAÑOLA, R. (1979), *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa-Calpe.
- ACADEMIA ESPAÑOLA, R. (1984), *Diccionario de la lengua española*, (2 vols.) Madrid, España-Calpe.
- ALCALÁ VENCESLADA, A. (1986), *Vocabulario andaluz*, Madrid, Gredos.
- ALFARO, R. (1970), *Diccionario de anglicismos*. Madrid, Gredos.
- ALVAR EZQUERRA, M. (1983), "El acortamiento de palabras", en Alvar Ezquerro, M. y Miró, A., *Diccionario de siglas y abreviaturas*, Madrid, Alhambra, pp. 3-26.
- ARANGO, G. (1975), "Nuevos anglicismos en el español peninsular", *Hispania*, 58, 3, pp. 498-503.
- ARAYA, G. (1983), "El diccionario de americanismos", *Estudios lingüísticos en memoria de Gastón Carrillo-Herrera*, Bonn, pp. 23-26.
- ARIAS ABELLÁN, C. (1980), "Significado y designación en obras latinas de tipo técnicos. Confluencia de la ciencia lingüística y otros saberes", *Analecta Malacitana*, Vol III, 1, pp. 149-156, Málaga, Universidad de Málaga.
- ARIAS ABELLÁN, C. (1984), "Acerca del vocabulario técnico en los auctores Rei Rusticae y Plinio", *Estudios humanísticos filología*, 6, pp. 97-107.
- BÁEZ SAN JOSÉ, V. y MORENO MARTÍNEZ, M. (1979), "Notas sobre la teoría de la metáfora", *Millars*, VI, pp. 41-66.
- BALDINGER, K. (1977²), *Teoría semántica. Hacia una semántica moderna*, Madrid, Alcalá.
- BALLY, CH. (1940), "L'arbitraire du signe. Valeur et signification", *Le français moderne*, VIII, n^o 3, pp. 193-206.
- BARNWELL, K. (1984), *Introduction to Semantics and Translation*, Horsleys Green, Summer Institute of Linguistics.
- BAUGH, A.C. y CABLE, T. (1980), *A History of the English Language*, London, Routledge & Kegan Paul.

- BEINHAUER, N. (1978^s), *El español coloquial*, Madrid, Gredos.
- BERRUTO, G. (1979), *La Semántica*, México, Nueva Imagen.
- BIERWISCH, M. (1976), "Semantics", *New Horizons in Linguistics*, Harmondsworth, Penguin, pp. 166-184.
- BRÉAL, M. (1883), "Les lois intellectuelles du langage, fragment de sémantique", *L'Annuaire de l'Association pour l'encouragement des études grecques en France*, Paris, Maisonneuve et C^{ie}, Libraires-Éditeurs, pp. 132 y ss.
- BRÉAL, M. (1976), *Essai de Sémantique. Science des significations*, Genève, Slatkine Reprints.
- BRIZ, A. (1985), *El léxico de la vid en la comarca de Requena-Utiel*. Valencia, IAM Investigación.
- BRODDA, B. & KARLGREN, H. (1969), "Synonyms and synonyms of synonyms", *Statistical Methods in Linguistics*, vol. 5, pp. 3-17.
- CARBONERO, P. (1979), "Léxico autónomo procedente de combinatoria léxica", *Estudios Paraguayos*, VII, n^o 1, pp. 117-185.
- CARNOY, A. (1927), *La Science du mot. Traité de Sémantique*, Louvain, Editions Universitas.
- CASARES, J. (1969), *Introducción a la lexicografía moderna*, Madrid, RFE, Anejo LII, C.S.I.C.
- CASAS GÓMEZ, M. (1986 a), *La interdicción lingüística. Mecanismos del eufemismo y disfemismo*, Cádiz, Publ. Univ. de Cádiz.
- CASAS GÓMEZ, M. (1986 b), "Gitanismos designativos de la «prostituta» en el español moderno", *Romanistisches Jahrbuch*, pp. 225-239.
- CASAS GÓMEZ, M. (1989), "Algunos problemas del eufemismo/disfemismo en la praxis lexicográfica española", *Actes du XVIII Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes*, (Trier, 1986), IV.
- CASAS GÓMEZ, M. (1991), "Panorama actual de la semántica en la filología latina española contemporánea", *Excerpta Philologica Antonio Holgado Redondo, Sacra. 1,1*, Cádiz, Publ. Univ. de Cádiz, pp. 113-153.
- COLLAZO, J.L. (1980), *Diccionario enciclopédico de términos técnicos Inglés-Español, Español-Inglés*, (3 vols.), Mcgraw-Hill, Book Company.
- Collins Cobuild English Language Dictionary*, London, Collins, (1987).
- COLLINSON, W. E. (1939), "Comparative Synonymics: some principles and illustrations", *Transactions of the Philological Society*, pp. 54-57.
- COROMINAS, J. (1954⁷), *Diccionario crítico-etimológico de la lengua castellana*, (4 vols.), Madrid, Gredos.
- COSERIU, E. (1969²), "Determinación y entorno. Dos problemas de una lingüística del hablar", *Teoría del lenguaje y lingüística general*, Madrid, Gredos, pp. 282-323.

- COSERIU, E. (1973), *Sincronía, diacronía e historia. El problema del cambio lingüístico*, Madrid, Gredos.
- COSERIU, E. (1977, a), *Principios de semántica estructural*, Madrid, Gredos.
- COSERIU, E. (1977, b), "La creación metafórica en el lenguaje", *El hombre y su lenguaje*, Madrid, Gredos, pp. 66-102.
- COSERIU, E. (1987) "Palabras, cosas y términos", *In Memoriam Inmaculada Corrales. Estudios lingüísticos*, Vol. 1, Universidad de La Laguna, pp. 175-185.
- COVARRUBIAS OROZCO, S. (1979), *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Turner.
- CREMONA, J. (1959), "Historical Semantics and the Classification of Semantic Changes", *Hispanic Studies in Honour of I. González LLubera*, Oxford, pp.129-134.
- CRYSTAL, D. (1971), "Semantics", *Linguistics*, Harmondsworth, Penguin, pp. 234-242.
- DARMESTER, A. (1979), *La vie des mots*, Paris, Éditions Champ Libre.
- Diccionario Moderno español-inglés*, París, Larousse, (1976).
- DILLON, G.L. (1977), *Introduction to Contemporary Linguistic Semantics*, Prentice-Hall, Inc.
- DUBOIS, J. y otros (1979), *Diccionario de lingüística*, Madrid, Alianza.
- ESCARPIT, D. (s.a.), *La vigne et le vin. Eurolexique*, Bourdeaux, Presses universitaires de Bourdeaux.
- FERNÁNDEZ SEVILLA, J. (1975), *Formas y estructuras del léxico agrícola andaluz*, Madrid, C.S.I.C.
- GARCÍA ARANCE M^a del R. (1979), *Semántica de la metonimia y de la sinécdoque*, Valladolid, Publ. Univ. de Valladolid.
- GARCÍA PELAYO, R. (1984), *Larousse. Gran diccionario moderno español-inglés*. México, Ediciones Larousse.
- GARCÍA YEBRA, V. (1981), "Polisemia, ambigüedad y traducción", *Logos Semantikos*, III, Madrid, Gredos, pp. 37-51.
- GARCÍA YEBRA, V. (1982), "Préstamo y calco", *Teoría y práctica de la traducción*, (2 vols.), Madrid, Gredos pp. 333-352.
- GARMONSWAY, G. N. y SIMPSON, J. (1977), *The Penguin English Dictionary*, Harmondsworth, Penguin.
- GILBERT, P. (1973), "Remarques sur la diffusion des mots scientifiques et techniques dans le lexique commun", *Archives du français contemporain*, Université de la Sarre (Sarrebruck), pp. 31-33.
- GUIRAUD, P. (1981), *La semántica*, Madrid, FCE.
- HAENSH, G. (1982), "Tecnolectos y terminologías", *La lexicografía*, Madrid, Gredos, pp. 389-392.
- HEGER, K. (1974), *Teoría semántica. Hacia una semántica moderna, II*, Madrid, Alcalá.

- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, F. (1987), "Los vocabularios especiales en latín. Algunas consideraciones sobre su estudio", *In Memoriam Inmaculada Corrales. Estudios lingüísticos*, vol. 1, pp. 255-280.
- HERNÁNDEZ TERRÉS, J. M. (1984), *La elipsis en la teoría gramatical*, Murcia, Publ. Crítica. del Dpto. de Lingüística general y crítica literaria, Univ. de Murcia.
- JACOBSON, S. (1984), "Three Types of Terminologies". *Lexeter's Proceedings. Papers from the International Conference on Lexicography at Exeter*, Tübingen, pp. 355-361.
- KANY, ch. E. (1969), *Semántica hispanoamericana*, Madrid, Aguilar.
- KROESCH, S. (1926), "Analogy as a Factor in Semantic Change", *Language*, II, pp. 35-45.
- LAMÍQUIZ, V. (1975^s), *Lingüística española*, Sevilla, Publ. Univ. de Sevilla.
- LÁZARO CARRETER, F. (1974^s), *Diccionario de términos filológicos*, Madrid, Gredos.
- LE GUERN, M. (1980^s), *La metáfora y la metonimia*, Madrid, Cátedra.
- LEECH, G. (1981), *Semantics*, Harmondsworth, Penguin.
- LEVIN, S.R. (1979), *The Semantics Metaphor*, Baltimore and London, The Johns Hopkins University Press.
- LEWANDOWSKY, T. (1982), *Diccionario de lingüística*, Madrid, Cátedra. *Longman Modern English Dictionary*, Longman (1976).
- LYONS, J. (1977), *Semantics*, (2 vols.), Cambridge, Cambridge University Press.
- MARTIN, J.B. (1977), "Étude du vocabulaire de la viticulture et de la vinification employé à Roisey (Loire)", *Travaux de linguistique et de littérature* XV, I, pp. 151-159.
- MEILLET, A. (1926), "Comment les mots changent de sens", *Linguistique historique et linguistique générale*, I, Paris, Champion, pp. 230-271.
- MIGLIORINI, B. (1948), "Calco e irradiazione sinonímica", *Thesaurus*, Boletín del Instituto Caro y Cuervo, IV, pp. 14-28.
- MOLINER, M. (1977), *Diccionario de uso del español*, (2 vols.), Madrid, Gredos.
- MOUNIN, G. (1977), *Los problemas teóricos de la traducción*, Madrid, Gredos.
- MOUNIN, G. (1979), *Diccionario de lingüística*, Barcelona, Labor.
- NYROP, K. (1979^a), "La sémantique", *Grammaire historique de la langue française*, IV, Genève, Statkine Reprints.
- OGDEN, C.K. y RICHARDS, I.A. (1964²), *El significado del significado*, Buenos Aires, Paidós.
- ONIONS, C.T. (1976), *The Oxford Dictionary of English Etymology*, Oxford, Oxford University Press.
- PALMER, F.R. (1981²), *Semantics*, Cambridge, Cambridge University Press.
- PARTRIDGE, E. (1963), *Origins. A Short Etymological Dictionary of Modern English*, London, Routledge & Kegan Paul.

- PEMARTÍN, J. (1965), *Diccionario del vino de Jerez*, Barcelona, Gustavo Gili.
- PORZIG, W. (1974), *El mundo maravilloso del lenguaje. Problemas, métodos y resultados de la lingüística moderna*, Madrid, Gredos.
- RICHARDS, J. y otros (1985), *Longman Dictionary of Applied Linguistics*, Suffolk, Longman.
- RODRÍGUEZ DÍEZ, B. (1979), "Sobre el estatuto lingüístico de las lenguas especiales", *Estudios ofrecidos a E. Alarcos Llorach*, Oviedo, Vol. 43, pp. 279-293.
- RODRÍGUEZ DÍEZ, B. (1977-78), "Lo específico de los lenguajes científico-técnicos", *Archivum XXVII-XXVIII*, pp. 485-521.
- RODRÍGUEZ DÍEZ, B. (1981), *Las lenguas especiales. El léxico del ciclismo*, León, Colegio Universitario de León.
- ROLDÁN, A. (1964), "Vocabulario de la tonelería en Jerez de la Frontera", *Revista de Filología Española*, 1-4, pp. 398-420.
- ROLDÁN, A. (1966a), "El léxico de las viñas en Jerez de la Frontera", *Revista de Filología Española*, XLVII, pp. 399-420.
- ROLDÁN, A. (1965), "Léxico de la bodega jerezana", *Revista de Filología Española*, II, pp. 69-89.
- ROLDÁN, A. (1966 b), *La cultura de la viña en la región del condado. Contribución léxica a la geografía dialectal*, Madrid, C.S.I.C.
- ROUDET, L. (1921), "Sur la classification psychologique des changements sémantiques", *Journal de Psychologie normale et pathologique*, 18, pp. 675-692.
- SALVADOR, G. (1985), "Sí hay sinónimos", *Semántica y lexicología del español*, Madrid, Paraninfo, pp. 51-66.
- SAMUELS, M. L. (1972), *Linguistic Evolution with Special Reference to English*, London, Cambridge University Press.
- SÁNCHEZ GUERRERO, M. F. (1986), *El léxico de la vid en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda*, Sanlúcar de Barrameda, Delegación de cultura del Exmo. Ayto. de Sanlúcar.
- SAPIR, E. (1949), *Language. An Introduction to the Study of Speech*, New York: Harcourt, Braca & World.
- SAUSSURE, F. DE (1945¹⁰), *Curso de lingüística general*, publicado por Ch. Bally y A. Sechehaye con la colaboración de A. Riedlinger, Trad., pról. y notas de A. Alonso, Buenos Aires, Losada.
- SMITH, L.C. y CASAS GÓMEZ, J.M. (1981), *Cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez*, Sevilla, Publ. Univ. de Sevilla.
- STERN, G. (1931), *Meaning and Change of Meaning with Special Reference to the English Language*, Bloomington, Indiana University Press.
- SUÁREZ BLANCO, G. (1989), *Léxico de la Borrachera*, Cádiz, Publ. Univ. de Cádiz.

- SVOBODA, K. (1960), "Sur la classification des changements sémantiques", *Les français moderne*, 28, fasc. 4, pp. 249-258.
- TATO G. ESPADA, J.L. (1978), *Investigaciones Semánticas*, Buenos Aires, Nueva Visión.
- TATO G. ESPADA, J.L. (1975), *Semántica de la metáfora (Estudio introductorio)*, Alicante, Publ. del Instituto de Estudios Alicantinos.
- The Oxford English Dictionary*, (12 vols.), Oxford, Clarendon Press, (1961).
- The Shorter Oxford English Dictionary*, Oxford, Clarendon Press, (1970).
- TRUJILLO, R. (1974), "El lenguaje de la técnica", *Doce ensayos sobre el lenguaje*, Madrid, Rioduero, pp. 197-211.
- TRUJILLO, R. (1976), *Elementos de semántica lingüística*, Madrid, Cátedra.
- ULLMANN, S. (1963²), *The Principles of Semantics*, Oxford, Basil Blackwell.
- ULLMANN, S. (1974), *Introducción a la semántica francesa*, Madrid, C.S.I.C.
- ULLMANN, S. (1983), *Semantics. An introduction to the Science of Meaning*, Oxford, Basil Blackwell.
- VESPERTINO RODRÍGUEZ, A. (1979), "El léxico de la vid en el occidente de Asturias", *Estudios ofrecidos a E. Alarcos Llorach*, Oviedo, pp. 295-318.
- VAIMBERG, S. (1975), "Definition of linguistic calque", *Revue Roumaine de Linguistique*, XX, 1, pp. 63-69.
- VIANU, T. (1971²), *Los problemas de la metáfora*, Buenos Aires, Eudeba.
- WARTBURG, W. von (1951), *Problemas y métodos de la lingüística*, Trad. de D. Alonso y E. Lorenzo, Anot. por D. Alonso, C.S.I.C.
- ZIERER, E. (1977), "El lenguaje técnico y científico", *Lenguaje y Ciencias*, Vol. 17, 2, pp. 47-53.
- ZIPF, G. K. (1966), "La psicología del lenguaje" en Balken, E. R. y otros, *Psicología, semántica y patología del lenguaje*, Buenos Aires, Paidós, pp. 7-31.
- ZOIDO NARANJO, F. (1977), "Contribución bibliográfica al estudio de la viticultura jerezana", *Archivo hispalense*, nº 182, Sevilla, pp. 81-106.

5.2. FUENTES DOCUMENTALES

- ALBERICH, J. (1978), *Bibliografía anglo-hispánica 1801-1850* Oxford, The Dolphin Book Co. Ltd.
- ALLEN, H. W. (1933), *Sherry*, London.
- ALLEN, H. W. (1961), *A History of Wine*, London.
- ALLEN, H. W. (1954), *Port and Sherry*, London.
- BARBADILLO, A. P. (1988), *Historia de las bodegas Barbadillo*, Sanlúcar de Barrameda, Antonio Barbadillo S.A.
- BLASCO IBÁÑEZ, V. (1980⁸), *La Bodega, Obras Completas*, T. 1, Madrid, Aguilar.

- BONE, A. (1981), *Cómo elegir los vinos y saborearlos*, Barcelona Edit. Blume.
- BORROW, G. (1920), *The Bible in Spain*, London, J. M. Dent & Sons, Ltd.
- BROADBENT, J. M. (1978), *Pocket Guide to Wine Tasting*, London, Mitchell Beazley association with Christie's Wine Publications.
- CABALLERO BONALD, J. M. (1988), *Breviario del vino*, Madrid, Mondadori.
- CABALLERO BONALD, J. M. (1988), *En la casa del padre*, Barcelona, Plaza & Janes.
- CARLING, T. E. (1957), *The Complete Book of Drinking*, pp. 178-202, London, Practical Press Ltd.
- CARLING, T. E. (1957), *Wine Aristocracy*, London, Rockliff.
- COSENS, F. W. (1887), *Sherryana*, London, Billing and Sons.
- CROFT-COOKE, R. (1955), *Sherry*, London, Putnam.
- CUEVAS, J. de las, (1952), *Nuevas páginas sobre la viña y el vino de Jerez*, Jerez de la Frontera, Jerez Industrial, S.A.
- CUEVAS, J. de las, (1957), *La bodega entrañable*, Jerez de la Frontera, Jerez Industrial, S.A.
- CUEVAS, J. y J. de las, (1979), *Vida y Milagros del Vino de Jerez*, Jerez de la Frontera, Sexta, S.A.
- CUEVAS, J. y J. de las, (1979), *Los vinos de Andalucía*, Sevillana, INDUBAN.
- CUEVAS, J. y J. de las, (1980), *De la verde Irlanda al espléndido futuro del Jerez. From the Green Shores of Ireland to the Splendid Future of Sherry*, Cádiz, Sexta S.A.
- DE VEGA, L. A. (1989), *Guía Vinícola de España*, Cádiz, Publ. Univ. de Cádiz.
- DEBUIGNE, G. (1985), *Dictionnaire des vins*, Paris, Libraire Larousse.
- DELGADO, C. (1987), *El libro del vino*, Madrid, Alianza Editorial.
- DOMECQ, B. (1982), 'Ageing of Sherry under Flor', paper delivered at the International Symposium on Viticulture, Vinification and the Treatment of Wine, London.
- ESCARPIT, D. (s.a.), *La vigne et le vin. Eurolexique*, Bourdeaux, Presses Universitaires de Bourdeaux.
- FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V. (1990), *El brandy de Jerez*, Madrid, CRYSESA.
- FIFIELD, W. (1967), *The Sherry Royalty*, Jerez, Sexta S.A.
- FORD, R. (1970), *A Handbook for Travellers in Spain*, London, Dent.
- FORD, R. (1970), *Gatherings from Spain*, London, Dent.
- FORD, R. (1974), *Las cosas de España*, Madrid, Turner.
- GEE, W. M. (1875), *From Vineyard to Decanter. A Book about Sherry*, London, E. Stanford.
- GILBERTSON, D.M. (1982), *Sherry*, London, Hojas mecanografiadas cortesía González-Byass.
- GONZÁLEZ BYASS *Jerez-Xérès-Sherry*, Jerez de la Frontera-Puerto de Santa María-Sanlúcar de Barrameda-Port-London-Cognac.

- GONZÁLEZ BYASS & Co. (1935), *Old Sherry*, London.
- GONZÁLEZ GORDON, M. M. (1972), *Sherry. The Noble Wine*, London, Cassell.
- GONZÁLEZ GORDON, M. M. (1973), *Jerez-Xérès-Sherry*, Jerez, Gráficas del Exportador.
- HOWKINS, B. (1982), *Rich, Rare & Red*, London, Heineman.
- IBAR, L. (1985), *Cómo se hace un buen vino*, Barcelona, Editorial de Vecchi.
- IBAR, L. (1988), *El libro del vino*, Barcelona, Editorial de Vecchi.
- IVISON, P. (1989), *Los vinos. Uso y Protocolo*, Madrid, Ediciones Temas de Hoy.
- JEFFS, J. (1982), *Sherry*, London, Faber and Faber.
- JOHNSON, H. (1989), *Wine*, London, Mitchel Beazley.
- LEÓN MANJÓN, A. (1975), *La primavera en el Jerez-Xérès-Sherry*, Cádiz, Gráficas del Exportador.
- LICHINE, A. (1982), *Encyclopedie des vins & des alcools*, Great Britain, Robert Laffont.
- McCALL, P. (1985), *The Winemaker's Dictionary*, Hampshire, Amateur Winemaker Publications.
- M.A.T. (1987), "Glosario fundamental del vino" Agenda del vino, Barcelona, Ediciones Orbis, S.A.
- MELVILLE, J. (1955), *Guide to California Wines*, California, Nourse Publishing Company.
- MEY, W. (1988), *Sherry*, The Netherlands, ASJOBURO.
- MOLA DE ESTEBAN CERRADA, F. (1972), *La Costa del Sherry*, Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador.
- NÚÑEZ MEDIAVILLA, M. (1981), *El vino de Jerez*, Cádiz, Excma. Diputación Provincial de Cádiz.
- OSBORNE, EUHASA. (1987), *El vino de Jerez*, Madrid, EUHA, S.A.
- OSBORNE, EUHASA. (1988), *El brandy de Jerez*, Madrid, Ediciones EUHA.
- PATERSON, J. (1980), *The Hamlyn Pocket Dictionary of Wines*, London, Hamlyn.
- PEDRAZA, M. (1988), *El libro del Bar*, Madrid, Alianza Editorial.
- PEYNAUD, E. (1988), *The Taste of Wine*, London, McDonald Orbis.
- READ, J. (1983), *The Mitchell Beazley Pocket Guide to Spanish Wines*, London, Mitchell Beazley.
- READ, J. (1986), *The Wines of Spain*, London, Faber and Faber.
- READ, J. (1988), *Sherry and the Sherry Bodegas*, London, Sotheby's Publications.
- SCHUSTER, M. (1989), *Understanding Wine: A Guide to Wine Tasting and Appreciation*, London, Mitchell Beazley.

- SHEPHERD, C.W. (1958), *Wines, Spirits and Liqueurs*, London, Melbourne. C.T. Ward, Lock & Co., Ltd.
- SNELL, F. (1988), *404 Spanish Wines*, Fuengirola, (Málaga), Lookout Publications S.A.
- SUTCLIFFE, S. (1982), *Manual de los vinos*, León, Evergráficas, S.A.
- SUTCLIFFE, S. (1988), *The Wine Drinker's Handbook*, London, Pan Books.
- THUDICHUM, J. L. W. (1873), "On Wines, their Production, Treatment and Use", *Journal of the Society of Arts*, pp. 776-817.
- THUDICHUM, J. L. W. (1984), *A Treatise On Wines*, London.
- TURNER, B. & ROYCROFT, R. (1979) *The Winemaker's Encyclopaedia*, London and Boston, Faber and Faber.
- VIZETELLY, H. (1876), *Facts about Sherry*, London, Ward, Lock, and Tyler, Warwick House.
- WIESENTHAL, M. (1987), "Léxico de la vid y del vino" *Enciclopedia del vino*, pp. 261-299, Barcelona, Orbis.
- WILLIAMS & HUMBERT, *Reflections in a Sherry Glass*, Brown Knight & Truscott Ltd.

ÍNDICE GENERAL

0. Introducción	7
1. Terminología vinícola jerezana: Mecanismos lingüísticos.	11
1.1. Léxico	12
1.1.1. Préstamos.....	13
1.1.2. Calcos.....	17
1.1.3. Perífrasis.....	21
1.1.4. Tecnicismos	29
1.1.4.1. Términos científicos.....	33
1.1.4.2. Términos vinícolas generales	36
1.1.4.3. Términos vinícolas jerezanos.....	39
1.2. Semántico	42
1.2.1. Metáfora.....	42
1.2.2. Metonimia y Sinécdoque	67
1.2.3. Elipsis	78
2. Análisis contrastivo del español-inglés en esta terminología	87
3. Estudio léxico de la terminología vinícola jerezana en inglés.....	99
4. Conclusiones.....	355
5. Bibliografía	359
6. Índice de términos	371

ÍNDICE DE TÉRMINOS

ABOCADO	102
ABRIGAR	103
ACETALDEHÍDO	103
ACETIFICACIÓN	104
ACIDEZ	105
ACIDEZ TOTAL	105
ACIDEZ VOLÁTIL	106
ACIDIFICACIÓN	106
ÁCIDO	107
ÁCIDO ACÉTICO	108
ÁCIDO CARBÓNICO	108
ÁCIDO CÍTRICO	109
ÁCIDO LÁCTICO	109
ÁCIDO MÁLICO	109
ÁCIDO SUCCÍNICO	110
ÁCIDO TARTÁRICO	110
ACORCHADO	110
ACRE	111
ACHICAR	111
AGRAZ	112
AGRIDULCE	112
AGUAPIÉ	113
AGUARDIENTE	113
AHUEVAR	114
AIREACIÓN	115
AL DESLÍO	115
ALAMBIQUE	116
ALBÚMINA	116
ALCOHOL	117
ALCOHOL ETÍLICO	117
ALCOHOL METÁLICO	118
ALCOHOL VÍNICO	118

ALDEHÍDO ACÉTICO	119
ALDEHÍDOS.....	119
ALMACÉN.....	120
ALMACENAR	120
ALMACENISTA.....	120
ALMENDRA, ALMENDROSO	122
ALMIZCATE	122
ALQUITARA.....	122
AMARGO	123
AMONIACADO	123
AMONIACO.....	124
AMONTILLADO	124
AMOROSO	125
ANÁLISIS QUÍMICO	125
ANDANA.....	126
ANDANIÑO (AL).....	126
ANDAR.....	127
ANHÍDRIDO CARBÓNICO	127
ANHÍDRIDO SULFUROSO	128
ANILLO.....	128
AÑADA.....	128
AÑADA (SISTEMA DE)	129
AÑEJO	129
APAGADO.....	130
APALEADOR.....	130
APALEO	131
APESTOSO	131
APRENDIZÓN	132
APRIETO.....	132
AROMA	133
ARROBA (JEREZANA)	133
ARROPE.....	134
ARROPE AL QUINTO	135
ARRUMBADOR.....	135
ASIENTO	136
ÁSPERO	136
AUSTERO	137
AVELLANADO, AVELLANA.....	137

AZÚCAR INVERTIDA.....	138
AZÚCARES	139
BABERO.....	139
BAJETE (DE CANTO)	139
BAJO.....	140
BARRIL	141
BARRIL DEL GASTO	141
BASTO.....	142
BATIDOR.....	142
BAUMÉ.....	143
BITARTRATO POTÁSICO	143
BLANDO	144
BOCA.....	144
BOCA DE BOJO	144, 145
BOCOY.....	145
BODEGA	145
BODEGAS.....	146
BODEGUERO.....	147
BOMBA	147, 148
BONITO.....	148
BOTA.....	149
BOTA BODEGUERA	149
BOTA CHICA	149
BOTA DE CLAREJONES	150
BOTA DE EMBARQUE.....	150
BOTA DE EXPORTACIÓN	151
BOTA DE LÍAS	151
BOTA DE RECIBO	152
BOTA ENVINADA.....	152
BOTA GORDA.....	153
BOTA GORRONA.....	153
BOTA RETRASADA	153
BOTELLA	154
BOTELLÍN.....	154
BOTELLÓN.....	154
BOUQUET.....	155
BRILLO, BRILLANTE	155

BROWN.....	156
CABECEO	156
CABEZA	157
CABEZUELA.....	157
CAJA	158
CÁLDERO	158
CALLE	159
CÁMARA OSCURA	159
CANASTO DE ALAMBRE	159
CANOA.....	160
CANUTO (DE TRASIEGO)	161
CAÑA.....	161
CAÑERO	162
CAPACHO	162
CAPATAZ (DE CHAQUETA)	162
CAPATAZ DE VENENCIA	164
CÁPSULA	164
CAPSULADO	165
CAPSULADORA.....	165
CARÁCTER.....	165
CARBONATO CÁLCICO	166
CASA DE LAGARES	166
CASTA	167
CATADOR.....	168
CATALIZADOR.....	169
CATA, CATAR	169
CATAVINO	170
CINTERO.....	171
CLARA DE HUEVO	171
CLARIFICACIÓN, CLARIFICAR	172
CLAROS	172
CLAROS DE LÍAS.....	173
CLAROS DE TURBIOS.....	173
CLASIFICACIÓN.....	173
COCER.....	174
COCIDO.....	174
COGIDO	175

COLOR	175
COLOR DE MACETILLA	176
COLOR REMENDADO	177
COLLARÍN	178
COMBINADO	178
COMPAÑERO	178
COMPRA DE UVAS.....	179
CONO	179
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY	180
CONTENIDO ALCOHÓLICO	181
CONTRA-ETIQUETA	181
CORCHA.....	181
CORCHO	182
CORRIDA DE ESCALAS	182
CORTADO	183
COSECHERO	184
CREAM.....	184
CRÉMOR TÁRTARO	184
CRIADERA.....	185
CRIADOR.....	186
CRIADOR EXPORTADOR.....	186
CRIANZA	186
CRIANZA DE FLOR	187
CRUDO	188
CRUJÍA.....	188
CUARTA (1/4 BOTA)	189
CUARTILLO	189
CUARTO DE MUESTRAS	190
CUARTO DE REFERENCIAS.....	190
CUARTO PIE.....	191
CUELLO	191
CUERPO	191
DELGADO	192
DELICADO	192
DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY.....	193

DENSÍMETRO.....	194
DEPÓSITO.....	194
DESLÍO.....	195
DESPALILLADO.....	196
DESPALILLADORA.....	196
DESVINADOR.....	197
DISTINGUIDO.....	197
DOS RAYAS.....	198
DULCE.....	198, 199
DULCE APAGADO.....	199
DULCE BLANCO.....	200
DULCE DE ALMÍBAR.....	200
DULCE PASA.....	201
DULCE RACIMO.....	201
DUQUE.....	202
DURO.....	202
EAST INDIA SHERRY.....	203
ELEGANTE.....	203
EMBOTELLADO.....	204
EMBOTELLADOR.....	204
EMBOTELLADORA.....	205
EMBUDO.....	205
EMPALAGOSO.....	205
ENCABEZADO.....	206
ENCARGADO.....	207
ENFALSETAR.....	207
ENMOHECIDO.....	207
ENOLOGÍA.....	208
ENÓLOGO.....	208
ENTRE FINO.....	208
ENVEJECIMIENTO.....	209
ENVEJECIMIENTO EN BOTELLAS.....	209
ENVINADO.....	210
ENYESADO.....	210
ENZIMAS.....	211
EQUILIBRADO.....	211
EQUILIBRAR.....	212

ESCALA.....	212
ESCOBAJO.....	213
ESCOBILLA.....	213
ESCRITORIOS.....	213
ESPIRRIQUE.....	214
ESPOLINES.....	214
ESTABILIZACIÓN.....	215
ESTACIÓN DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE JEREZ.....	215
ÉSTERES.....	216
ESTRELLA.....	217
ESTRUJADO.....	217
ESTRUJADORA.....	217
ESTRUJÓN.....	218
ETIQUETA.....	218
EVAPORACIÓN.....	219
EXTRACTOR.....	219
FALSETE.....	220
FERMENTACIÓN.....	221
FERMENTACIÓN ACÉTICA.....	221
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.....	222
FERMENTACIÓN LENTA.....	222
FERMENTACIÓN MALO-LÁCTICA.....	222
FERMENTACIÓN TUMULTUOSA.....	223
FILTRO.....	224
FINO.....	224, 225
FINURA.....	225
FIRME.....	226
FLOR.....	226
FLORAL.....	228
FORTIFICACIÓN.....	229
FRAGANTE.....	229
FRUCTOSA.....	229
FUNDA.....	230
GARCETA.....	230
GAY-LUSSAC.....	231

GELATINE.....	231
GENEROSO.....	232
GLICERINA.....	233
GLICEROL.....	233
GLUCÓMETRO.....	233
GLUCOSA.....	234
GOLPEO.....	234
GOLLETE.....	235
GORDO.....	236
HACER EL PUENTE.....	236
HECES.....	237
HECHO.....	238
HERVIR.....	238
HIDRÓMETRO DE RICHTER.....	239
HIDRÓMETRO DE SIKES.....	239
HILO.....	239
HOLLEJO.....	240
IRSE.....	241
JARRA.....	241
JEREZ.....	242
JEREZ-XÉRÈS-SHERRY.....	243
JOVEN.....	243
LADRONCILLO.....	244
LAGAR.....	244, 245
LAVADO DE LÍAS.....	246
LEBRILLO.....	246
LEVADURA SALVAJE.....	247
LEVADURA (DEL VINO).....	247
LÍAS.....	248
LICOROSO.....	248
LIGAR.....	249
LIMPIO.....	249
LLAMAR.....	250
LLENO.....	251
MADERIZADO.....	251
MADRE.....	252

MADRE VINO.....	253
MAGNUM	254
MANÍTICA.....	254
MANZANILLA.....	255
MANZANILLA AMONTILLADA	255
MANZANILLA AÑEJA	256
MANZANILLA FINA.....	256
MANZANILLA OLOROSA.....	256
MANZANILLA PASADA	257
MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA	257
MARCA.....	258
MARCADO (DE LAS BOTAS)	258
MARRANA	259
MARRANO.....	260
MAZACOTE.....	260
MEDIA (BOTA).....	261
MEDIA (BOTELLA).....	261
MEDIUM.....	261
MENUDENCIA.....	262
MINIATURA	262
MISTELA.....	262
MITAD Y MITAD	263
MITEADO	264
MOHO	264
MORDAZ, MORDIENTE.....	265
MOSCATEL	265
MOSTEADO	265
MOSTO	266
MOSTO APAGADO	266
MOSTO DE QUEMA	267
MOSTO DE YEMA.....	268
MUESTRA.....	268
MYCODERMA ACETI.....	269
MYCODERMA VINI	269
NARIZ.....	270
NAVE	271
NAVE DE DOS RUEDOS.....	271

NAVE DE RUEDO Y BRETONA	271
NAVE DE UN RUEDO	272
NOBLE	272
NUBE	273
NUEZ	273
OCTAVO	274
OFICIAL	274
OFIQUE	274
OLOROSO	275
ORDEÑAR	275
ORUJO	276
ORUJO (AGUARDIENTE DE)	276
OXIDACIÓN	277
OXÍGENO	277
PAJARETE, PAXARETE	277
PALA	278
PALE CREAM	279
PALILLO	279
PALMA	279, 280
PALMA CORTADA	281
PALO	281
PALO CORTADO	281
PALOS DE ESCALERA	282
PARRILLA	283
PATA DE GALLINA	283
PEDRO XIMÉNEZ	284
PESADO	285
PESTE (LA)	285
pH	286
PICADO	286
PICANTE	287
PICAR (LA BOTA)	287
PIE	288
PIE DE YEMA	288
PIEL	289
PIQUE (AL)	289

PIQUERA.....	289
PIQUERA, A LA.....	290
PISA.....	291
PISADOR.....	292
PRECINTO DE GARANTÍA.....	292
PRENSA.....	293
PRENSA DE HUSILLO.....	294
PRENSA DE PÚLPITO.....	294
PRENSA HORIZONTAL.....	295
PRENSA NEUMÁTICA.....	295
PRENSA VERTICAL.....	296
PRENSADO.....	297
PRIMER PIE.....	297
PRIMERA CRIADERA.....	297
PRIMERA ESCALA.....	298
PRUINA.....	299
PULPA.....	299
PUNZANTE.....	299
QUEMA.....	300
QUIEBRA.....	301
QUIEBRA CÚPRICA.....	301
QUIEBRA FÉRRICA.....	301
QUIEBRA OXIDÁSICA.....	302
RAJAVASO, A.....	302
RASURA.....	303
RAYA.....	303, 304
RAYA OLOSOSA.....	304
RAYA Y PUNTO.....	305
REDONDO.....	305
REFERENCIA.....	306
REFRESCAR.....	306
REMONTADO.....	307
RETALLO.....	308
RETROGUSTO.....	308
ROCIADOR.....	309
ROCIAR, ROCÍO.....	309

ROMPECOPA, A.....	309
SABOR.....	310
SACA, SACAR	310
SACAR DE LÍAS.....	310
SACCHAROMICES	312
SACRISTÍA.....	313
SALA DE DEGUSTACIÓN	313
SALA DE VENDIMIA	313
SANCOCHO	314
SANO.....	314
SAQUILLOS	314
SECO	315
SEDIMENTO	315
SEGUNDA CRIADERA	316
SEGUNDA ESCALA	316
SEGUNDO PIE	317
SISTEMA DE AÑADA	317
SISTEMA DE CRIANZA.....	318
SISTEMA DE SOLERA.....	318
SOBRETABLA	319
SOLERA	319
SUCIO	320
SULFATO DE CALCIO.....	321
TANATO DE ALBÚMINA.....	321
TÁNICO	321
TANINO.....	322
TAPÓN.....	322
TAPÓN CABEZADO, TAPÓN CABEZUDO	323
TAPÓN CILÍNDRICO.....	323
TAPÓN PONTUDO	323
TAPÓN (DE) LLENO	324
TAPONADO	324
TARTRATO	324
TERCER PIE	325
TERCERA ESCALA	325
TIERNO	325
TIERRA DE LEBRIJA	326
TIERRA DE VINO	327

TIJERA.....	327
TIJERA CORTADA.....	328
TIJERA Y GANCHO	329
TINA.....	329
TINTÓMETRO.....	330
TIPO	330
TIRA	331
TIRADOR.....	331
TITRACIÓN.....	332
TOCADEDOS (A)	333
TOMAR LA MAÑANA CON UN TORITO	333
TONEL.....	334
TONELETE.....	334
TORNADO.....	334
TRANQUILLA.....	335
TRASIEGO	335
TRATAMIENTO POR FRÍO.....	336
TRES RAYAS	337
TRIÁNGULO JEREZ DE LA FRONTERA – PUERTO DE SANTA MARÍA – SANLÚCAR DE BARRAMEDA.	338
TRITURACIÓN MECÁNICA.....	338
TURBIOS	338
UNA RAYA	339
VACÍO	340
VARA DE APALEAR.....	341
VASIJA	341
VELO	342
VENENCIA.....	342
VENENCIADOR.....	343
VERDE.....	343
VINAGRE	344
VINAGRE DE YEMA.....	344
VINATERO	345
VINICULTURA.....	345
VINIFICACIÓN	345
VINO DE AÑADA.....	346
VINO DE COLOR	347
VINO DE JEREZ	347
VINO DE PASTO.....	348

VINO DULCE	348
VINO GENEROSO	349
VINO QUEMADO	349
VINOSIDAD	350
VUELTA	350
YEMA	351
YESO	351
ZAPATOS DE PISAR	352
ZONA DE CRIANZA Y EXPORTACIÓN	353
ZONA DE PRODUCCIÓN	353



Carmen Noya Gallardo, Profesora de
Filología Inglesa de la Universidad de
Cádiz, interrelaciona en esta obra
dos lenguas y dos culturas —la
española y la británica— a través
de un mundo, el vino de Jerez,
y sus peculiaridades lingüísticas



SERVICIO • DE • PUBLICACIONES
UNIVERSIDAD • DE • CÁDIZ

1993.