

Terminología olfativa en la cata de vinos de Jerez

María del Carmen Ayora Esteban¹, María Jesús Paredes Duarte²

¹*Universidad de Granada*

²*Universidad de Cádiz*

Introducción

El presente trabajo se enmarca en la línea de investigación “Estudio lingüístico y terminológico del lenguaje de la cata técnica de vinos (con especial aplicación al marco del jerez)”¹, en la que se están llevando a cabo, desde hace más de una década, los siguientes objetivos principales: 1) analizar la terminología específica de la cata de los vinos de jerez, 2) realizar un glosario de términos de la cata técnica de vinos de jerez, recopilando algunos que se aplican a todo el vino en general y otros de origen muy específico propios de nuestra zona geográfica. Además, y como aplicación digital del trabajo, todos los términos que configurarán el glosario estarán perfectamente estudiados, en razón de fichas terminológicas, utilizando la herramienta DOCUTERM (Casas Gómez, 2020, 2022), patente registrada en nuestro instituto de investigación. La ficha terminológica que utilizamos tiene, partiendo de los modelos propuestos por estudiosos del tema, los siguientes apartados: una primera parte referida al contenido en el que se incluye el término de entrada, la categoría lingüística del término, el área temática, la formación del término, la definición o descripción del contenido, la fuente doctrinal de la definición, el nivel de metalengua del término, el contexto, la fuente del

¹ Esta línea de investigación se está desarrollando desde hace más de una década, dentro del ámbito de la Terminología, en el Instituto de investigación en Lingüística Aplicada de la Universidad de Cádiz, organismo al que pertenecen las dos autoras del trabajo.

contexto, la equivalencia en otras lenguas, ejemplos en diversas lenguas, fuentes de los ejemplos, remisiones a sinónimos, a hiperónimos y a antónimos, correlatos entre los diversos usos metalingüísticos de la disciplina, dominio de uso específico, fuentes documentales del término, bibliografía recomendada, datos de gestión del fichero, observaciones y notas. En una segunda parte comprobamos el tratamiento lexicográfico en la lengua común y las marcas (de ponderación, gramaticales, de uso y de variación).

Esta línea de investigación, de carácter multidisciplinar porque aún principalmente el trabajo de lingüistas y enólogos, surgió de la necesidad docente e investigadora en el campo de la enología práctica de establecer una serie de criterios válidos para usar con propiedad la terminología del lenguaje de la cata técnica de vinos en todos los contextos posibles. El lenguaje de la cata, en su complejidad de correspondencias signo-contenido-designación, estaba precisando de un estudio terminológico que estableciera unas denominaciones comunes para unos conceptos a veces no demasiado objetivos, ya que referirse a un vino como *limpio*, *nítido*, *crystalino* o *transparente* requería de unas definiciones muy concretas de todos estos términos. Además, este lenguaje de cata, en su aplicación concreta al vino de jerez, va a suponer una motivación más para recrear este tipo de vino en su propia diferenciación, desde el momento en que este ha sido y es un vehículo cultural de primer orden sin cuya consideración no serían entendibles muchos de los supuestos básicos de la llamada civilización mediterránea. La riqueza de términos específicos aplicados al lenguaje de la cata del jerez constituye un elemento de gran singularidad que nos ayuda a través de su conocimiento científico-técnico y lingüístico a profundizar más en la naturaleza de este tipo de vino (Paredes Duarte, 2006).

Por su parte, el punto de partida del proyecto ha requerido la distribución de los términos en escalas concretas para observar cuáles son las relaciones entre ellos y entablar una clasificación atendiendo a sus características sensoriales. De este modo, hemos establecido escalas de términos, atendiendo a los mecanismos neurofisiológicos de la cata, referidas a la vista, al gusto, al olfato, al tacto e incluso al oído y seguimos

en su análisis el estricto orden de aplicación a los aspectos tratados en la cata concreta de un vino. También debemos tener en cuenta las dificultades a la hora de catar un vino que se traducen por supuesto en dificultades también terminológicas: 1) el carácter subjetivo, 2) la imposibilidad de medir con cifras un aroma o sabor, 3) la influencia de las condiciones de cata (lugar, luminosidad, hora, temperatura, etc.), 4) el estado de salud, 5) la dificultad de codificar el lenguaje del catador, sobre todo cuando se desconoce el vocabulario, y 6) la gran variedad y diversidad de vinos que existen (Paredes Duarte, 2020a, 2020b).

Hasta el momento, habíamos trabajado las escalas relativas a la vista, es decir la escala de la limpidez y la escala de los colores (Paredes Duarte y Palacios Macías, 2007 y Paredes Duarte, 2010). En esta ocasión, nos detendremos en la terminología olfativa de la cata de vinos de jerez.

Antecedentes

Aunque existen trabajos parciales sobre el léxico vitivinícola de Jerez, como el de Smith y Casas Gómez (1981) o el de Noya Gallardo (1993), y otros generales como el ya clásico *Diccionario del vino de Jerez* de Pemartín (1965), no contamos con ningún estudio particular del lenguaje de la cata de vinos, y aún en menor medida, con una aplicación práctica e inmediata al marco del jerez. Por su parte, podríamos citar también conocidísimos glosarios de cata, como el de Wiesenthal y Navarro (2005) pero podemos observar que no tratan específicamente el jerez en que hay términos propios que no recoge, como es el caso de *rompecopas*. Sirvan de antecedentes para el estudio de la terminología de cata de vinos de jerez nuestros recientes trabajos (Paredes Duarte, 2020a, 2020b) donde se recogen las investigaciones realizadas hasta el momento en el ámbito de las peculiaridades terminológicas de este lenguaje y las escalas referidas al sentido de la vista, la de la limpidez y la del color de los vinos.

En lo que se refiere al sentido del olfato y más concretamente a la terminología olfativa, hemos de destacar algunos manuales generales que estudian el vino de jerez y que aportan términos en este campo. En

concreto, son de reseñar Gómez Benítez (2005) y Domecq y Williams (2011). Estos autores se basan en las series aromáticas y los cuadros de matices olorosos que aportan grandes clásicos del estudio de la cata de vinos en general, como Peynaud (1987) o Wiesenthal y Navarro (2005).

Los cuadros de matices olorosos que aporta Peynaud (1987) sacados de declaraciones y escritos históricos de catadores, son los siguientes:

- **Serie animal:** ámbar – caza, venado, encebollado de liebre, piel, perro mojado – almizcle, almizclado, civeta – sudor, sebo- orina de ratón, de gato – carne, carnoso, marinado – indol, escatol, “faisanado” – macerado, “olor de marea sucia”,
- **Serie balsámica:** aceite de enebro, pino, pitchpin, resina, resinado, resinoso, trementina, incienso, vainilla, vainillado,
- **Serie madera o de maderas:** madera verde – madera vieja, madera rancia – madera de acacia- de roble- de cedro, de sándalo, lápiz, caja de puros, duela, corteza –leñosa- madera rancia de Cognac, Armagnac,
- **Serie química:** acético- alcohol-carbónico-hidrocarburos –naftol, fenol, fenicado, azufrado, sulfurado, sulfuroso, celuloide, ebonita – medicinal, farmacéutico-desinfectante, iodo, cloro, grafito,
- **Serie especiada (y olores aromáticos):** anís, eneldo, badiana, hinojo – champiñón, agárico, níscolo, boleto, seta, trufa – canela, jengibre, clavo, nuez moscada, pimienta, pimienta verde – albahaca, menta verde, menta apimentada, tomillo, angélica – regaliz- ajo, cebolla-orégano, mejorana – lavanda, garriga – alcanfor- vermouh,
- **Serie empireumática:** humo de tabaco, ahumado, humos, incienso, quemado, tostado, caramelo, almendra tostada, pan tostado, piedra quemada, perdenal, sílex, pólvora, madera quemada, incendio, caucho –cuero, piel de Rusia, café torrefacto, cacao, chocolate,
- **Serie etérea (y olores de fermentación):** acetato de isoamilo, acetona, amílico, plátano, caramelo acidulado, caramelo inglés,

laca de uñas, ésteres de ácidos grasos superiores (capratos, caproatos, caprilatos), jabón, jabonoso, vela, cera, estearina –levadura, fermento, pasta fermentada, trigo, cerveza, sidra –láctico, leche agria, productos lácteos, lechería, quesería, mantequilla, diacetilo, yogur, “choucroute” –arpillera, establo, cuadra,

- **Serie floral:** florido, floral-flor de acacia-de almendro-de naranjo-de manzano-de melocotón-de alheña-de saúco-de viña- espino, gavanza- madreSelva, limoncillo, jacinto, narciso, jazmín, geranio, pelagornio, brezo, retama, malvavisco, magnolia, miel, peonia, reseda, rosa – manzanilla, tila, verberna, lirio, violtea –crisantemo, clavo, clavel,
- **Serie frutal:** pasas, pasa de Corinto, confitado, pasificado, moscatel –cereza negra, cereza salvaje, guinda, picota, cereza silvestre, kirsch, aguardiente de cerveza –ciruela, ciruela pasa, endrinas, mirabel, hueso, almendra amarga, pistacho-bayas salvajes, pequeños frutos, arándanos, mirtos, grosella, fresas, fresas del bosque, frambuesa, grosella madura, moras, albaricoque, membrillo, melocotón, pera, manzana golden, manzana reineta, melón, hespérides, bergamota, cidra, limón, naranja, pomelo –piña, plátano- higos secos, ahigado, granada, granadina, nuez, avellana, aceitunas verdes, aceitunas negras y
- **Serie vegetal:** hierba, herboso, herbáceo, pastos, heno, henificación, aroma de prados, hoja verde, hoja de parra, zarcillo, hoja de grosella, arrugad, marchita, laurel, sauce, tisana, infusión, hojas muertas, olor a verdura, verdura, artemisa, repollo, aristoloquia, col, berros, hiedra mercurial, rambergue, clavel de las Indias, rábano blanco, rábanos, helecho, café verde, té, tabaco, humus, polvo, maleza, tierra, terroso, marisma, musgo de árbol.

Por su parte, las series aromáticas de Wiesenthal y Navarro (2005) atienden a los campos que siguen:

- **Flores:** acacia, madreSelva, alhelí, rosa, violeta, jazmín, retama,

- **Frutas:** manzana, limón, piña, plátano, fresa, frambuesa, cereza, melocotón, cassis,
- **Frutos secos:** avellanas y almendras tostadas, higos secos, ciruela,
- **Aromas de pastelería:** vainilla, anís, plum cake, regaliz, caramelo,
- **Aromas de hierbas aromáticas y de hojas:** helecho, laurel, tomillo, menta fresca, esencia de pino, heno cortado, hoja seca de nogal, albahaca,
- **Aromas vegetales:** espárragos, apio, tabaco habano, jengibre,
- **Aromas empireumáticos o de torrefacción:** pan tostado, café, cacao, té, alquitrán de madera,
- **Aromas de especias:** pimienta, canela, vainilla, clavo, nuez moscada,
- **Aromas de maderas:** cedro, roble, pino, incienso,
- **Aromas balsámicos:** aceite de enebro, resina, incienso, trementina, ámbar fósil,
- **Setas:** champiñón, *Boletus edulis* (ceps); en especial, la trufa, que aporta toques de nobleza a ciertas botellas de viejos y grandes tintos,
- **Aromas alimentarios:** cerveza, mantequilla, sidra, miel, brandy y
- **Olores animales:** ámbar, almizcle, cuero de Rusia, gato de algalia, zorro, “vientre de liebre”, caza marinada. Según estos autores, un mismo aroma puede agruparse en familias diferentes, por ejemplo el olor de caramelo quemado puede integrarse en pastelería o en torrefacto.

Pero, ¿cómo se huele un vino? Antes de pasar a ciertas consideraciones sobre como oler un vino, debemos hacer una diferenciación terminológica entre los conceptos de *nariz*, *aroma* y *bouquet* (<https://www.sobrelías.com/vinos-y-bodegas/diferencia-entre-na>

riz-aroma-y-bouquet/). El término *nariz* se refiere a un conjunto de olores que componen la perspectiva aromática de un vino. Algunos términos que se refieren a ella nos indicarán que por la nariz se perciben características organolépticas que no pertenecen al mundo del olfato, como sensaciones táctiles. Diremos, por ejemplo, que un vino de jerez en nariz es *punzante*. Por su parte, los *aromas* son las fragancias del vino, que proceden de la propia uva y del proceso de fermentación. Los podemos dividir en primarios y secundarios, siendo los primeros procedentes de la uva como toques a fruta o a flores y los segundos de la fermentación. Entendemos por *bouquet* el conjunto de olores que se generan del paso del vino por barricas de madera o por su estancia en botella. Son los denominados *aromas terciarios* (DSV, 590). El mecanismo que debemos seguir para oler un vino es: en primer lugar, no agitar la copa y obtendremos los *aromas primarios* y en segundo, agitarla y obtendremos los *aromas secundarios y terciarios*. Según Aleixandre Benavent (2006) existen tres fases en el procedimiento de oler un vino: 1) intensidad del olor: *escala muy fuerte, fuerte, bastante fuerte, mediano, un poco débil, débil y muy débil*, 2) la calidad: *agradable, desagradable, fino, con clase o distinguido, rico o muy rico, poco fino, vulgar, original o genuino* y 3) la clase de olor: fase aromática, referido a olores conocidos.

Metodología

Como ya hemos comentado, en la teoría de Peynaud (1987) y Wienthal y Navarro (2005) se basan los autores Gómez Benítez (2005) y Domecq y Williams (2011) para exponer las notas de cata de la fase olfativa de vinos de jerez que a continuación ofrecemos en una tabla:

TIPO DE VINO	DOMECQ	GÓMEZ BENÍTEZ
Fino	Almendras, levaduras y manzana verde, olor a vinagre. Nariz punzante y delicada.	Aroma almendrado, punzante y delicado. Masa fresca de pan e hierbas del campo.
Manzanilla	Igual que el fino pero con nariz más punzante.	Aroma punzante característico. Aroma etéreo pronunciado con notas marinas. Frutas maduras y flores silvestres.
Amontillado	Frutos secos como la avellana. Nariz punzante atenuado y muy elegante.	Aroma avellanado, punzante atenuado, suave. Aroma sutil y delicado con una base etérea suavizada con notas de frutos secos de cáscaras (almendras tostadas) y vegetales que recuerdan hierbas aromáticas y tabaco negro.
Oloroso	Nuez y notas tostada, balsámicas, aroma de sirope de caramelo, nota de roble. Nariz muy llena y poderosa.	Frutos secos de cáscara (avellana, nuez) y notas tostadas, vegetales y balsámicas que recuerdan la madera noble, el tabaco rubio y la hojarasca seca. Notas especiadas y animales que recuerdan la trufa y el cuero.
Palo cortado	Frutos secos, roble envinado. Elegante nariz.	Aroma presenta gran variedad de olores donde armonizan las notas características de amontillados y olorosos con otras propias como las cítricas que recuerdan la naranja amarga y lácticas como de mantequilla fermentada.
Pedro ximénez	Aromas profundos de pasificación, higos secos y dátiles, con notas de tonos tostados con caramelo y miel.	Aroma sensual y extremadamente rico donde predominan las notas dulzanas de frutos secos como pasas, higos y dátiles. Estos se encuentran acompañados de aromas de miel, arroyo y frutas en compota y confitadas, acentuándose con el tiempo de envejecimiento los tonos tostados (café, chocolate amargo y cacao) y el regaliz.
Moscatel	Aromas florales como de Jazmín, azahar y madreselva y cítricos como de lima o pomelo junto a notas dulzanas.	En su aroma destacan las notas varietales, pudiéndose apreciar también aromas florales como el jazmín, el azahar y madreselva y cítricos como de lima o pomelo junto a las notas dulces similares al Pedro Ximénez.
Medium	Bollería, dulce de membrillo o manzana asada.	Bollería, dulce de membrillo o manzana asada.
Cream	Frutos secos, tostados como el turrón o el caramelo.	Aroma punzante y atenuado. Frutos secos y tonos tostados como el turrón y el caramelo.
Pale cream	Como fino o manzanilla (más dulce)	Aroma punzante y delicado.

Estas notas están distribuidas según el tipo de vino de jerez. Recordemos, con esta imagen, su clasificación:



Por nuestra parte, y partiendo de todos estos términos ofrecidos en la tabla, hemos llegado a los resultados que a continuación exponaremos y que aportan una primera aproximación al análisis de la terminología relacionada con la fase olfativa de los vinos de jerez.

Resultados

Algunos de los términos más frecuentes para designar la nariz de los vinos de jerez son, según lo expuesto, los siguientes: *punzante*, *delicado*, *etéreo*, *atenuado*, *elegante*, *suave*, *sutil*, *llena* y *poderosa*. Se define *punzante* como de aroma y sabor intensos, secos y casi incisivos, característicos de ciertos vinos generosos como el jerez, frente a él, *delicado* se aplica a los vinos blancos caracterizándose por su elegancia o por su vigor, su pujanza o su fuerte estructura. Por su parte, *etéreo* se refiere a perfumado, sutilmente aromático. A veces, se emplea peyorativamente para designar vinos que acusan olor a acetona. Para designar la cualidad de un vino distinguido, elaborado con variedades nobles, armonioso en el color y el aroma, equilibrado en el gusto y con la justa crianza recurrimos al término *elegante* que también alude a los vinos que tienen acidez frutal. En este mismo sentido, *suave* se dice del vino equilibrado de cuerpo y sabor, delicadamente sustancioso, tierno, con mucha finura que presenta una consistencia fácil y sin aspereza. En la cata de los vinos blancos constituye un parámetro muy importante que compensa y equilibra el

alcohol y la acidez frutal. Por último, *sutil* se dice de un vino fino, delicado, en el que todos los caracteres se manifiestan de manera mesurada y que se caracteriza por su discreta armonía. Todas estas definiciones están extraídas del *Diccionario Salvat del vino* (DSV, 2001).

Sin embargo, observamos que algunos de los términos mencionados no se recogen en esta obra. Se trata de *atenuado* cuya definición hemos obtenido del DLE (2014) quien lo recoge en la acepción de poner tenue, sutil o delgado algo. Tampoco se recogen *llena* y *poderosa* (aplicados a nariz) en ninguno de los glosarios consultados.

En cuanto a la fase aromática, hemos clasificado, siguiendo los criterios de Wiesenthal y Navarro (2005), todos los términos presentados en la tabla metodológica de la siguiente forma: 1) flores: jazmín, azahar, madreselva, flores silvestres, 2) frutas: manzana verde, cítricos, lima, pomelo, manzana asada, frutas maduras, naranja amarga, 3) frutos secos: almendras, almendras tostadas, avellanas, pasificación, higos secos, dátiles, nuez, 4) aromas de pastelería: bollería, dulce de membrillo, turrón, masa fresca de pan, frutas confitadas, frutas en compota, 5) aromas de hierbas aromáticas y de hojas: hierbas del campo, 6) aromas vegetales: tabaco negro, tabaco rubio, hojarasca seca, 7) aromas empireumáticos o de torrefacción: tostado, caramelo, sirope, café, chocolate amargo, cacao, regaliz, 8) aromas de maderas: roble, madera noble, 9) olores animales: cuero, 10) setas: trufa, 11) aromas balsámicos: balsámico, 12) aromas alimentarios: levadura, miel, vinagre, notas marinas, mantequilla fermentada, arrope.

Conclusiones

De acuerdo con ello, podemos establecer, en primer lugar, ciertas consideraciones semánticas respecto a los términos que se aplican a la nariz del vino de jerez. Estos términos, y tal como ha ocurrido con todos los estudiados hasta el momento, se distribuyen en series. Tenemos *punzante* como antónimo de los sinónimos *delicado*, *sutil*, *atenuado*, *elegante* y *sua-ve*. Se da la antonimia sintagmática en los vinos finos y pale cream carac-

terizados por ser *punzantes* y *delicados* en nariz y en el amontillado que se define como *punzante* frente a *atenuado* y *elegante* que funcionan como sinónimos en ese contexto. La manzanilla y el palo cortado se caracterizan olfativamente con términos antónimos, la primera es *punzante* y el segundo, *elegante*. Por su parte, los adjetivos *llena* y *poderosa* que no se recogían como entradas lexicográficas en ningún diccionario ni glosario aplicados a la nariz de un vino –no es lo mismo un vino lleno o poderoso que un vino de nariz llena o poderosa- se aplican al oloroso, por lo que deducimos la particularidad olfativa de este tipo de vino.

En lo que respecta a la fase aromática, observamos que se dan todas las series propuestas por de Wiesenthal y Navarro (2005), lo que viene a insistir en la idea de la gran variedad de vinos, desde el punto de vista olfativo, que ofrece la denominación de origen jerez-xéres-sherry. Quizás los olores más ausentes son los de las especias, que podríamos achacar al proceso de crianza biológica que caracteriza a estos vinos.

En conclusión, los vinos de jerez nos presentan una gama repleta de olores y por tanto, aportan una gran cantidad de términos que deben ser analizados e incluidos en el glosario específico que justifica el objetivo final de nuestra investigación.

Referencias bibliográficas

- Aleixandre Benavent, J. L. (2006). *La cultura del vino. Cata y degustación*. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia.
- Casas Gómez, M. (2020). *DOCUTERM: Modelo de documentación de usos terminológicos*. Patente registrada con número 202099908175522, número de expediente: CA-00256-2020 y número de asiento registral 04/2020/4177.
- Casas Gómez, M. (2022). "Docuterm: Modelo de documentación de usos terminológicos". *Revista de Lingüística y Lenguas Aplicadas*, 17, 11-27.
- Domecq y Williams, B. (2011). *El jerez y sus misterios. Cata y degustación*. E. H. Editores.
- Gómez Benítez, J. (2005). "Los tipos de vinos de Jerez". *El gran libro de los vinos de Jerez*, Junta de Andalucía y Consejo Regulador del vino de Jerez.

- Noya Gallardo, C. (1993). *La terminología vinícola jerezana en inglés. Mecanismos lingüísticos y estudio léxico*. Universidad de Cádiz.
- Paredes Duarte, M. J. (2006). "Peculiaridades terminológicas del lenguaje de la cata de vinos". *Actas del VII Congreso de Lingüística General*. Universidad de Barcelona.
- Paredes Duarte, M. J. (2010). "El lenguaje de cata de vinos de Jerez". *Vino, lengua y traducción*. Universidad de Valladolid.
- Paredes Duarte, M. J. (2020a). "Usos terminológicos de la cata de vinos de Jerez". *Terminología, neología y traducción*. Comares.
- Paredes Duarte, M. J. (2020b). "La cata de vinos de Jerez: Caracterización lingüística y terminológica". *Debate terminológico. Revista de la Red Iberoamericana de Terminología*, 18, 55-62.
- Paredes Duarte, M. J. y Palacios Macías, V. M. (2007). "La escala terminológica de la limpidez en el lenguaje de la cata de vinos". *Actas del VI Congreso de Lingüística General*. Arco Libros.
- Pemartín, J. (1965). *Diccionario del vino de Jerez*. Gustavo Gili.
- Peynaud, E. (1987). *El gusto del vino*. Mundi-Prensa.
- Real Academia Española (2014). *Diccionario de la lengua española (DEL)*. Espasa-Calpe.
- Smith, L. C. y Casas Gómez, J. (1981). *Cambios semánticos en el léxico vitivinícola de Jerez*. Universidad de Sevilla.
- Sobrelías. (7 de noviembre de 2023). Diferencia entre nariz, aroma y bouquet. <https://www.sobrelías.com/diferencia-entre-nariz-aroma-y-bouquet/vinos-y-bodegas>
- Wiesenthal, M. (2001). *Diccionario Salvat del vino (DSV)*. Salvat Editores.
- Wiesenthal, M. y Navarro, F. (2005). *La cata de vinos*. Alba Editorial.