

Las variantes morfológicas en los procesos enológicos del siglo XIX: de los textos al diccionario¹

Francisca Bajo Santiago
Universidad Rovira i Virgili

1. Introducción

El objetivo esta comunicación es establecer un diálogo entre la historia de la ciencia enológica, el estudio diacrónico de la terminología enológica, los diccionarios enológicos y los diccionarios generales.

Los cambios que tienen lugar en una disciplina, como consecuencia del desarrollo científico, se dejan sentir en su terminología. Como ejemplo el término *fermentación*. El concepto asociado a este término va cambiando como consecuencia del conocimiento cada vez más riguroso que se tiene de los diferentes elementos que participan en este proceso, especialmente a partir de los estudios de Pasteur².

Por otro lado, como anota el profesor Lara (1990: 29), el diccionario trata aquella parte de la lengua que entra en contacto inmediato con la realidad, es decir, el léxico, mediante el cual se manifiesta la experiencia y se nombra el mundo que nos rodea. Así pues el diccionario es algo más que un catálogo descriptivo del léxico. Creemos que el diccionario general, y también los diccionarios especializados, pueden ser un excelente instrumento de ayuda no sólo para datar la fijación de un término en la lengua, sino también para “dibujar” la evolución del significado que algunos de los términos han experimentado desde su aparición hasta nuestros días. El diccionario se presenta como un colaborador de excepción tanto para los historiadores de la ciencia como para los de la lengua.

2. La enología en la España del siglo XIX

A finales del siglo XVIII se produce en Europa la llamada *revolución química*. En España se daban en ese momento unas excelentes condiciones para acoger de manera favorable y fértil las nuevas doctrinas (Portela 1998: 48-49). Ese ambiente había sido propiciado por la nueva dinastía borbónica, que mostró, a lo largo del siglo XVIII, un especial interés por la promoción de la actividad científica y técnica, ya que veía “en la ciencia un instrumento absolutamente necesario para la regeneración del país” (Abellán 1984: 808). Así, se vivió con gran interés el nacimiento de la nueva química y los estudiosos españoles se afanaron por traducir los trabajos de Lavosier, Morveau, Fourcroy y Berthollet³ (Portela 1998: 48-49).

¹Este trabajo ha sido posible gracias a la concesión de una beca pre-doctoral de Formación de Investigadores (FI-CIRIT) por la Generalitat de Catalunya y al proyecto *Catálogo de neologismos del léxico científico y técnico del siglo XIX*, subvencionado parcialmente por el MCYT (BFF2001-2478). Quiero agradecer al profesor C.Garriga la ayuda prestada para el presente estudio.

² En los textos enológicos del siglo XIX pueden observarse las diferentes posturas que los estudiosos tomaron para explicar este proceso. Véase el siguiente ejemplo tomado de la obra de Aragó (1871: 98-99): “Liebig cree, que la causa de la fermentacion está en la atraccion; que el fermento, estando en un estado de movimiento químico, hace pasar el azúcar al mismo estado de movimiento. Para Berceus, el movimiento es producido por una fuerza catalíptica; mientras que para otros es debido á un poder electrovital, y otros á las atracciones capilares, etc”.

³ Véase al respecto los trabajos de Garriga (1996a) (1996b) y (1998).

De la mano de la química moderna, la enología europea llega a España también en un momento muy propicio. Como anota Pan-Montojo (1989: 12) “la lectura de la literatura extranjera produjo un cambio substancial en el talante, preocupaciones y estilo de los tratadistas españoles”. Como en el caso de la química, los textos enológicos fueron también rápidamente traducidos⁴. Según Pan Montojo (1989: 13) Andalucía fue “la región estrella de los estudios de vitivinicultura con pretensiones científicas anteriores a 1808”. Cita los trabajos de Cecilio García de la Leña (1792)⁵ y de Esteban de Boutelou (1807)⁶. La mayoría de estas obras no tenían más que una pretensión descriptiva y crítica.

Francisco Carbonell y Bravo⁷, autor del *Arte de hacer y conservar el vino* (1820), es considerado el responsable de la introducción de la ciencia moderna en la elaboración de vinos (Riera 1993: 83). Defensor de la aplicación de los conocimientos químicos se afanó por establecer un sólido puente entre las aulas y la industria. Los trabajos de Carbonell se inscriben en el panorama dinamizador llevado a cabo por la burguesía catalana, que creó diversas instituciones, como la Junta de Comercio⁸, destinadas a introducir las novedades científicas y a formar profesionales (Riera 1983: 138).

El despegue de la ciencia enológica en España se vio violentamente frenado por las circunstancias políticas del país. Hacia mediados de siglo se observa un tímido despertar de la ciencia enológica española, gracias a esas *generaciones intermedias* de las cuales habla López Piñero (1967: 680). Pan-Montojo (1989: 19 y ss.) señala una gran etapa de esplendor que comenzaría a partir de 1875. En esta etapa se multiplica la publicación de textos enológicos, se afianzan las relaciones comerciales y científicas con Francia (Palacios 1991: 63) y se levantan las grandes bodegas al servicio de una rigurosa técnica de elaboración. En la Rioja destacan las iniciativas del Marqués de Riscal y el Marqués de Murrieta (Ibidem: 79-83). En Cataluña tiene lugar el nacimiento del primer cava español (1872) de manos de Don Josep Raventós i Fatjó en Codorníu.

Los premios recibidos por los vinos españoles en las diferentes Exposiciones Universales son un fiel testimonio de la llamada Edad de oro de la vitivinicultura hispánica⁹. Sin duda, el siglo XIX fue especialmente importante para la enología española.

3. La terminología diacrónica

Arntz y Picht (1995: 22) señalan cómo “al contrario de lo que ocurre con algunas subdisciplinas lingüísticas, la ciencia de la terminología se interesa exclusivamente por

⁴ Así el *Opusculo sobre la vinificación* (1821) de Gervais fue traducido al español sólo un año después de la publicación del original francés. Según el traductor, A. Camps: “Este nuevo sistema de proceder á la fermentacion de la vendimia se ha generalizado en ese pais con tanta rapidez que ya no es permitido desconocer sus grandes ventajas” (Gervais 1821: Aviso al público). Otro ejemplo es el *Arte de hacer el vino* (1803) de Cadet-de-Vaux traducido al español tres años después de su publicación en Francia. El traductor, M. P. Sanchez Salvador, decía lo siguiente en el prólogo: “me ha parecido tan util, que no he podido resistir al deseo de comunicar sus luces á mis Compatriotas” (Cadet-de-Vaux 1803: III-IV).

⁵ García, C. (1792): *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pero Ximen y modo de formar lo*, Luis de Carreras, Málaga.

⁶ Boutelou, E. (1807): *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la frontera*, Imprenta de Villalpando, Madrid.

⁷ Véase los trabajos de Rof Carballo (1971), Nieto (1994) y Gutiérrez Cuadrado (1998).

⁸ Pueden consultarse los trabajos de Iglèsies (1969), Nieto (1994) y Abelló (1995).

⁹ Véase el trabajo de Giralt (1993: 404).

el léxico actual y no por cuestiones lingüísticas de índole histórica”. A pesar de ello, algunos investigadores han indicado la necesidad de estudiar y conocer la historia de las lenguas de especialidad. Para Kocourek (1991: 74) el estudio diacrónico de la terminología a través de los textos permite comprobar el carácter efímero de ciertos términos y observar cómo el sistema terminológico se modifica y se adapta en función de los nuevos conceptos y las nuevas denominaciones. Benveniste (1978: 249) consideraba que el estudio de la terminología en diacronía podía ayudar enormemente al conocimiento de la historia de la ciencia. Así afirma que “hasta podría decirse que la historia propia de una ciencia se resume en la de los términos que le son propios”.

Según Gutiérrez Cuadrado (2001: 181), en países como Francia y Alemania la falta de estudios de terminología diacrónica se ha solventado gracias a los trabajos de historia de la lengua que se han ocupado del léxico especializado. Esto, sin embargo, no ha ocurrido en nuestro país. Garriga et al. (2001: 106) consideran que el *Diccionario Histórico de la Lengua Española* podría paliar esta situación, pero el hecho de que todavía no se haya acabado y que avance a un ritmo muy lento hace que sus progresos pasen casi inadvertidos para los historiadores de la lengua especializada.

A pesar de ello, pueden encontrarse en español una serie de trabajos relacionados con la terminología diacrónica. Pueden citarse, a modo de ejemplo, los recientes estudios realizados en los siguientes campos: la medicina (Gutiérrez Rodilla 2001), la economía (Gómez de Enterría 1998), la química (Garriga 2001; Gutiérrez Cuadrado 2001; Sala 2001), el ferrocarril (Rodríguez 1998), la electricidad (Moreno 1998), la fotografía (Gállego 2002) o la enología (Bajo 2001).

4. La variedad terminológica

La propuesta teórica más ampliamente conocida y la que ha inspirado la mayoría de los trabajos sobre terminología es la TGT (*Teoría General de la Terminología*) desarrollada por la escuela de Viena y basada en la propuesta de Wüster (Cabré 1999: 73). La TGT sostiene lo siguiente con respecto a la variación:

“se denomina *variación lingüística* toda perturbación de la unidad lingüística. La variación lingüística se caracteriza por la aparición de sinónimos u homónimos de variación. Una parte de la comunidad lingüística utiliza un sinónimo mientras que las demás utilizan otro sinónimo” (Wüster 1998: 150)

Como afirma Schnitzer (2001: 239) “la variación en terminología era considerada como algo parecido a una molestia o un fallo que había que eliminar”. Según Freixa (2001: 57) el estudio de los textos especializados ha demostrado que las unidades terminológicas sí están sujetas a la *variación*. De ahí que los investigadores hayan puesto sobre la mesa la contradicción que se produce entre los datos extraídos de la realidad y las propuestas de la TGT:

“El reconocimiento de que los términos aparecen en varios contextos lingüísticos y que tienen variantes que con frecuencia están condicionadas por el contexto pone en entredicho la opinión idealizada de que podría o debería haber una sola designación para un concepto y viceversa” (Sager 1993: 94).

Como consecuencia de las insuficiencias de la TGT, en los últimos años se han empezado a desarrollar propuestas centradas en analizar la terminología “en un marc textual dins de la comunicació especialitzada i amb el biaix cultural propi de les ciències

del llenguatge. En conseqüència, s'ha començat a descriure el seu caràcter variat" (Cabré 1999: 166). Un ejemplo es la *Teoría Comunicativa de la Terminología* (TCT) desarrollada por Cabré, que admite la variación conceptual (cognitiva y representativa) y la variación denominativa (Cabré 2001: 22). Cabré (1999: 85) considera que "todo proceso de comunicación comporta inherentemente variación, explicitada en formas alternativas de denominación del mismo concepto (sinonimia) o en apertura significativa de una misma forma (polisemia)".

5. Fuentes seleccionadas

Para realizar el vaciado terminológico se han seleccionado los siguientes textos enológicos españoles del siglo XIX: Cadet-de-Vaux (1803), Boutelou (1806), Carbonell (1820), Bonet (1858), Castellet (1865), Lecannu (1871), Aragón (1871) y Manso y Díaz (1895).

6. Variantes morfológicas documentadas

Para la presente comunicación se han seleccionado las variantes morfológicas relacionadas con los procesos de elaboración de vinos. Suman un total de 22 términos: *agitación/agitamiento, asoleado/asoleo, aterrado/aterramiento, azufrado/azuframiento, embotellado/embotellamiento, encubación/encubamiento, estrujado/estrujamiento, filtrado/filtración, igualado/igualación, pisa/pisado y trasiega/trasiego*.

7. Los diccionarios consultados

Estos términos se han buscado en *Autoridades* (1729-1736) y en las distintas ediciones del diccionario de la Real Academia Española (1780-2001). Se han localizado también en cuatro diccionarios del siglo XIX: Chao (1853-1855), Domínguez (1875), Serrano (1875-1882) y Montaner y Simón (1887-1898). Se ha observado si estas variantes se encuentran recogidas en cuatro diccionarios especializados del vino publicados en el siglo XX: Office (1963), Pastor (1990), Mœt-Hachette (1996) y Wiesenthal (2001). Por último se han consultado cuatro diccionarios generales actuales: *Gran diccionario de la lengua española* (1996), *Diccionario Salamanca de la lengua española* (1996), *Diccionario del español actual* (1999) y *Diccionario CLAVE de uso del Español actual* (2000)¹⁰.

8. Estudio de las variantes morfológicas documentadas

- *agitación/ agitamiento*. Estos términos se han datado en la obra de Manso y Díaz (1895: 49 y 48 respectivamente)¹¹. En el DRAE se recoge *agitación* desde *Autoridades* hasta la última edición. En Chao (1853-1855), Serrano (1875-1882) y Montaner y Simón (1887-1898) sólo se encuentra la primera forma. En Domínguez (1875) se presentan ambas variantes, aunque *agitamiento* se define por remisión a *agitación* y se acompaña de la marca diacrónica *ant*. Estos términos no aparecen en los diccionarios especializados actuales. La forma *agitación* se ha encontrado en CLAVE, DISALE y

¹⁰ A partir de ahora GDLE, DISALE, DEA y CLAVE, respectivamente.

¹¹ "La agitación produce los mismos efectos que la aireación. Distintos aparatos se han empleado para airear y agitar los mostos, lo más fácil es poner en el extremo de la manga de impulsión de una bomba una alcachofa de regadera, y haciendo funcionar el aparato introduciendo la manga de aspiración en el mosto, se vierte éste otra vez en el mismo vaso, en forma de lluvia, y así absorbe gran cantidad de aire" (Manso y Díaz 1895: 49). "*Aireación y agitación de los mostos*.- Es muy antigua esta práctica en algunas comarcas vinícolas, como en la Lorena" (Manso y Díaz 1895: 48).

DEA. Se deduce pues que en la actualidad estos términos no se utilizan en el ámbito enológico.

- *asoleado/ asoleo*¹². El término *asoleado* se ha documentado en Manso y Díaz (1895: 128) y *asoleo* en Boutelou (1806: 16), Bonet (1858: 49), Castellet (1865: 151), Aragón (1871: 244) y Manso y Díaz (1895: 129)¹³. A partir del DRAE-1914 se añade el lema *asoleo*. En los diccionarios no académicos del siglo XIX sólo se ha documentado esta última variante. Entre los diccionarios especializados sólo en Wiesenthal (2001) se encuentra el lema doble *asoleado* o *asoleo*. En cuanto a los generales del siglo XX, únicamente DEA y GDLE recogen *asoleo*. Así pues, en el siglo XIX los especialistas se inclinaban por emplear *asoleo* frente a *asoleado*. En el siglo XX, el hecho de que Wiesenthal presente como primera opción en el lema *asoleado* parece indicar que esta forma es la más utilizada. En cuanto a los diccionarios generales, se prefiere la variante *asoleo*.

- *aterrado/ aterramiento*. El término *aterrado* se ha datado en Boutelou (1806: 56) y el término *aterramiento* se ha encontrado en la obra de Manso y Díaz (1895: 105)¹⁴. Todos estos autores circunscriben este proceso a la enología jerezana. No se han documentado en ninguna edición del DRAE, tampoco en los diccionarios especializados ni en los generales consultados. El hecho de que no se recoja en los diccionarios del s. XIX hace pensar que era un término muy especializado. En el siglo XX tampoco aparece en las obras lexicográficas consultadas de lo que se deduce que hoy en día ya no se utiliza. Sin duda, se han originado otras técnicas más novedosas para clarificar el vino.

- *azufrado/ azuframiento*. El término *azufrado* se ha encontrado en las obras de Boutelou (1806: 44), Bonet (1858: 62), Castellet (1865: 142), Aragón (1871: 207) y Manso y Díaz (1895: 14)¹⁵. El término *azuframiento* sólo se ha documentado en Castellet (1865: 123). En el DRAE-1925 se recoge por primera vez la variante *azuframiento*. La forma *azufrado* se documenta a partir del DRAE-1984. En Domínguez (1875) se ha encontrado *azuframiento* y en Montaner y Simón (1887-1898) *azufrado*, acompañado de la marca *Agric*. En cuanto a los diccionarios especializados actuales, Mötet-Hachette (1996) y Wiesenthal (2001) sólo ofrecen la variante *azufrado*. En cuanto a los diccionarios generales actuales sólo el DEA recoge *azufrado*. La variante más utilizada por los especialistas del siglo XIX es la que ha permanecido hasta hoy.

¹² En las fuentes enológicas del s. XIX se ha documentado como variante léxica la forma *insolación* (Aragón 1871: 112).

¹³ Véanse los siguiente ejemplos: "1.ª El asoleado del vino en botellas produce efectos más marcados que la calefacción artificial" (Manso y Díaz 1895: 128). "Si el tapón se escapa por la dilatación del líquido ó por la presión del aire, se mete nuevamente, pues existe peligro en dejar el vino al contacto del aire durante el asoleo" (Manso y Díaz 1895: 129).

¹⁴ "Hacen uso en éstas ocasiones de una tierra parda, que conducen desde Lebrija, y dicen es la mina más inmediata a Sanlúcar. No ejecutan más de una vez el aterrado, a fin de que no se debilite demasadamente el vino" (Boutelou 1806: 56). "*Tierra de Lebrija*.- Utilizada desde larga fecha por los viticultores jerezanos para el *aterramiento* de sus inimitables caldos, y principalmente sobre los vinos que se clarificaron previamente con claras de huevo, goza de una justa fama por la diafanidad perfecta que da á los vinos de Jerez" (Manso y Díaz 1895: 105).

¹⁵ Véanse estos ejemplos: "*El azufrado prévio de las vasijas donde se envasa el mosto en fermentacion es nocivo á la buena calidad del producto*" (Castellet 1865: 142). "Acabamos de indicar que al disponer los vinos para la extraccion, no debe olvidarse el azuframiento prévio de las vasijas que deben contenerlos" (Castellet 1865: 123).

• *embotellado/ embotellamiento*. El primero es utilizado por Manso y Díaz (1895: 131) y el segundo por Aragó (1871: 220)¹⁶. La variante *embotellado* se encuentra por primera vez en el DRAE en la edición de 1936 mientras *embotellamiento* no se recoge hasta a partir del DRAE-1970. Los diccionarios no académicos del siglo XIX recogen la variante *embotellamiento*. En cuanto a los diccionarios especializados actuales, en Office (1963) Möet-Hachette (1996) y Wiesenthal (2001) sólo se encuentra la forma *embotellado*. Los diccionarios generales del siglo XX consultados ofrecen las dos variantes.

• *encubación/ encubamiento*. Ambas se han documentado únicamente en Lecannu (1871: 92 y 84 respectivamente)¹⁷. Ninguna de ellas se recoge en el DRAE. En cuanto a los diccionarios no académicos del siglo XIX, en Domínguez (1875) y Serrano (1875-1882) se encuentra la variante *encubamiento*. Los diccionarios especializados actuales no recogen ninguna de estas variantes. En Office (1963) y Möet-Hachette (1996) sí se encuentra la forma *encubado*. Esta última variante es la que ofrece también el GDLE. Se deduce pues, que las variantes documentadas en los textos enológicos del XIX han sido desplazadas por la forma *encubado*.

• *estrujado/ estrujamiento*. La forma *estrujado* es empleada por Bonet (1858: 51), Castellet (1865: 70-71), Aragó (1871: 172) y Manso y Díaz (1895: 34). La variante *estrujamiento* se ha documentado en Castellet (1865: 70) y Aragó (1871: 171)¹⁸. En el DRAE sólo se recoge la segunda variante, *estrujamiento*. Se define desde Autoridades hasta la edición de 1956 por remisión a *estrujadura*. Los diccionarios no académicos del siglo XIX también recogen *estrujamiento* y lo definen por remisión a *estrujadura*. En los especializados del siglo XX, Office (1963) y Möet-Hachette (1996), se encuentra únicamente *estrujado*. En cuanto a los generales actuales, DEA, GDLE y CLAVE ofrecen únicamente la variante *estrujamiento*. Parece ser que actualmente, en el ámbito enológico se prefiere *estrujado* y en el general *estrujamiento*.

• *filtrado/ filtración*. El primero se ha documentado en Manso y Díaz (1895: 48) y el segundo en Castellet (1865: 62) y Manso y Díaz (1895: 113)¹⁹. En el DRAE sólo se

¹⁶ "EMBOTELLADO. Para dar al comercio los vinos de mérito se embotellan; esta operación que lleva consigo un gasto de mano de obra y supone un capital importante en material, sólo puede practicarse cuando el vino se venda á elevado precio" (Manso y Díaz 1895: 131). "Bien que el embotellamiento del vino sea una operación sencilla y fácil, exige ciertos cuidados esenciales que no deben olvidarse" (Aragó 1871: 220).

¹⁷ "Gracias al empleo esclusivo de uvas sanas, á una encubacion bien dirigida y llevada á feliz término en tiempo oportuno; y de una manera general, atendiéndose á las precauciones anteriormente mencionadas, las fermentaciones marchan con una regularidad perfecta" (Lecannu 1871: 92). "7º. Durante el encubamiento debe tenerse especial cuidado en estas dos cosas: 1ª. Facilitar el libre desprendimiento del gas ácido carbónico (uno de los productos de la fermentacion). 2ª. Evitar á las sustancias encubadas el contacto del aire" (Lecannu 1871: 84).

¹⁸ Véanse los siguientes ejemplos: "En Jerez y otros puntos vinícolas andan los pisadores calzados con zapatos llenos de clavos para mejor asegurar el estrujado de la uva; pero como á la vez destruyen las pepitas de la misma, condenamos esta costumbre que tanto desdice del esmero con que los cosecheros de aquel país tratan todas las operaciones vinícolas" (Aragó 1871: 172). "El resultado es inmediato; los granos pasan á través de las mallas ó espacios y caen sobre el plano inclinado que los conduce sobre la tolva de una máquina estrujadora que está contigua, ó bien sobre la cuba ó lagar donde se completa el estrujamiento de la uva" (Aragó 1871: 171).

¹⁹ Véanse estos contextos a modo de ejemplo: "FILTRACIÓN. Operación por la cual se quita al vino las últimas porciones de las substancias en suspensión que empañan su diafanidad" (Manso y Díaz 1895: 113). "Un ligero pisado, las fermentaciones rápidas, los pocos mecidos, dan vinos poco coloreados, así como los azufrados, las clarificaciones, filtrados, aireamiento y la luz ejercen una acción decolorante" (Manso y Díaz 1895: 48).

recoge la segunda variante. Se ha documentado desde Autoridades hasta la edición de 1783. Se marca como perteneciente a la farmacia. No aparece como lema en las ediciones de 1791, 1803 y 1817. Vuelve a introducirse en 1822 pero hasta la edición de 1884 no se ofrece a nuestro juicio una definición adecuada. Los diccionarios no académicos del siglo XIX recogen únicamente la variante *filtración*. Domínguez (1875) y Serrano la acompañan de la marca *Quím. y Farm.* y Montaner y Simón (1887-1898) por *Fis. y Tecn.* En cuanto a los especializados actuales, Möet-Hachette (1996) documenta ambas variantes, aunque ofrece la definición bajo el lema *filtrado*. Office (1963) Pastor (1990) y Wiesenthal (2001) sólo recogen *filtración*. CLAVE y DEA recogen las dos formas mientras GDLE y DISALE sólo presentan *filtración*. Sin duda, la variante que ha tenido “más éxito” ha sido *filtración*.

- *igualado/ igualación*²⁰. La primera variante se ha documentado en Manso y Díaz (1895: 78) y la segunda en Aragó (1871: 217)²¹. No se han encontrado ni en el DRAE, ni en los diccionarios no académicos del siglo XIX, ni tampoco en los generales del siglo XX. En cuanto a los especializados, Office (1963) y Wiesenthal (2001) recogen la forma *igualación*. Así pues, ésta es la variante que ha tenido “más éxito”.

- *pisa/ pisado*. El término *pisa* se ha datado en Boutelou (1806: 19), Bonet (1858: 52), Aragó (1871: 171) y Manso y Díaz (1895: 38). La variante *pisado* es utilizada por Bonet (1858: 53), Castellet (1865: 101-102), Lecannu (1871: 83) y Manso y Díaz (1895: 10)²². La forma *pisa* se ha documentado en el DRAE desde Autoridades. En los diccionarios no académicos del siglo XIX también sólo se encuentra *pisa*. En cuanto a las obras lexicográficas especializadas, Office (1963) se inclina por *pisado* mientras Wiesenthal (2001) prefiere *pisa*. Entre los generales actuales, GDLE presenta ambas variantes acompañadas del código temático *agricultura*. También en el DEA se ofrecen las dos formas. Se deduce que ambas variantes conviven en la actualidad.

- *trasiega/ trasiego*²³. La forma *trasiega* se ha documentado únicamente en Cadet-de-Vaux (1803: 133). El resto de autores se inclinan por la variante *trasiego*: Boutelou (1806: 41), Carbonell (1820: 203), Bonet (1858: 58), Castellet (1865: 94-95), Lecannu (1871: 87-88), Aragó (1871: 202) y Manso y Díaz (1895: 92)²⁴. En el DRAE se recoge

²⁰ En las fuentes se ha documentado una variante léxica de los términos *igualación* e *igualado*, se trata de *mezcla* que se ha documentado en Cadet-de-Vaux (1803: 47-48), Boutelou (1806: 60), Aragó (1871: 215) y Manso y Díaz (1895: 116).

²¹ "Mejor es que esta igualacion tenga lugar con los frutos, como algunos ya lo practican, por las razones ántes indicadas; y caso de efectuarse con los vinos ya hechos, practíquese en la estacion más fria del invierno, y con la anticipacion á la venta ó exportacion de los caldos, pues es sabido que el frio y el tiempo contribuyen ventajosamente á que los aromas se presenten más homogéneos y suaves" (Aragó 1871: 217). "IGUALADO Ó MEZCLA DE LOS VINOS. Al cosechero no le conviene tener distintos tipos, no sólo por unificar y dar carácter de unidad á los vinos, sino porque serían solicitados unos con preferencia de otros por el comprador, y esto perjudicaría la salida de los productos" (Manso y Díaz 1895: 78).

²² Véanse estos ejemplos: "Algunos cosecheros desapruaban la pisa de noche; pero otros la tienen por la más oportuna por quanto de éste modo se libertan los pisadores de la molestia de las abispas y abejas" (Boutelou 1806: 19). "El pisado de la uva en Valencia, Cataluña y varios otros puntos, tiene lugar en una pieza ó balsa revestida interiormente con baldosa bien barnizada, cuya forma y disposicion nos recuerdan la caja de que se acaba de hablar" (Bonet 1858: 53).

²³ Se han datado en las obras enológicas del siglo XIX seleccionadas otras variantes léxicas de los términos *trasiega* y *trasiego*. En Manso y Díaz (1895: 55) se han documentado *descube*, *saca* y *suelta* y en Cadet-de-Vaux (1803: 133) el término *muda*.

²⁴ Aquí se ofrecen estos contextos a modo de ejemplo: "No se hablará de la atencion que exíge la eleccion de las cubas, del modo de tratar el vino en ellas, de la trasiega ó muda, de la clarificacion, de la

a partir de Autoridades la variante *trasiego*. En los diccionarios no académicos del siglo XIX también se encuentra esta forma. En los diccionarios especializados actuales también se recoge el término *trasiego*. En cuanto a los diccionarios generales del siglo XX, CLAVE, DISALE y DEA también presentan únicamente *trasiego*.

9. Conclusión

El estudio de la variedad terminológica en diacronía ha permitido observar la evolución de las variantes documentadas en los textos enológicos del siglo XIX. La rivalidad léxica entre términos que comparten un mismo concepto se ha solucionado de manera distinta dependiendo de cada uno de los casos estudiados. En ocasiones se siguen manteniendo ambos términos, como ocurre con *pisa* y *pisado*. En otros casos, una variante tiene “más éxito” que otra, así *igualación* prevalece sobre *igualado*. También se ha constatado cómo las variantes documentadas en el siglo XIX han sido sustituidas por una nueva variante. Así *encubación* y *encubamiento* no se han documentado en las obras lexicográficas especializadas actuales y sí el término *encubado*. Por último, puede ocurrir que ninguna variante se emplee actualmente porque el concepto que denominan ha desaparecido como consecuencia del desarrollo de la disciplina. Es el caso de *aterrado* y *aterramiento*. Se considera que la terminología de un área de especialidad puede conocerse mejor si se aborda su estudio desde el diálogo entre la historia de ciencia, la terminología diacrónica, los diccionarios generales y los especializados.

10. Bibliografía

ABELLÁN, José Luis (1984): *Historia crítica del pensamiento español. Del Barroco a la Ilustración*, Vol. III, Espasa-Calpe, Madrid.

ABELLÓ I GÜELL, Teresa (1995): “L’enologia i l’escola de química de la Junta de Comerç”, *Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània*, Facultat de Filosofia i Lletres de Tarragona, Universitat de Barcelona, Tarragona, pp. 199-205.

ARAGÓ, B. (1871): *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboracion de vinos de todas clases*, Librería central de D. Mariano Escribano, Madrid.

ARNTZ, R. y PICHT, H. (1995): *Introducción a la terminología*, Fundación Germán Sánchez Ruipérez, Madrid.

BAJO, F. (2001): “El *Arte de hacer y conservar el vino* de Francisco Carbonell y Bravo: primer manual de enología científica española” en BRUMME, J. (ed.) (2001): *La historia de los lenguajes iberrrománicos de especialidad. La divulgación de la ciencia*, IULA, UPF, Barcelona, pp. 131-144.

BENVENISTE, E. (1978): *Problemas de lingüística general*, Siglo XXI, México.

BONET, M. (1858): *De la fermentacion alcohólica del zumo de la uva*, Imprenta de E. Aguado, Madrid.

BOUTELOU, E. (1806): *Idea de la practica eonologica de Sanlucar de Barrameda*, (ed. facsímil 1994).

conservacion, &c. &c, porque daria mucha estension á esta instruccion, y por otra parte el cosechero tiene sobre estas cosas una esperiencia que le es suficiente" (Cadet-de-Vaux 1803: 133). "Por medio del *trasiego* realmente se separa del vino una parte de sus impuridades, y con esto se quitan por consiguiente algunas de las causas que contribuyen á alterar su calidad" (Carbonell 1820: 203).

- CABRÉ, M. T. (1999): *La terminología. Representación y comunicación*, IULA, UPF, Barcelona.
- CABRÉ, M. T. (2001): “Consecuencias metodológicas de la propuesta teórica (I)” en CABRÉ, M. T. y FELIU, J. (eds.) [2001]: *La terminología científico-técnica*, IULA, UPF, Barcelona, pp. 27-36.
- CADET-DE-VAUX (1803): *Arte de hacer el vino*, Imprenta de la Viuda de Longás, Pamplona (ed. facsímil 1983).
- CARBONELL, F. (1820): *Arte de hacer y conservar el vino*, Antonio Brusi, Barcelona (ed. facsímil 1992)
- CASTELLET, B. (1865): *Enología española o Tratado sobre los vinos de España y su bonificación*, Imprenta de Gomez é Anglada, Barcelona.
- CHAO, E. (dir.) (1853-1855): *Diccionario enciclopédico de la lengua española*, Imprenta y librería de Gaspar Roig, Madrid.
- DOMÍNGUEZ, R. J. (1875): *Diccionario Nacional*, Imprenta y librería de M. Guijarro, Madrid.
- FREIXA, J. (2001): “Reconocimiento de unidades denominativas: incidencia de la variación en el reconocimiento de las unidades terminológicas” en CABRÉ, M. T. y FELIU, J. (eds.) [2001]: *La terminología científico-técnica*, IULA, UPF, Barcelona, pp. 57-65.
- GÁLLEGO, R. (2002): “Notas sobre la historia del léxico de la fotografía en español”, *Actas del V Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Gredos, Madrid, pp. 2051-2062.
- GARRIGA, C. (1996a): “Apuntes sobre la incorporación del léxico de la química al español: la influencia de Lavosier”, *Documents pour l’histoire du française langue étrangere ou seconde*, 18, pp. 419-435.
- GARRIGA, C. (1996b): “Louis Proust y la constitución de la terminología química en español”, García, J. L. et al. (coords) (1998): *Estudios de Historia de las técnicas, la agricultura industrial y las ciencias*, Vol. II, Junta de Castilla y León, Castilla y León, pp. 691-699.
- GARRIGA, C. (1998): “Química, enseñanza y divulgación de la terminología: las “Lecciones de química teórica y práctica” de Morveau, Maret y Durande”, *La història dels llenguatges iberorromànics d’especialitat (segles XVII-XIX); solucions per al present*, UPF, Barcelona, pp. 163-174.
- GARRIGA, C. (2001): “Notas sobre el vocabulario de la química orgánica en español: Liebig y la divulgación de los derivados en -ina” en BARGALLÓ, M. et al (2001): *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, URV, Tarragona, pp. 169-180.
- GARRIGA et al. (2001): “Proyecto: la formación de la terminología química en español” en BRUMME, J. (ed.) (2001): *La historia de los lenguajes iberrománicos de especialidad. La divulgación de la ciencia*, IULA, UPF, Barcelona, pp. 105-117.
- GERVAIS, J. A. (1821): *Opusculo sobre la vinificación*, Antonio Brusi, Barcelona.
- GIRALT I ESTEVE, O. (1993): “Els vins dels païssos catalans a les exposicions universals (Londres 1851-París 1900)” en GIRALT, Emili (coord.) (1993): *Vinyes i vins. Mil anys d’història*, Vol. I, Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 393-406.

GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. (1998): “Consideraciones sobre la terminología científico-técnica de carácter patrimonial en el español del siglo XVIII”, *BRAE*, 73, pp. 149-162.

GUTIÉRREZ CUADRADO, J. (1998): “F. Carbonell y Bravo y su texto *Curso analítico de química* escrito en italiano por F. Mojon (1818)” en GARCÍA TURZA, C.; GONZÁLEZ BACHILLER, F. y MANGADO MARTÍNEZ, J. (eds.) (1998): *Actas del IV Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Vol. II, UR, Logroño, pp. 219-230.

GUTIÉRREZ CUADRADO, J. (2001): “Lengua y ciencia en el siglo XIX español: el ejemplo de la química” en BARGALLÓ, M. et al. (2001): *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, URV, Tarragona, pp. 181-196.

GUTIÉRREZ RODILLA, B. (2001): “Los diccionarios terminológicos de medicina en la España decimonónica” en BARGALLÓ, M. et al. (2001): *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, URV, Tarragona, pp. 197-206.

IGLÈSIES, Josep (1969): *L'obra cultural de la Junta de Comerç*, Rafael Dalmau, Barcelona.

KOCOUREK, R. (1991): *La langue française de la technique et de la science*, Brandstetter Verlag, Wiesbaden.

LARA, L. F. (1990): *Dimensiones de la lexicografía*, El Colegio de México, México.

LAROUSSE-PLANETA (1996): *Gran Diccionario de la Lengua Española*, Larousse-Planeta, Barcelona.

LECANNU, R. L. (1871): *Preceptos generales para la vinificación*, Imprenta de la Sra. V. é Hijas de D. A. Peñuelas, Madrid.

LÓPEZ PIÑERO, J. M. (1967): “La literatura científica en la España contemporánea” en DÍAZ PLAJA, G. (1967) (dir.): *Historia General de las Literaturas Hispánicas*, Vol. VI, Ed. Vergara, Barcelona.

MANSO, V. C. y DÍAZ, M. (1895): *Conferencias enológicas*, Imprenta de los Hijos de M. G. Hernández, Madrid.

MÖET-HACHETTE (1996): *Dictionnaire International Möet-Hachette du vin*, Möet-Hachette, France.

MONTANER Y SIMÓN (1887-1898): *Diccionario Enciclopédico Hispano-americano de literatura, ciencia y artes*, Montaner y Simón, Barcelona.

MORENO VILLANUEVA, J. A. (1998): “Algunas notas sobre la formación del léxico de la electricidad a partir de los textos de la segunda mitad del siglo XVIII” en GARCÍA TURZA et al. (eds.) (1998): *Actas del IV Congreso de la historia de la lengua española*, Vol. II, Universidad de la Rioja, Logroño, pp. 541-552.

NIETO GALÁN, A. (1994): *Ciència a Catalunya a l'inici del segle XIX: teoria i aplicacions tècniques a l'escola de química de Barcelona sota la direcció de Francesc Carbonell i Bravo (1805-1822)*, UB, Barcelona.

OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN (1963): *Léxique de la vigne et du vin*, Office International de la Vigne et du Vin, Paris.

PALACIOS SÁNCHEZ, Juan Manuel (1991): *Historia del vino de Rioja*, La prensa del Rioja, La Rioja.

- PAN-MONTOJO, Juan (1989): *La vitivinicultura en España (1700-1988)*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- PASTOR, A. (1990): *Diccionario del vino*, Fomento Comercio Editorial, Barcelona.
- PORTELA, Eugenio (1998): *La química en el siglo XIX*, Akal, Madrid.
- RAE (2001): *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Espasa, Madrid, (Edición DVD)
- RIERA I TUÈBOLS, Santiago (1983): *Síntesi d'història de la ciència catalana*, La Magrana, Barcelona.
- RIERA I TUÈBOLS, Santiago (1993): "L'entrada de la ciència moderna a l'enologia" en GIRALT, Emili (coord)(1993): *Vinyes i vins. Mil anys d'història*, Vol. I, Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 83-102.
- RODRÍGUEZ, F. (1998): "Diacronía de la formación de derivados y compuestos en el léxico ferroviario español" en CABRÉ, M. T. (dir.) (1998): *La Història dels llenguatges iberoromànics d'especialitat* (segles XVII-XIX), IULA, UPF, Barcelona, pp. 217-228.
- ROF CARBALLO, M. C. (1971): *Biografía y labor docente de Francisco Carbonell y Bravo*, UB, Barcelona.
- S. M. (2000): *CLAVE. Diccionario de Uso del Español Actual*, S. M., Madrid.
- SAGER, J. (1993): *Curso práctico sobre el procesamiento de la terminología*, Fundación Germán Sánchez Ruipérez, Madrid.
- SALA, L. (2001): "La sinonimia en el vocabulario de la química del siglo XIX" en BRUMME, J. (ed.) (2001): *La historia de los lenguajes iberrománicos de especialidad. La divulgación de la ciencia*, IULA, UPF, Barcelona, pp. 119-129.
- SANTILLANA (1996): *Diccionario Salamanca de la Lengua Española*, Santillana, Madrid.
- SCHNITZER, J. (2001): "Aspectos metodológicos en el análisis de la variación terminológica" en BARGALLÓ, M. et al. (eds.) [2001]: *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, URV, Tarragona, pp. 329-336.
- SECO, M. (1999): *Diccionario del Español Actual*, Santillana, Madrid.
- SERRANO, N. M. (1882): *Diccionario universal de la lengua castellana, ciencias y artes*, Biblioteca Universal Ilustrada, Astort Hermanos Editores, Madrid.
- WIESENTHAL, M. (2001): *Diccionario Salvat del vino*, Salvat, España.
- WÜSTER, E. (1998): *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*, IULA, UPF, Barcelona.