



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
TESIS DE MAESTRÍA**

**LA DIVULGACIÓN CIENTÍFICA
DE ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS
EN SOPORTE WEB**

**Caracterización lingüística y discursiva
de una práctica didáctica**

Autora: Iris Viviana Bosio

Directora: Dra. Liliana Cubo de Severino

Co-directora: Mgter. Ester Castro de Castillo

Mendoza - Año 2007

MAESTRÍA EN LINGÜÍSTICA APLICADA

Director: Dr. Víctor Castel

Agradecimientos

En las tesis de posgrado, se presenta una serie de problemas llegado el momento de dotar de contenido a la categoría canónica “Agradecimientos”.

El primero de ellos es un problema de orden retórico, ya que el tesista trata infructuosamente de cumplir con una de las cuatro virtudes discursivas: el ornatus. En efecto, la fuerza del estereotipo ahoga las posibilidades de creatividad y por eso el que escribe, frustrantemente termina escribiendo lo que ya todos han escrito y el que lee, termina tediosamente leyendo lo que ya ha leído innumerables veces.

Este problema retórico se origina en el hecho de que, si el que escribe se encuentra buscando las palabras para completar esta sección de una tesis, es porque inexorablemente se ha visto en la necesidad de aceptar y admitir una deuda ocasionada por la acción desinteresada de otros, lo cual constituye un nuevo problema, el pragmático. Ciertamente, para el tesista, la acción de amenaza a su imagen que implica haber contraído una deuda, solo puede ser reparada en términos de agradecimiento a sus acreedores.

Lamentablemente, este conflicto pragmático instala un nuevo eslabón en la problemática cadena inherente a la redacción de la sección “Agradecimientos”: la dificultad semiótica. Y tan problemático es este aspecto que tal vez sobrepase la categoría de problema para pasar a ser considerado un misterio, ya que en los casi cien años que han transcurrido desde su enunciación, no ha podido aun ser resuelto. Este problema insoluble es la linealidad del significante lingüístico, que inevitablemente trae aparejada, en la mente de quien lee la sección “Agradecimientos”, la interpretación automática de que el que aparece primero en la lista es un acreedor más importante que el último. En un intento no por resolver sino por evitar caer en este último problema –que, dicho sea de paso, roza ya los límites con un nuevo campo de dificultades: el psicolingüístico- el tesista trata de especificar la calidad de cada una de las deudas, ya que de ese modo podrán ser ponderadas en virtud de su justa dimensión y no por un criterio injustamente arbitrario. Por eso, hoy, en mi rol de tesista, quiero agradecer enormemente y en igual medida,

A mi madre, porque gracias a ella estoy convencida de que el amor por la lengua está grabado en el código genético;

A Hilda Puiatti, por haberme acercado e instruido en el mundo de las Ciencias del Lenguaje, por haberme alentado a realizar la carrera de Maestría y por haberme apoyado siempre y dedicadamente en mi carrera académica;

A Liliana Cubo y a Ester Castro, por seguir aceptando desafíos y por ser los puntales en los que siempre he encontrado generosidad, contención y sabiduría;

A Estela Zalba, por su invalorable guía en los caminos semióticos que se siguen en este trabajo;

A Pedro Rosell, por todo su conocimiento para llevarme de la mano por los caminos del vino;

A Víctor Castel, por haberme permitido descubrir que el vino puede ser un objeto de estudio de la lingüística;

A Guiomar Ciapuscio, por su disposición y su generosidad a la distancia;

A Toli Herrera, a Opi Sadler, a Oscar León y a Rosa Mari Mallar, por los favores de los que soy deudora en las distintas etapas del trabajo que ha implicado esta tesis.

*El discurso didáctico es un discurso polémico: una erística
conducente a relaciones de paz forzada. Es el
lugar de provocaciones y de seducciones, de
simulaciones y de astucia.*

PAOLO FABBRI (*Campo de maniobras didácticas*, 1988: 98)

Índice general

SECCIÓN I. INTRODUCCIÓN.....	7
1. Presentación del marco teórico de la investigación.....	8
2. Hipótesis.....	11
3. Objetivos.....	11
4. Presentación de la metodología de la investigación.....	11
5. Síntesis temático-estructural.....	12
SECCIÓN II. MARCO TEÓRICO.....	14
CAPÍTULO I. EL DISCURSO DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA.....	15
1. La divulgación científica como objeto de estudio de la lingüística aplicada.....	16
1.1. Los textos especializados.....	16
1.2. Tipologización de los textos especializados.....	17
2. La noción de componente discursivo.....	18
2.1. Los componentes discursivos en la divulgación científica.....	20
3. El estudio de la modalidad desde la semiótica narrativa.....	21
3.1. Enunciación y enunciado.....	21
3.2. El componente didáctico y la modalidad epistémica.....	24
3.3. El componente didáctico y la modalidad ética.....	26
CAPÍTULO II. EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS (ASV).....	28
1. Aproximaciones conceptuales a la noción de ASV.....	28
2. Las fases del Análisis Sensorial de los Vinos.....	31
2.1. Fase del examen visual.....	32
2.2. Fase del examen olfativo.....	35
2.3. Fase del examen gustativo.....	40
2.4. Fase post-operatoria.....	43
3. Los caracteres de los vinos y la problemática de la terminología.....	43
SECCIÓN III. METODOLOGÍA.....	48
1. Principios teórico-metodológicos.....	49
2. Constitución del corpus textual.....	50
3. Cita del corpus textual.....	51
SECCIÓN IV. RESULTADOS: NIVELES DE ANÁLISIS DEL COMPONENTE DIDÁCTICO EN EL DISCURSO DE DIVULGACIÓN DE ASV EN SOPORTE WEB.....	53
CAPÍTULO I. NIVEL FUNCIONAL.....	54
1. La función “informar”: campo de las modalidades epistémicas.....	56
2. La función “dirigir”: campo de las modalidades éticas.....	61
3. Medición de recurrencias de las realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel funcional.....	71
CAPÍTULO II. NIVEL SITUACIONAL.....	73
1. La construcción discursiva de los participantes.....	73
1.1. La construcción discursiva del enunciadador experto.....	74
1.2. La construcción discursiva del enunciatario no experto.....	78
1.3. La construcción de la pertenencia del enunciatario a la comunidad de discurso.....	82
2. Medición de recurrencias de las realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel situacional.....	85

CAPÍTULO III. NIVEL DEL CONTENIDO SEMÁNTICO.....	87
1. Actitudes temáticas.....	87
2. Partes textuales.....	97
3. Tipo de despliegue temático.....	98
3.1. Secuencias expositivas dominantes.....	98
3.2. Secuencias directivas dominantes.....	100
3.3. Procedimientos.....	102
4. Perspectiva temática.....	115
5. Medición de recurrencias de las realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel del contenido semántico.....	118
CAPÍTULO IV. NIVEL FORMAL-GRAMATICAL.....	120
1. La realización gramatical del componente didáctico en los distintos niveles textuales.....	120
1.1. Nivel funcional.....	120
1.1.1. La función “informar” y las modalidades epistémicas.....	120
1.1.2. La función “dirigir” y las modalidades éticas.....	125
1.1.3. Medición de recurrencias de las realizaciones gramaticales del componente didáctico en el nivel funcional.....	133
1.2. Nivel situacional.....	134
1.2.1. La construcción gramatical del enunciador experto.....	134
1.2.2. La construcción gramatical del enunciatario lego.....	136
1.2.3. La construcción gramatical de la pertenencia del lego a la comunidad de discurso de los especialistas.....	138
1.2.4. Medición de recurrencias de las realizaciones gramaticales del componente didáctico en el nivel situacional.....	139
1.3. Nivel del contenido semántico.....	140
1.3.1. Actitud temática.....	141
1.3.1. Secuencias dominantes.....	144
1.3.2. Procedimientos locales.....	145
2. La realización para / hipertextual del componente didáctico.....	149
SECCIÓN V. CONCLUSIONES.....	156
1. Conclusiones generales: Caracterización lingüística y discursiva de la divulgación de ASV en soporte web como una práctica didáctica.....	157
1.1. Nivel funcional.....	157
1.2. Nivel situacional.....	161
1.3. Nivel del contenido semántico.....	162
2. Discusión y proyecciones temático-metodológicas.....	165
SECCIÓN VI. BIBLIOGRAFÍA.....	168
1. Lingüística del texto, textos especializados y terminología.....	169
2. Semiótica, Pragmática y Análisis del discurso.....	171
3. Gramática y diccionarios de la lengua.....	174
4. Análisis Sensorial de los Vinos.....	174
5. Hipertexto.....	176
SECCIÓN VII. ANEXO: CORPUS.....	177

Índice de gráficos e ilustraciones

▪ Tabla 1: Modalidades epistémicas.....	26
▪ Tabla 2: Modalidades éticas.....	27
▪ Tabla 3: Gradación de la limpidez del vino.....	33
▪ Tabla 4: Descriptores de vivacidad.....	34
▪ Tabla 5: Escalas de colores en vinos blancos, rosados y tintos.....	34
▪ Tabla 6: Aromas primarios, secundarios y terciarios.....	38
▪ Tabla 7: Aromas de los varietales más comercializados en el mercado argentino.....	39
▪ Tabla 8: Evolución de las sensaciones gustativas.....	40
▪ Gráfico 1: Representación racional del vocabulario gustativo.....	42
▪ Tabla 9: Niveles y parámetros establecidos para el análisis del componente didáctico en el corpus.....	49
▪ Tabla 10: Relación modal entre competencia e ineptitud.....	70
▪ Tabla 11: Realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel funcional.....	71
▪ Gráfico 2: Cantidad de textos que registran modalidades epistémicas y éticas.....	72
▪ Tabla 12: Análisis esquemático integrador de los parámetros del nivel situacional.....	84
▪ Tabla 13: Realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel situacional.....	85
▪ Gráfico 3: Construcciones modales del experto y del lego en títulos y/o copetes.....	85
▪ Gráfico 4: Construcciones discursivas del rol de experto y del rol de lego.....	86
▪ Tabla 14: Axiologización ética en <i>Cómo conocer un vino por su color</i>	90
▪ Tabla 15: Análisis textual esquemático de la perspectiva temática didáctico-divulgativa.....	117
▪ Tabla 16: Realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel semántico.....	118
▪ Tabla 17: Realizaciones gramaticales del componente didáctico en el nivel funcional.....	133
▪ Tabla 18: Realización morfosintáctica de la construcción discursiva de los participantes en títulos/copetes.....	139
▪ Tabla 19: Realización morfológica de las construcciones discursivas deícticas.....	140
▪ Tabla 20: Realizaciones morfológicas del componente didáctico en el parámetro actitud temática.....	142
▪ Tabla 21: Tipos de axiologización en el corpus. Marcas morfológicas.....	143
▪ Tabla 22: Apoyo paratextual a la función informativa en <i>Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos</i>	150
▪ Gráfico 5: Apoyo hipertextual a la función informativa.....	151
▪ Gráfico 6: Apoyo paratextual a la función directiva en <i>Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II</i>	151
▪ Gráfico 7: Reproducción de la página 1 de la sección <i>Degustando</i>	152
▪ Gráfico 8: Apoyo paratextual en el nivel semántico en <i>Las especias y el vino</i>	154

Sección I

INTRODUCCIÓN

Esta investigación se propone caracterizar el discurso de divulgación científica a partir de tres parámetros.

El primero es el referido al aspecto del discurso de divulgación, es decir, a uno de sus componentes, el didáctico. En este sentido, me basaré, siguiendo a Ciapuscio (1992), en la noción de COMPONENTE que Verón (1987^a) propone para el análisis del discurso, ya que esta perspectiva permite distinguir en los textos modalidades desde las que se posiciona el enunciador, reconocibles en distintos actos de habla.

El segundo se relaciona con el dominio disciplinar, dado que es notoria la carencia de estudios lingüísticos que aborden el discurso de divulgación de análisis sensorial de los vinos (ASV).

El último criterio de abordaje es el soporte de los textos. En este punto, considero necesario destacar el hecho de que un cambio de paradigma científico-tecnológico como el que estamos viviendo hoy, no solo se observa en nuestra actitud y en nuestra mirada respecto de la ciencia (Cassany, 2002), sino también en los medios que utilizamos para acercarnos a ella. Debido a esto es que el corpus seleccionado para esta investigación sobre divulgación científica tiene soporte web. Hasta el momento, la mayor parte del corpus para el análisis del discurso de divulgación ha sido formada con artículos impresos extraídos de diarios y revistas (Ciapuscio, 1992, 1993, 1994, 1999, 2000 y 2003a; Calsamiglia y Cassany, 1999; De Semir, 2000; Cassany, López y Martí, 2000; Berruecos, 2000; Gallardo, 2002 y 2005). Ciertamente, el vuelco masivo del público hacia la red como fuente de información justifica que consideremos este entorno comunicativo virtual como una de las más poderosas y convocantes vías de divulgación de conocimiento científico.

1. Presentación del marco teórico de la investigación

Este trabajo toma como marco general el **Análisis del Discurso** y más específicamente, los posicionamientos teóricos que consideran la posibilidad tanto de tipologizar textos, como de distinguir lenguajes especializados.

En el ámbito de la **lingüística del texto**, las numerosas propuestas de los últimos treinta años han focalizado la tipologización en distintos aspectos de los textos. Así, se han sucedido modelos basados en matrices de rasgos de distinta índole: comunicativos –monológico/dialógico, escrito/hablado-, gramaticales -uso de

3º persona/1º persona, modo imperativo/indicativo- y otros (Sandig, 1972); modelos que distinguen estructuras típicas y secuencias sucesivas de las mismas, como bases temáticas narrativas, descriptivas, expositivas, argumentativas e instructivas (Werlich, 1975); y modelos basados en la integración de rasgos y valores correspondientes a distintas dimensiones o niveles, como función textual, situación comunicativa, procedimientos retórico-discursivos y otros (Heinemann y Viehweger, 1991). En esta última perspectiva de tipologización integradora o modular se encuentra la propuesta cognitivo-comunicativa de Ciapuscio (2003a), basada en Heinemann (2000), quien reconoce cuatro niveles o módulos: funcional, situacional, de contenido semántico y formal-gramatical. El análisis de textos de divulgación científica desde este modelo de tipologización permite a la autora arribar a algunas conclusiones acerca de las características de los textos especializados, motivo por el cual esta propuesta será tomada como base para el análisis del corpus de esta tesis.

Ahora bien, debido al aspecto del discurso de divulgación seleccionado para este estudio, he adoptado como marco teórico complementario la **semiótica discursiva** de la denominada “Escuela de París” (Greimas, 1989; Greimas y Courtés, 1990 y 1991; Courtés, 1997). En efecto, debido a la focalización en el componente didáctico de la divulgación científica, se hace necesario acudir a las herramientas analíticas provistas desde los estudios de **modalidad**, dado que, como ya fue adelantado, por definición es en el nivel del componente discursivo donde se realizan las modalidades desde las cuales el enunciador se posiciona (Verón, 1987^a).

En lo que respecta a la divulgación científica, este es un campo de estudio que se instaló desde principios de los años ochenta y que ha ido adquiriendo, con el correr del tiempo, un lugar de privilegio. Cassany (2002: 359) da cuenta del surgimiento y de la necesidad de la divulgación científica a partir de un reciente cambio de paradigma técnico-científico:

Al inicio del siglo XXI, nuestra comunidad está experimentando un cambio profundo: el paradigma técnico- científico está sustituyendo al conocimiento acumulado por la tradición popular. Hoy pensamos y argumentamos en términos lógicos de causa-consecuencia, sólo aceptamos datos empíricos y contrastados (...) que aspiran a describir la realidad, y usamos tecnologías sofisticadas en prácticamente todas las facetas de la vida cotidiana. (...) En este contexto, nuestra necesidad de información y formación científica es continuada, diversa, desigual e interesada. Por supuesto, no podemos ser especialistas en todas las disciplinas ni entender conceptos y teorías del mismo modo que los comprenden los científicos que los usan en sus investigaciones, dentro de cada disciplina. Es absurdo e imposible pretender conocer todos los conceptos básicos o clave de cada campo.

De aquí se desprende que el discurso de divulgación científica es un producto intertextual, emanado del proceso de recontextualización y reformulación de un discurso primario proveniente de la comunidad científica. En efecto, se dirige a no especialistas que no comparten el mismo universo de referencia del autor del discurso científico original, motivo por el cual el discurso se recrea y reformula, adaptándose y acomodándose de manera dinámica a cada nuevo canal y situación comunicativa (Cassany 2000; Calsamiglia, 2000; Harvey, 2002; Ciapuscio, 2003a).

Ciapuscio (1992), adoptando la noción de COMPONENTE propuesta por Verón (1987a), distingue tres tipos de componentes en la clase textual “noticia de divulgación científica”: el componente periodístico, el persuasivo y el didáctico. El primero transmite los contenidos, el segundo fomenta el interés, mientras que el tercero cumple el rol de brindar la información necesaria para que el hecho científico sea entendido, incorporado y valorado por el lector. De acuerdo con Gallardo (2002), los elementos de contenido que conforman el componente didáctico comprenden principalmente las definiciones y explicaciones de los términos técnicos. La autora señala, asimismo, que no se han encontrado investigaciones centradas en la manifestación explícita de la intención didáctica en textos que divulgan información científica especializada. Por tal motivo, el presente trabajo se orientará hacia la identificación, descripción y sistematización de las realizaciones lingüístico-discursivas relacionadas con las modalidades correspondientes a la intención didáctica, en textos con soporte web pertenecientes al dominio disciplinar del análisis sensorial de los vinos.

El análisis sensorial de los vinos (ASV) consiste en la descripción de los mismos en función de las propiedades organolépticas que los caracterizan. Peynaud (1986:16) define estas propiedades de una sustancia como los caracteres físicos o químicos que la componen y que se convierten en organolépticos solo en el momento en que los percibimos a través de los órganos de los sentidos. Castel (1997) ha observado que la numerosa bibliografía existente con respecto a la terminología del análisis sensorial del vino aborda el dominio desde la perspectiva técnico-enológica y que no se han encontrado estudios lingüísticos. Así, sus trabajos pueden considerarse vanguardistas en este sentido, ya que se ha ocupado específicamente del problema de la terminología en ASV y ha propuesto una herramienta informática para la utilización de terminología controlada en la generación e interpretación de descripciones de vinos.

2. Hipótesis

Con esta investigación, me propongo trabajar sobre la hipótesis de que el componente didáctico de los textos de divulgación científica en soporte web queda delimitado por el empleo de estrategias discursivas específicas, originadas en el tratamiento modal y actualizadas tanto en el nivel funcional como en el situacional, el semántico y el formal-gramatical.

3. Objetivos

En consonancia con la hipótesis de trabajo enunciada precedentemente, se desprenden los siguientes objetivos:

1. Identificar y caracterizar las estrategias lingüístico-discursivas que instalan el componente didáctico en el discurso de divulgación científica, particularmente en el dominio del Análisis Sensorial de los Vinos en soporte web.
2. Brindar información demostrada y sistematizada acerca de tendencias en la realización lingüístico-discursiva del componente didáctico en la divulgación de ASV en soporte web.

4. Presentación de la metodología de la investigación

A los efectos de alcanzar los objetivos propuestos, se realizará el análisis sobre una muestra formada por 31 unidades de observación. La muestra no es aleatoria, sino que, como ya fue adelantado, ha sido formada en función de tres criterios: el soporte (web), el formato (hipertexto) y el dominio conceptual (Análisis Sensorial de los Vinos).

La metodología adoptada en esta investigación es, fundamentalmente, cualitativo-ejemplar. Los procedimientos metodológicos cualitativos están orientados a la caracterización del discurso de divulgación de ASV como una práctica didáctica, a partir de los cuatro niveles de análisis textual propuestos por Heinemann (2000) y retomados por Ciapuscio (2003a): nivel funcional, situacional, de contenido semántico y formal-gramatical. Por su parte, los procedimientos metodológicos cuantitativos atenderán a la medición de las recurrencias de las distintas realizaciones lingüístico-discursivas del componente didáctico en los correspondientes niveles y parámetros, con el objeto de señalar tendencias respecto de la estandarización del mismo.

5. Síntesis temático-estructural

La presentación de esta tesis se divide en siete secciones: Introducción, Marco teórico, Metodología, Resultados, Conclusiones, Bibliografía y Anexo.

En la primera sección, por una parte, se explicitan las hipótesis y los objetivos de la investigación, y por otra parte, se presentan tanto las líneas teóricas que enmarcan este trabajo como la metodología utilizada.

La segunda sección incluye dos capítulos. El primero se ocupa del estudio de distintos aspectos relacionados con el discurso de divulgación científica. En primer lugar, expongo la propuesta de tipologización textual de Ciapuscio (2003a), basada en Heinemann (2000) que considera la *especialización* de los textos como un *continuum* que va desde el discurso más especializado -discurso científico- hasta el menos especializado -discurso de divulgación-. A continuación, se presenta la noción de COMPONENTE DISCURSIVO propuesta por Verón (1987^a) y retomada por Ciapuscio (1992) y Gallardo (2002) para designar “zonas” del discurso que definen las modalidades y articulan el plano de la enunciación y del enunciado. Finalmente, el capítulo se cierra con un acercamiento al estudio de la modalidad en el marco de la semiótica narrativa, donde se pone en relación la noción de componente didáctico con dos tipos de modalidades específicas: la modalidad epistémica y la modalidad ética.

En el segundo capítulo, se describe el dominio conceptual a partir del cual se estudia el discurso de divulgación científica: el análisis sensorial de los vinos (ASV). En primer lugar, se exponen distintas conceptualizaciones de lo que se entiende por ASV. A continuación, sigue la descripción de cada una de las fases de las que consta el análisis sensorial de los vinos, que se corresponden con los sentidos involucrados en esta práctica: la fase del examen visual, la del examen olfativo, la fase del examen gustativo y la fase post-operatoria. Un apartado dedicado a la problemática de la terminología técnico-enológica para la descripción de las cualidades de los vinos cierra el capítulo y, por consiguiente, la sección.

En la sección “Metodología” presento, en primer término, los principios teórico-metodológicos sobre los que se sustenta el estudio del corpus textual y defino los niveles y parámetros utilizados para el análisis discursivo. Seguidamente, expongo los criterios tenidos en cuenta para la formación de la muestra y, por último, cito los artículos que conforman el corpus textual.

Las secciones y capítulos descritos anteriormente tienen el valor de “poner en situación” al lector de esta tesis, ya que contienen todos los presupuestos teóricos y metodológicos necesarios para el tratamiento del problema que le da origen: la caracterización lingüístico-discursiva del componente didáctico en el discurso de

divulgación científica de ASV. De aquí se sigue que la cuarta sección -“Resultados”- es la central, porque en la misma se analizan los textos que conforman el corpus, de acuerdo con los distintos niveles y parámetros establecidos.

En el primer capítulo -correspondiente al **nivel funcional**-, se propone un análisis modal de las funciones comunicativas presentes en los textos del corpus: *informar* y *dirigir* (Ciapuscio, 2003^a: 98). El segundo capítulo se relaciona con el **nivel situacional** y su estudio está centrado en las construcciones discursivas de los participantes en la situación comunicativa de la divulgación científica de ASV en soporte web. En el tercer capítulo, el corpus será analizado desde la perspectiva del **nivel del contenido semántico**, que incluye distintas aproximaciones al estudio del aspecto temático del discurso. El último capítulo -correspondiente al análisis del **nivel formal-gramatical**- tiene como finalidad cerrar la otra faceta de la caracterización del discurso de divulgación de ASV que me he propuesto abordar en esta tesis: la realización lingüística de las distintas estrategias funcionales, situacionales y semánticas implicadas en la instalación discursiva del componente didáctico. Asimismo, dado el carácter hipertextual del corpus, en este marco de la forma textual intento delimitar algunos rasgos característicos del soporte web que contribuyen significativamente a la consideración del discurso de divulgación como una práctica didáctica.

La sección “Conclusiones” presenta una síntesis general, derivada de la integración de los resultados obtenidos a partir del análisis del corpus. Además, esbozo algunas proyecciones y perspectivas temáticas y metodológicas cuyo tratamiento excedería los objetivos de esta tesis pero que constituyen, a mi entender, auténticas vías de profundización de la temática del discurso de divulgación científica de análisis sensorial de los vinos con soporte web.

Tanto la hipótesis como los objetivos de esta investigación y las características del corpus textual han exigido la consulta y el estudio de fuentes relacionadas con distintas áreas de conocimiento. Por este motivo, en la sección “Bibliografía” las referencias están clasificadas de acuerdo con el dominio al cual pertenecen: Lingüística del texto, textos especializados y terminología; Semiótica, Pragmática y Análisis del discurso; Gramática y Diccionarios de la lengua; Análisis Sensorial de los Vinos y por último, Hipertexto.

Finalmente, la sección “Anexo” contiene todos los textos que han sido analizados para poder caracterizar al discurso de divulgación de ASV en soporte web como una práctica didáctica.

Sección II

MARCO TEÓRICO

Capítulo I

EL DISCURSO DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

El discurso de divulgación científica se instala en el dominio del DISCURSO DE ESPECIALIDAD O ESPECIALIZADO:

[...] *este término capta y da cuenta de, por una parte, una amplia heterogeneidad de textos que circulan en ciertos ámbitos técnico-profesionales de alta especialización pero, por otra, incluye una serie de discursos que pueden ubicarse en lo que denominamos divulgación de la ciencia y la tecnología y acoge hasta aquellos de divulgación más didáctica propiamente tal.* (Parodi, 2005:12)

Esta visión de un *continuum* de textos que se distribuyen desde un dominio altamente especializado hacia otro extremo mucho más divulgativo y general ha sido acogida en las distintas direcciones teóricas de la lingüística aplicada (Gläser, 1982; Halliday y Martin, 1993; Ciapuscio, 1994, 2000, 2003a; Cassany, López y Martí, 2000, entre otros).

En efecto, la idea de una categorización de límites difusos comienza a tomar fuerza en el ámbito de los estudios de lenguajes especializados a partir de los principios sentados desde el paradigma cognitivista, más precisamente de los enmarcados en la TEORÍA DE PROTOTIPOS (Rosch, 1978; G. Lakoff & Johnson, 1980; G. Lakoff, 1982 y 1987; Nathan, 1986; Langacker, 1990 y 1993; Kleiber, 1991 y 1994). De acuerdo con los postulados básicos de esta teoría, la elaboración de un sistema categorial se sustenta en los atributos y las relaciones de familia que establecemos entre las entidades cognitivas. A su vez, estas entidades, en tanto “miembros” de una familia o categoría, pueden ser o bien PROTOTÍPICAS -las más representativas de esa categoría, por compartir más cantidad de atributos con los demás miembros de la misma familia- o bien PERIFÉRICAS -las que, además de presentar rasgos en común con otros miembros de su categoría, comparten atributos con los de otras-. En consecuencia, desde esta perspectiva, dejaría de ser pertinente el hablar de “límites” entre las categorías, ya que los mismos no podrían marcarse de manera taxativa. En este sentido, son precisamente los miembros periféricos los que cumplen el rol de establecer, más que los límites, los nexos entre una categoría y otra.

Como puede observarse, la divulgación científica es una de las prácticas discursivas que se reflejan en ese *continuum* conformado por todos los textos que circulan en los ámbitos de especialidad. Sin dejar de reconocer esta continuidad de la práctica discursiva especializada, expondré una primera y sintética caracterización de los textos de divulgación científica de acuerdo con los parámetros señalados por Harvey (2002), para luego pasar a un estudio detallado, en el marco de la propuesta de tipologización de Ciapuscio (2003^a), basada en Heinemann (2000).

En primer lugar, los textos de divulgación científica son *productos intertextuales*, debido a que se producen en el marco de un proceso de *recontextualización*, de origen pragmático, unido a una instancia lingüístico-discursiva de *reformulación* del discurso especializado prototípico de la comunidad científica.

En segundo lugar, la producción del discurso de divulgación científica puede entenderse como una *co-producción*, dado que intervienen en la misma tanto la comunidad científica como los divulgadores de ciencia. Inevitablemente, esto trae como resultado la *alternancia de voces y de registros*, marcada lingüísticamente en el enunciado.

La última característica general de los textos de divulgación científica es la presencia de *patrones sintácticos y léxicos comunes*, representativos de la función del lenguaje en este tipo de intercambio comunicativo.

1. La divulgación científica como objeto de estudio de la lingüística aplicada.

1.1. Los textos especializados

Ciapuscio (1999a) destaca que, en los últimos años, el estudio de los textos de especialidad se ha incrementado y desarrollado en todo el mundo y que esta situación ha originado la problemática de que no existan denominaciones consensuadas ni para el campo ni para el objeto de estudio. Por lo tanto, la autora propone la denominación *comunicación especializada* para el primero y *texto especializado* para el segundo. Destaca, asimismo, que el sintagma *comunicación especializada* contempla tanto la consideración de aspectos verbales como no verbales y permite el estudio de problemas lingüísticos relacionados con textos de distinto nivel de especialidad, como los producidos en la comunicación entre pares (experto / experto) y los producidos en la comunicación de la ciencia a la sociedad (divulgación científica).

La autora propone una “*definición de trabajo*” de los textos especializados, en tanto que descripción provisoria y dependiente de reformulación, debido por un lado, a la gran diversidad de aspectos –tanto lingüísticos como discursivos- que se conjugan en la denominación “texto especializado”, y por el otro, a la continuidad del avance de su estudio y en la posibilidad del cambio en las perspectivas de análisis:

Los textos especializados son productos predominantemente verbales de registros comunicativos específicos [...]. Se refieren a temáticas propias de un dominio de especialidad y responden a convenciones y tradiciones retóricas específicas. Los factores funcionales, situacionales y temáticos tienen su correlato en el nivel de la forma lingüística, tanto en la sintaxis como en el léxico. En el caso de la sintaxis, las unidades y las combinaciones son evidentemente las de la lengua general, pero existe una selección periódica y regular de posibilidades, determinada por el registro y la clase de texto. En cuanto al léxico, la presencia relativa de terminologías es una señal propia y evidente del registro especial; sin embargo, su ocurrencia, densidad y tratamiento por parte de los hablantes es extremadamente variable [...]. Los textos especializados se realizan en clases textuales específicas del discurso de especialidad (artículo de investigación, ponencia, artículo de divulgación científica, comunicados científicos a la prensa, etc.) que, en dependencia del tipo de disciplina, pueden ser más o menos dependientes de la cultura y de la época dada. (Ciapuscio, 2003^a: 30-31).

1.2. Tipologización de los textos especializados.

Actualmente, las tipologías más aceptadas son las que proponen sistemas de multinivel, ya que permiten la representación de distintos aspectos de los textos.

En esta línea se inscribe, por ejemplo, la reciente propuesta de Parodi y Gramajo (2005), quienes hacen hincapié en el hecho de que el presupuesto esencial y determinante de **la validez de un modelo multinivel es la selección del conjunto de criterios** que permiten la descripción de un texto o tipo de texto.

Ciapuscio también estudia los textos especializados desde la aplicación de una tipología de multiniveles, en este caso de corte cognitivo-comunicativo. La última formulación de esta tipología (Ciapuscio, 2003a) es la que tomaré como referencia para el estudio del componente didáctico en la divulgación científica de ASV en soporte web. La tipología, basada en Heinemann y Viehweger (1991) y Heinemann (2000) refleja las representaciones prototípicas que los hablantes tienen acerca de los distintos niveles y parámetros presentes en los textos. De este modo, distingue cuatro niveles textuales: el nivel FUNCIONAL, el SITUACIONAL, el de CONTENIDO SEMÁNTICO y el FORMAL-GRAMATICAL, de cuya integración resultará la caracterización tipológica.

Antes de pasar a una breve descripción de los distintos niveles, quiero destacar que todos están enmarcados en un nivel abarcador, el textual, que funciona como punto de partida para la interpretación de las marcas correspondientes a los distintos parámetros. Con respecto al NIVEL FUNCIONAL, Ciapuscio se inscribe en la tradición que considera la función textual como el criterio o módulo superior a partir del cual se distinguen los diferentes tipos y clases textuales. Básicamente, en los textos pueden encontrarse cuatro funciones: EXPRESARSE, CONTACTAR, INFORMAR y DIRIGIR. Un dato que la autora considera relevante destacar es el hecho de que en muy raras situaciones los textos presentan una sola función. Es por ello que, en este nivel, es pertinente reconocer por un lado, las funciones predominantes y las que podrían considerarse subsidiarias; y por el otro, las secuencias funcionales.

En cuanto al NIVEL SITUACIONAL, este incluye a los participantes y las coordenadas temporales y espaciales de la comunicación. Ahora bien, el rasgo que refleja el corte cognitivo del modelo en este nivel es el hecho de que los participantes no solo son considerados en tanto locutor y alocutario, sino también –y fundamentalmente- en tanto sujetos que elaboran representaciones mentales acerca de sus ROLES SOCIALES en la situación y acerca del MARCO SOCIAL DE LA INTERACCIÓN misma. Estas representaciones mentales se actualizan lingüística y discursivamente y dejan, por lo tanto, su impronta en el texto.

El nivel del CONTENIDO SEMÁNTICO incluye tanto la selección de la información como su disposición y organización. En este nivel, entonces, se considera todo lo relacionado con el TEMA del texto; y los parámetros que cuentan en su consideración son las ACTITUDES del locutor con respecto al tema, las PERSPECTIVAS TEMÁTICAS, el TIPO DE DESPLIEGUE y las partes textuales que se van delimitando con respecto al mismo.

Por último, en el NIVEL FORMAL- GRAMATICAL, la autora incluye el análisis de las selecciones lingüísticas y no lingüísticas, como así también el de los aspectos estrictamente gramaticales, entendiendo estos como los recursos sintácticos y léxicos que aparecen en la superficie textual.

2. La noción de componente discursivo

Ya en 1987, Eliseo Verón reconocía una situación problemática en cuanto a la tipologización de los discursos sociales, a raíz de su intención de caracterizar el

discurso político. En efecto, Verón sostenía que el hablar de “discurso político” implicaba, necesariamente, la existencia en el campo de los discursos sociales de otros discursos no políticos y, por lo tanto, la presuposición de ciertas hipótesis “intuitivas” acerca de una tipología de discursos sociales, hasta ese momento inexistente. Verón se instala, así, en la vanguardia de los estudios tipológicos dentro del incipiente campo del análisis del discurso y pretende, remitiéndose a Chomsky, partir de aquellas hipótesis intuitivas para llegar a una descripción científica de su objeto de estudio, el discurso político:

[...] la intuición es un arma fundamental para el progreso del conocimiento: ser “científico” no implica negarse a utilizar la intuición como punto de partida; lo esencial es la forma que daremos a la intuición inicial, el “trabajo” al que la someteremos, de modo tal que a partir de un cierto momento ella no sea más necesaria. El presente trabajo tiene por único objeto explorar qué forma podemos dar, actualmente, a la intuición que nos lleva a hablar de “discurso político”. (Verón, 1987^a: 15)

Para lograr este cometido, Verón afirma que **la caracterización de un tipo de discurso supone trabajar simultáneamente en varios niveles** y, por lo tanto, distingue dos planos: el de la ENUNCIACIÓN y el del ENUNCIADO¹. En el primero, ubica dos parámetros: el ENUNCIADOR y los DESTINATARIOS; mientras que en el segundo, selecciona otros dos: las ENTIDADES y los COMPONENTES. Con respecto a este último parámetro y debido a los objetivos de esta tesis, deseo resaltar que la clasificación de componentes que Verón propone es inherente al discurso político, lo cual implica que en otros tipos de discursos sociales siempre podremos distinguir componentes discursivos, pero que **las clases de componentes variarán, según el tipo de discurso del que se trate**.

De acuerdo con Verón, entonces, los componentes no son elementos aislados ni aislables, sino *zonas del discurso*. Constituyen un nivel de funcionamiento discursivo que articula la enunciación y el enunciado, “*puesto que los componentes*

¹ Verón precisa el alcance de estos dos términos: “*Desde nuestro punto de vista, la enunciación corresponde a un ‘nivel de análisis’ del funcionamiento discursivo. En consecuencia, expresiones como ‘enunciación’ y ‘enunciador’ designan ‘objetos abstractos’ integrantes del dispositivo conceptual del analista del discurso, y no entidades o procesos concretos. A mi juicio es necesario entonces evitar toda perspectiva ‘empirista’ de la enunciación, como por ejemplo la que aparece en los trabajos de Oswald Ducrot [...]. Para nosotros, en cambio, hablar de ‘enunciador’ implica una modelización abstracta que permite el ‘anclaje’ de las operaciones discursivas a través de las cuales se construye, en el discurso, la ‘imagen’ del que habla. Para designar el acontecimiento singular que es la producción de un enunciado o una sucesión de enunciados, hablaremos de ‘acto de enunciación’.* (Verón, 1987a:16).

definen las modalidades a través de las cuales el enunciador construye su red de relaciones con las entidades del imaginario” (Verón, 1987^a:19-20). En los cuatro tipos de componentes que Verón reconoce como inherentes al discurso político, puede observarse la relación que el autor establece entre la noción de componente y el tratamiento de la modalidad discursiva: en el COMPONENTE DESCRIPTIVO, el enunciador ejercita la modalidad del **saber** en el orden de la **constatación**; en el COMPONENTE DIDÁCTICO también se textualiza la modalidad del saber, pero no en el orden de la constatación sino como una **verdad universal** o un principio general del tipo “moraleja”, destinado a dejar una enseñanza; en el COMPONENTE PROGRAMÁTICO se manifiesta la modalidad del **poder hacer** y son actos de habla característicos, en este espacio textual de los discursos políticos, las promesas, los anuncios o los compromisos; finalmente, en el COMPONENTE INTERPELATIVO o PRESCRIPTIVO el enunciador se vale de la modalidad del **deber** en el orden de la necesidad deontológica, como un *imperativo universal o al menos universalizable*.

2.1. Los componentes discursivos en la divulgación científica

Ciapuscio (1992), adoptando la valiosa noción de COMPONENTE instalada por Verón en el ámbito del análisis del discurso, distingue la presencia de tres componentes en la clase textual **noticia de divulgación**:

Tomo el concepto de ‘componente’ establecido por E. Verón [...] para dar cuenta del carácter general de las noticias de divulgación. Puede haber tres componentes en estos textos: el periodístico, el didáctico y el persuasivo. (Ciapuscio, 1992: 12-13)

En el COMPONENTE PERIODÍSTICO, el enunciador transmite la información; en el COMPONENTE DIDÁCTICO, brinda la información necesaria para que el suceso sea entendido, incorporado y valorado; y en el COMPONENTE PERSUASIVO trabaja discursivamente la emotividad, en el sentido de *“ejercer influencia en el comportamiento del público para promover la ciencia y sus métodos como única manera válida de acceder al conocimiento”* (Gallardo, 2002: 41, 50).

Por su parte, en la caracterización que presenta del discurso de divulgación científica, Gallardo (2002) hace extensiva la presencia de estos componentes en el discurso de divulgación científica en general y, en consecuencia, adopta la tipología de componentes discursivos en este sentido extendido para caracterizar los textos de medicina en la prensa escrita.

Analizaré con mayor detenimiento la noción de **componente didáctico**, dado que constituye el objeto de estudio de esta tesis. De acuerdo con lo expuesto anteriormente, puede observarse que esta noción no tiene el mismo valor en Ciapuscio que en Verón. En efecto, debido a que la intención de Verón es estudiar el discurso político, el adjetivo “didáctico” queda, naturalmente, restringido a ese tipo de discurso y por ello es que se entiende en el sentido de “que deja una enseñanza o moraleja”. En Ciapuscio, en cambio, el adjetivo “didáctico” se inserta en el ámbito del discurso divulgativo y, por lo tanto, “didáctico” adquiere el valor de “que ayuda a la comprensión del suceso brindando información”.

El **componente didáctico** se actualizaría, entonces, en el discurso de divulgación científica, en la puesta en marcha de estrategias orientadas a la transmisión del contenido que se va a enseñar. Así, supone tareas tanto de **selección lingüística**, como de **selección discursiva**, basadas, fundamentalmente, en la **reformulación**:

*La temática de la divulgación –el evento científico- determina la necesidad de **explicar** y **definir**, de lo cual se desprende que el objetivo primario de la noticia de divulgación ‘informar sobre un evento del mundo científico’ exige objetivos previos como, por ejemplo, la comprensión de los conceptos, de los objetos y procesos involucrados, objetivos éstos de corte netamente didácticos. (Ciapuscio, 1992:12)*

*Los elementos de contenido que conforman el componente didáctico comprenden principalmente las **definiciones** y **explicaciones** de los términos técnicos. El divulgador también puede introducir datos históricos o geográficos, relatos, anécdotas y toda aquella información que considere de interés para el lector y que nunca podría estar incluida en un artículo científico. (Gallardo, 2002: 41)*

3. El estudio de la modalidad desde la semiótica narrativa

3.1. Enunciación y enunciado

Siguiendo a Benveniste (1975-1985), Courtés (1997: 15) señala que la problemática de la comunicación intersubjetiva se origina en la puesta en discurso de la lengua. A partir del discurso y en su ámbito de ingerencia se entienden, entonces, las nociones de ENUNCIACIÓN, ENUNCIADO, ENUNCIADOR y ENUNCIATARIO:

El contenido de un enunciado sólo es, en definitiva, interpretable en relación con el juego que se establece entre lo que llamamos el enunciador (=el destinatador del mensaje) y el enunciatario (= el destinatario que escucha o registra el discurso que le dirigen). [...]Lo esencial desde el punto de vista del lenguaje es hacer parecer verdad: esta creación de la ilusión referencial tiene

éxito solo en la medida en que obedezca a las reglas, explícitas o tácitas vigentes en un grupo social. [...] La realidad parece pertenecer a otro orden de cosas (Courtés, 1997: 62-64).

Ese juego de la enunciación al que alude Courtés origina una apertura del lenguaje, apertura que, sin embargo, se inscribe en el principio mismo de inmanencia del lenguaje. Esto implica que enunciador y enunciatario están presupuestos en el enunciado y que, así, tanto enunciación como enunciado se construyen en ese sistema de representación autónomo que es el discurso, dejando de lado toda referencialidad externa.

La enunciación se concibe, entonces, como un acto -concretamente como un **hacer**- asimilable, por lo tanto, a un PROGRAMA NARRATIVO² en el que se distinguen tres ACTANTES³. En primer lugar, el enunciador -el sujeto de ese hacer-; en segundo lugar, el enunciatario -el sujeto a quien se dirige el hacer del enunciador- y, finalmente, el enunciado (en sentido restringido) -el objeto del hacer del enunciador, el objeto de valor que circula entre enunciador y enunciatario. Es importante destacar que SUJETO y OBJETO se definen relacionamente, en tanto se instalan discursivamente como posiciones sintácticas formales, aunque no totalmente arbitrarias, ya que obedecen a cierta motivación semántica:

Un sujeto semiótico existe sólo como sujeto cuando se le pueda reconocer, al menos, una determinación; dicho de otro modo, cuando esté en relación con

² En este marco teórico, el adjetivo “narrativo” es un término semiótico que marca una progresión, una relación de transformación entre un estado inicial y un estado final, propia del “hacer” de un sujeto. Las oposiciones entre el estado inicial y el estado final quedan marcadas discursivamente como consecuencia del hacer transformador del sujeto y, de acuerdo con Courtés (1997: 101-102), pueden ser de tres tipos: a) oposiciones categoriales, que no admiten términos medios (verdadero/falso); b) oposiciones graduales: el eje semántico no se articula únicamente en dos segmentos, sino que se presenta en forma escalar, con varias posiciones intermedias posibles (quemante/caliente/tibio/fresco/frío/helado); c) oposiciones privativas: partiendo de dos unidades comparadas, una comprende un rasgo dado del que la otra está privada (vida/muerte; dinámico/estático; pertinente/impertinente; animado/inanimado).

³ Fontanille destaca que la ambición de una teoría actancial es la de suministrar una representación general de los actantes necesarios para la puesta en marcha de un proceso. Asimismo, insiste en la necesidad de que en el recorrido discursivo no se confundan las identidades de los ACTANTES (asociadas a isotopías predicativas) con las de los ACTORES (asociadas a isotopías semánticas, ya sea temáticas, figurativas, afectivas, etc.): *el actante que se desplaza es siempre, en cuanto actante, idéntico a sí mismo; mientras que el recorrido figurativo del actor que lo expresa se amolda estrechamente a las fases del proceso subyacente. La relación entre esos recorridos y esos roles figurativos, de una parte, y las fases del proceso subyacente, de otra parte, puede ser considerada como una relación semiótica, de tipo semisimbólico (...), que autoriza la relectura de todas las fases del proceso de acuerdo con un modo analógico* (Fontanille, 2001: 123-128).

cualquier objeto de valor. Asimismo, un objeto [...] es tal objeto sólo cuando esté en relación, cuando sea “pretendido” por un sujeto. La función es, entonces, la condición necesaria de la existencia de los sujetos, así como de los objetos (Courtés, 1997: 110- 111).

Esta existencia discursiva de los actantes a la que alude Courtés se construye por medio de las MODALIDADES. Fontanille (2001) señala, precisamente, que **la modalidad se constituye en parámetro para la definición de la identidad de los actantes**, definición actancial que no siempre es explícita, ya que implica una labor de reconstrucción tendiente a la recuperación del sentido completo del discurso:

[...] los dos principales actantes de la enunciación –el enunciador y el enunciatario- solo están presupuestos, no son directamente accesibles a la investigación; son instancias que se pueden, en el mejor de los casos, “reconstruir a partir de los indicios dejados en el enunciado”. Por lo tanto, si en lo que respecta al método el analista quiere limitarse a una estricta aproximación lingüística o, más extensamente, semiótica, debe investigar los medios a los que recurre concretamente la manipulación enunciativa en el interior del discurso que estudia (Courtés, 1997:367-368)⁴.

En el siguiente enunciado extraído del corpus, puede observarse cómo la modalidad define la identidad de los actantes:

- *Los tenores de acidez y de dulzura de un vino tinto, como ocurre en los vinos blancos, son relativamente “fijos”. (Equilibrio en los vinos tintos)*

La modalidad que instala al actante de la enunciación está implícita; en efecto, la CERTEZA con respecto a lo que dice se recupera por el uso del modo indicativo y del presente gnómico, que, por lo tanto, se constituyen en los “indicios” de esa modalidad. Por el contrario, la modalidad que define al actante del enunciado es explícita, ya que la POSIBILIDAD está marcada semánticamente por el adverbio *relativamente*. Hay en este enunciado, entonces, dos niveles modales. Por una parte, el que se inscribe en el ámbito de la enunciación y que define a su actante –el enunciatario- a partir de una **modalidad epistémica de certeza**. Por otra parte, el que se inscribe en el ámbito del enunciado y que define a su actante temático –el vino- a partir de una **modalidad alética de posibilidad**.

⁴ Así, un “simple” enunciado de estado es, en realidad, un enunciado modal, aunque no se manifieste expresamente la marca de modalidad. Un enunciado descriptivo como “Degustar un vino es un arte” presupone un “yo creo” que degustar un vino es un arte. En consecuencia, todo enunciado es modal, ya que la modalidad o bien se manifiesta expresamente o bien se infiere por medio de *indicios*, en términos de Courtés.

La significación impuesta por las modalidades, entonces, se instala discursivamente a partir de una gramática narrativa, en un plano sintagmático-predicativo que considera la acción de un predicado sobre otro predicado para crear significado. En efecto, Greimas y Courtés (1990), conciben la modalidad como la producción de un **enunciado de hacer** –llamado ENUNCIADO MODAL- que sobredetermina a otro enunciado. Esta **sobredeterminación** implica la asignación de **significación adicional**, de allí su contribución a la recuperación del sentido completo del discurso.

La convergencia en los posicionamientos teóricos acerca de lo que entienden por DISCURSO en general y por ENUNCIACIÓN, ENUNCIADO y MODALIDAD en particular tanto Greimas, Courtés y Fontanille por un lado, como Verón por el otro, es el motivo que me llevó a seleccionar, dentro de la profusa bibliografía sobre modalidad, la propuesta teórica de la Escuela de París ⁵.

3.2. El componente didáctico y la modalidad epistémica

Cuando el objeto de valor que circula entre los sujetos de la enunciación es un saber, nos encontramos con que el hacer de la enunciación resulta en un ACTO EPISTÉMICO (Greimas, 1989: 136-139). Como todo hacer, el acto epistémico supone una transformación en el enunciatario, transformación que, en este caso particular, consiste en pasar de un estado de creencia a otro y que tiene lugar a partir del hacer interpretativo del destinatario del objeto de conocimiento:

Este hacer interpretativo es un reconocimiento de la verdad, una operación de comparación entre lo propuesto y lo que ya se sabe o cree. El reconocimiento de la verdad no se define, entonces, por su adecuación a la “realidad” referencial sino por su adecuación al propio universo cognitivo. Consiste, entonces, en primer lugar, en controlar la adecuación de lo nuevo y desconocido a lo antiguo y conocido; la verdad o la falsedad de lo propuesto no es más que un efecto secundario (Greimas, 1989: 136-139).

El ámbito de ingerencia de las modalidades epistémicas es, así, la **creencia**, orientada siempre al **ser** del objeto de conocimiento. De aquí surge la relación necesaria

⁵ La modalidad se ha estudiado no solo desde distintas disciplinas (la lógica, la filosofía, la lingüística, la pragmática, etc.) sino que aun dentro de un mismo dominio disciplinar se ha propuesto una vastísima variedad de modelos, categorías y sistematizaciones. Inclusive, debido a esta diversidad, una misma categoría modal ha sido objeto de conceptualizaciones diferentes. Así, por ejemplo, algunos posicionamientos teóricos relacionan primordialmente la modalidad epistémica con la verdad de las proposiciones (Lyons, 1980), otros con el conocimiento (Von Wright, 1951) y otros con las creencias (Greimas y Courtés, 1991).

entre modalidades epistémicas y modalidades aléticas, en el sentido de que las **modalidades epistémicas** (CREER) aparecen cuando un **enunciado alético** (DEBER O PODER SER) es asumido por el sujeto no como afirmación –ya que sería una simple constatación de existencia-, sino como un compromiso, un *credo*, que da origen a los **juicios epistémicos** (Greimás y Courtés (1991: 169). La acción manipuladora del enunciatario presente en toda comunicación de saber (HACER CREER) instala, de suyo, la preeminencia de las modalidades epistémicas sobre las aléticas, dado que el objetivo del enunciador no es tanto producir un discurso verdadero -en todo caso, este sería el *efecto secundario* aludido anteriormente-, sino, fundamentalmente, un discurso que sea el motor de un cambio de estado en los saberes del enunciatario. Este objetivo legitima que el enunciador apele a todo tipo de estrategias discursivas, que instalan y definen a los actantes de la enunciación a partir de la recurrencia de determinados predicados modales (la ISOTOPIA MODAL, en términos de Greimas).

En este sentido, Fontanille pone de relieve la necesidad de no confundir la noción de “predicado modal” con las formas lingüísticas que expresan modalidad:

En una perspectiva lingüística, la expresión de la modalidad es muy variable: puede ser un verbo (saber), una perífrasis verbal (ser capaz de), o una expresión nominal (la capacidad de..., la necesidad de...). Los matices semánticos son infinitos, de acuerdo con las formas en que las expresiones modales pueden ser combinadas entre sí [...]. En una perspectiva discursiva, la semiótica ha retenido un número fijo de predicados modales que, por razones de comodidad, son designados por los verbos modales, pero que no hay que confundir con las correspondientes expresiones lingüísticas. Estos son: querer, deber, saber, poder y creer. (Fontanille, 2001: 142-143)

A continuación, presento las modalidades epistémicas propuestas por Greimas y Courtés (1991), surgidas a partir de la sobremodalización de enunciados aléticos, con sus correspondientes predicados modales ⁶:

⁶ El mismo Greimas (1989:114) ha reconocido las dificultades terminológicas que se presentan para encontrar un criterio que permita la denominación homogénea de los distintos términos de las categorías modales dado que, por ejemplo, no todos los verbos pueden sustantivarse o adjetivarse. Por este motivo, para unificar morfológicamente las denominaciones, he sustantivado los términos de las categorías modales por medio de la introducción del pronombre neutro “lo” en los casos en que no se disponga de sustantivos o en los casos en que el sustantivo correspondiente no resulte transparente en relación con las oposiciones.

Tipo de enunciado alético sobremodalizado	MODALIDADES EPISTÉMICAS ⁷	
Deber ser / estar	CERTEZA (creer deber ser / estar)	INCERTIDUMBRE (no creer deber ser / estar)
	PROBABILIDAD (no creer no deber ser / estar)	IMPROBABILIDAD (creer no deber ser / estar)
Poder ser / estar	VEROSIMILITUD (creer poder ser / estar)	INVEROSIMILITUD (no creer poder ser / estar)
	LO DUDOSO (creer no poder ser / estar)	LO INDUDABLE (no creer no poder ser / estar)

Tabla 1: Modalidades epistémicas

3.3. El componente didáctico y la modalidad ética

El acto epistémico y las consecuentes modalidades epistémicas instalan al destinatario como sujeto de estado, ya que en él se opera una transformación de sus creencias respecto del objeto de conocimiento. Ahora bien, Greimas (1988:64) afirma que si se considera a S2 como un sujeto destinado a ser investido de un nuevo saber, también se lo puede definir como un sujeto de hacer, ya que la manipulación del discurso didáctico de S1 tendrá como objetivo no solo instituir a S2 como un sujeto dotado de una **creencia en relación con un objeto**, sino también instituirlo como un sujeto dotado de una **creencia en relación con su propia competencia para actuar** en virtud de su nuevo estado de creencia.

Este HACER CREER manipulador de S1 cuyo objetivo es lograr la adhesión de S2 puede rastrearse discursivamente por medio de los enunciados modales de S1, dado que solo S2 podrá adherir a aquello que previamente haya sido emitido como juicio por S1. La búsqueda por parte de S1 de la adhesión de S2 origina, de este

⁷ Debe recordarse que, en este marco teórico, toda categoría -en este caso la categoría modal epistémica- se despliega en el *cuadrado semiótico*, que permite la representación visual de la articulación lógica de esa categoría y de donde surgen y se definen, por medio de distintas relaciones, los términos que la conforman: *Toda categoría está constituida por dos términos en relación de oposición, más exactamente de contrariedad (eje horizontal superior). Por la vía de la negación, se puede hacer surgir de cada uno de ellos un término denominado contradictorio (ejes diagonales) que, por su posición misma en el cuadrado, son calificados de subcontrarios (eje horizontal inferior). De acuerdo con los ejes verticales, los términos se relacionan por complementariedad o implicación.* (Courtés, 1997: 221)

modo, la puesta en discurso de dos tipos de modalidades: las **epistémicas**, cuando la creencia está orientada al “ser” y las **éticas**, cuando la creencia se orienta al “hacer”. En este punto, se pone en evidencia una nueva relación modal: la que se establece entre modalidades deónticas y modalidades éticas. En efecto, de acuerdo con Greimas y Courtés (1991), las modalidades éticas se instalan discursivamente cuando un enunciado deóntico (DEBER HACER O PODER HACER) es asumido como creencia por el sujeto:

*Cuando el sujeto emite un juicio, que se llamará **juicio ético**, sobre los enunciados deónticos, nuevas estructuras modales aparecen: se trata de las **estructuras modales éticas** donde el creer determina los enunciados deónticos. Se comprende que haya dos estructuras modales éticas, una donde el /creer/ determina un /deber hacer/ y otra donde determina un /poder hacer/ (Greimas y Courtés, 1991: 170).*

Del mismo modo que ocurre con las modalidades epistémicas, las modalidades éticas surgen, entonces, a partir de un proceso de sobremodalización, solo que esta vez se trata de sobremodalizaciones de enunciados deónticos:

Tipo de enunciado deóntico sobremodalizado	MODALIDADES ÉTICAS	
Deber hacer	COMPROMISO (creer deber hacer)	INDIFERENCIA (no creer deber hacer)
	INTERÉS (no creer no deber hacer)	DESAPEGO (creer no deber hacer)
Poder hacer	COMPETENCIA (creer poder hacer)	INCOMPETENCIA (no creer poder hacer)
	APTITUD (no creer no poder hacer)	INEPTITUD (creer no poder hacer)

Tabla 2: Modalidades éticas

Capítulo II

EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS (ASV)

1. Aproximaciones conceptuales a la noción de ASV

El análisis sensorial de los vinos ha sido considerado por distintos autores como una ciencia, pero también como un arte. Así, si bien Emile Peynaud (1986: 2) señala que para los puristas los términos CATA y ANÁLISIS SENSORIAL no son exactamente sinónimos, al hablar del primero advierte que *los textos nos muestran que la cata es a la vez ciencia y arte difíciles, que su vocabulario se hace fácilmente esotérico y que el catador de vinos es un profesional*. A su vez, Marziani (2005: 29) entiende como sinónimos estos dos términos y justifica la doble caracterización del análisis sensorial de los vinos, argumentando que *es arte porque debe juzgar hasta los últimos matices de las sensaciones producidas por el vino y transmitirlos de una forma agradable hasta para los enófilos; ciencia porque presupone un conjunto de principios teórico-prácticos para un fin específico, que es el análisis organoléptico*. En efecto, de acuerdo con este especialista,

La cata, degustación o análisis sensorial consiste en establecer los componentes y apreciar los caracteres organolépticos de un vino, percibidos, identificados y analizados por los sentidos de la vista, el olfato y el gusto (Marziani, 2005: 17).

Avagnina de Del Monte y Catania (2004: 39) tampoco establecen distinciones entre CATA y ANÁLISIS SENSORIAL, a la vez que presentan una serie de definiciones de este último, en las que también se advierte el uso sinonímico de DEGUSTACIÓN:

Algunas definiciones sobre análisis sensorial:

“Es el método más útil y eficaz para juzgar las propiedades de un vino” (Bidan, Francia).

“La degustación, en un sentido amplio, es la apreciación sintética y subjetiva que combina, en sus conclusiones, tanto las nociones de tipicidad como las de placer personal o hábitos de consumo. Es el conjunto de técnicas que permite percibir, apreciar e identificar mediante los órganos de los sentidos, cierto número de propiedades de los vinos, llamadas organolépticas” (Mijares, España).

“El análisis sensorial es una disciplina científica, usada para evocar, medir, analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de los

vinos que son percibidas por los sentidos (color, sabor, textura, olor, sonido). Para cumplir este objetivo, existen técnicas establecidas y análisis estadísticos que contribuyen a eliminar en alto grado la subjetividad del análisis y la variabilidad persona a persona, adquiriendo [sic] de esta forma carácter de disciplina científica” (Barda de Sánchez, Argentina).

Finalmente, y con el fin de justificar el uso sinonímico de los tres términos que adoptaré en este trabajo, transcribiré la respuesta que Adriana de la Mota⁸ me dirigió por correo electrónico, ante mi consulta al respecto:

“Cata” y “Degustación” se utilizan como sinónimos. El término “cata” es muy utilizado en España. En nuestro país, la palabra “cata” tuvo un significado confuso porque los criollos solían usar la palabra “catear” con otro significado. Así es que aquí comenzamos a usar “degustación”. [...] La palabra “degustar” como “catar” se suele utilizar en sentido hedónico, es decir que se toman las tres fases de la degustación sin realizar un verdadero análisis sensorial. El verdadero análisis sensorial entraña una metodología que procura ser objetiva y no hedónica.”⁹

Como puede observarse, en todos los casos el común denominador es hacer hincapié en un conjunto de principios teórico-prácticos, un método que debe guiar el análisis y ser consecuente con la especificidad de una disciplina particular: *lo que separa el mero acto de consumo -que es un acto instintivo- de la cata -que es un acto voluntario y consciente- es que en la segunda se sigue un método y se ordenan las impresiones* (Peynaud, 1986: 2). El análisis sensorial de los vinos, como su denominación lo indica, se sustenta metodológicamente en los mecanismos neuropsicofisiológicos que se activan entre el estímulo –apariciencia externa, sustancias sápidas y olorosas el vino- y la reacción sensorial al estímulo –percepción visual, olfativa y gustativa-.

Los estímulos están ligados a todo aquello que puede ser percibido por los sentidos. Marziani (2005: 14-16) señala que, en el caso particular del vino, las propiedades organolépticas obedecen a la presencia de los siguientes componentes:

- a) **Agua:** 75% a 90%, pura de vegetación.
- b) Distintos tipos de **alcoholes:** etanol (9% a 14% o más, según el tipo de vino); metanol (no debe superar 0,35%); glicerol (abundante en vendimias podridas).

⁸ Adriana de la Mota es Profesora universitaria de Biología aplicada, especializada en Enología y Directora general y editorial de www.videsyvinos.com

⁹ Tue, 23 Aug 2005 19:09:59 -0300; De: [Adriana de la Mota <adriana.delamota@videsyvinos.com>](mailto:Adriana_de_la_Mota@videsyvinos.com); Para: "[Prof. Iris Viviana Bosio](mailto:Prof._Iris_Viviana_Bosio)" irisvivianabosio@logos.uncu.edu.ar; Asunto: Re: ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

- c) Distintos tipos de **ácidos**: hay ácidos que provienen de la uva (como los ácidos tartárico, cítrico, y málico) y ácidos que se generan por transformación (como los ácidos succínico, láctico y acético).
- d) **Azúcares**: provienen de las uvas maduras (como la glucosa y la levulosa). La presencia de azúcar residual o adicionada (mosto concentrado) se relaciona con el tipo de vino elaborado.
- e) **Polifenoles**: son los componentes que proporcionan por un lado, color y, por el otro, estructura o CUERPO al vino.
- f) **Sustancias aromáticas**: se han llegado a identificar más de 700 compuestos aromáticos, entre ellos alcoholes, ácidos y otros. La sensación aromática depende de la presencia de compuestos volátiles, de su concentración y de su interacción.
- g) **Sustancias minerales**: provienen de las sales existentes en la tierra que se han acumulado a través de los años y que han sido absorbidas por la planta mediante sus raíces. Los compuestos resultantes son de distintos tipos, como cloruros, sulfatos y fosfatos; de sodio, potasio, calcio, magnesio, hierro, cobre y otros.

Estos componentes, en cantidad suficiente, tienen la propiedad de estimular las terminaciones sensibles de las células nerviosas de los sentidos, lo que da lugar a SENSACIONES o REFLEJOS. Las sensaciones son almacenadas en el cerebro, de modo que, si vuelven a experimentarse con posterioridad, son comparadas, reconocidas, evaluadas y codificadas por acción de la memoria. A este mecanismo de reconocimiento e interpretación sensorial se lo denomina PERCEPCIÓN.

El proceso anteriormente descrito no solo es cualitativo, sino también cuantitativo, fundamentalmente en lo referente al olfato y al gusto. En efecto, existe consenso generalizado entre los especialistas en admitir que la vista y el oído son **sentidos permanentemente activos**, lo cual resulta en el carácter prácticamente instantáneo y realista de las sensaciones y las percepciones visuales y auditivas. Por el contrario, dado que el gusto y el olfato son **sentidos ocasionales**, generalmente **en reposo**, se necesita una cantidad mínima mayor de estímulo para que puedan experimentarse tanto las sensaciones como las percepciones gustativas y olfativas, que se caracterizan por ser fugaces, evolutivas y más inciertas:

Es comprensible que nos preocupemos menos de probar y de oler que de ver y de oír. El olfato y el gusto son sentidos de alerta: el primero está sujeto a nuestras funciones respiratorias, el segundo a nuestras funciones digestivas. Debemos adaptarnos a ello. El catador intenta despistar a los sentidos

simulando que está simplemente consumiendo, y entonces se pone al acecho (Peynaud, 1986: 14).

Volviendo, entonces, al aspecto cuantitativo del proceso neuropsicofisiológico que implica el análisis sensorial de los vinos, es importante distinguir la existencia de UMBRALES (Peynaud, 1986; Avagnina de Del Monte y Catania, 2004; Marziani, 2005), tanto en lo que respecta a las **sensaciones** como a las **percepciones olfativas y gustativas**:

El “umbral de sensación”, de agudeza, de detección, corresponde al valor mínimo de estímulos que da lugar a la aparición de una sensación; corresponde a la cantidad mínima de producto (de azúcar, por ejemplo, para el sabor dulce) que provoca una sensación [...]. El “umbral de percepción”, de identificación o de reconocimiento, corresponde a la cantidad mínima de producto reconocido e identificado.

*Por ejemplo, el 18% de las personas encuestadas son **sensibles** a medio gramo de azúcar (sacarosa) por litro, pero no pueden **identificar** el sabor dulce más que por encima de uno o dos gramos (Peynaud, 1986: 15)¹⁰.*

Asimismo, pueden reconocerse dos tipos más de umbrales: el UMBRAL DIFERENCIAL y el UMBRAL FINAL o DE SATURACIÓN:

Se llama “umbral diferencial” a la intensidad de un estímulo definido que es necesario agregar a una intensidad ya existente y percibida, para que una diferencia sea perceptible cuantitativamente entre esta última y la suma de las dos.

Se llama “umbral final” o “de saturación” o “plafond” a la intensidad de un estímulo tal que una nueva adición de intensidad, cualquiera sea su importancia, no tenga diferencia en la intensidad de percepción. En muchos casos, este límite está fijado por el carácter agresivo, insoportable, e incluso peligroso que presentan las fuertes concentraciones de ciertos estímulos (Marziani, 2005: 19-20).

2. Las fases del análisis sensorial

Los sentidos implicados en el análisis sensorial de los vinos se relacionan con las distintas fases o etapas del mismo: visual, olfativa y gustativa¹¹. Asimismo, existe un último estadio que reúne el examen de olfato, gusto y tacto en lo referente a la persistencia de las sensaciones, y que Marziani (2005) denomina fase *post-operatoria*. A continuación, me detendré en cada una de estas fases o etapas.

¹⁰ La negrita no pertenece al original. La he utilizado para remarcar la distinción, en el ejemplo de Peynaud, entre UMBRAL DE SENSACIÓN y UMBRAL DE PERCEPCIÓN.

¹¹ Para algunos especialistas, también cuenta el estímulo auditivo.

2.1. Fase del examen visual

De acuerdo con Peynaud (1986), el examen visual del vino comienza cuando se sirve en la copa. En esta primera fase, podemos distinguir los siguientes criterios de análisis: fluidez, limpidez y transparencia, color y efervescencia.

- a) **Fluidez:** El vino tiene una forma particular de caer en la copa: debido al aire que arrastra en su caída, forma una emulsión más fina que la del agua y origina burbujas gruesas que flotan en la superficie por más tiempo. La característica más sobresaliente relacionada con la fluidez de un vino es la formación de LÁGRIMAS, que consisten en un goteo incoloro que desciende en forma de columnas irregulares por las paredes internas de la copa, después de haber realizado un movimiento giratorio con la misma. Debido a que el alcohol es más volátil que el agua, la mayor concentración de alcohol en un vino implicará una mayor formación de LÁGRIMAS.
- b) **Limpidez y transparencia:** Si bien Marziani (2005: 34) considera la LIMPIDEZ como sinónimo de TRANSPARENCIA, Peynaud (1986: 33) diferencia ambas características, teniendo en cuenta la distinción entre vinos tintos y vinos blancos:

Se podría considerar, como hace el diccionario, que limpidez, transparencia y brillantez son sinónimos. Efectivamente, transparencia y limpidez van a la par en los vinos blancos, pero no forzosamente en los tintos. Un vino tinto límpido puede no ser transparente según la intensidad de su color o por su tonalidad.

El grado de limpidez de los vinos se mide en relación con el porcentaje de TRANSMITANCIA ¹² presente en los mismos.

La tabla 3 representa gráfica y sintéticamente la gradación de la limpidez del vino (Gómez, 1990; Marziani, 2005). Se orienta de izquierda a derecha en forma decreciente desde el grado óptimo hasta el más negativo:

¹² La TRANSMITANCIA es la medida de la energía radiante o flujo radiante que es transmitida por un material o una superficie como función de la longitud de onda de dicha energía o flujo. Se mide por medio de la técnica de la espectrofotometría y puede expresarse porcentualmente en la escala fotométrica del 1% al 90%. (Secretaría de comercio y fomento industrial, Estados Unidos Mexicanos. *Relación de patrones nacionales de medición*. [citado 18 Enero 2006]. Disponible en la World Wide Web: <<http://www.economía.gob.mx/work/normas/Metrología/patnac.pdf>>).

+ Aceptable			- Aceptable		
Brillante	Cristalino	Límpido	Opalescente	Velado	Turbio
<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de destellos de muy buena reflexión y refracción de la luz. • Transmitancia cercana al 100%. 	<ul style="list-style-type: none"> • Transmitancia entre el 99,9 % y el 97,9%. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de moléculas grandes disueltas en el vino. • Transmitancia entre el 97,9% y el 90%. 	<ul style="list-style-type: none"> • Relativa cantidad de partículas o moléculas insolubles que impiden ver imágenes definidas a través del cristal. • Transmitancia entre el 89,9% y el 70%. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grado de transparencia casi nula por la presencia abundante de partículas finas y grandes. • Transmitancia entre el 69,9% y el 50%. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de gran cantidad de partículas finas y sólidas de gran tamaño que caen rápidamente por acción de la gravedad luego de que el vino se ha agitado. • Transmitancia menor al 50%.

Tabla 3: Gradación de la limpieza del vino

c) **Color:** Peynaud (1986: 34- 35) señala tres criterios definidores del color de un vino: intensidad, vivacidad y tonalidad o matiz. Para que estas cualidades puedan ser captadas adecuadamente por el sentido de la vista, es recomendable una buena iluminación neutra y frontal, como así también un color blanco de fondo.

✓ **Intensidad:** La intensidad del color de un vino informa sobre la estructura o CUERPO del mismo y se expresa por medio de una serie de epítetos sencillos: *pálido, ligero, claro, débil* en oposición a *fuerte, oscuro, intenso, denso, profundo, sombrío* (Peynaud, 1986: 34). La presencia y la calidad de los TANINOS¹³ en los vinos tintos permite calificarlos visualmente en lo que respecta a la intensidad de su color, primera calificación que prepara para juzgarlos después con los otros sentidos, fundamentalmente el gusto y el tacto:

Si el color es fuerte, profundo, y si el vino apenas es traslúcido a los rayos luminosos, hay muchas probabilidades de que sea al mismo tiempo fuerte, recio y rico en sensaciones tánicas. Por el contrario, si el color es débil, el vino será seguramente ligero de cuerpo y más corto en boca, lo que no impedirá en absoluto que sea agradable, sobre todo si tiene además suavidad y “bouquet” (Peynaud, 1985: 26).

✓ **Vivacidad:** La vivacidad se encuentra relacionada con el brillo y con ciertos reflejos de los vinos asociados a la luminosidad que adquieren en la copa.

¹³ Sustancia química natural en el vino, de acción astringente y curtiente, que procede de las partes sólidas del racimo. Su presencia es normal (incluso deseable) en los vinos tintos. (Tanino.[citado 19 Enero 2006]. Disponible en la World Wide Web: <<http://www.diccionariodelvino.com>>).

Peynaud (1986: 34) menciona algunos términos utilizados para la descripción de la vivacidad de los vinos, de acuerdo con sus virtudes (+) y defectos (-):

+	-
Vivo	Apagado
Nítido	Mate
Franco	Dudoso
Fresco	Indeciso
Luminoso	Extinguido
Resplandeciente	Muerto
Tornasolado	Pasado
Centelleante	Ajado

Tabla 4: Descriptores de vivacidad

- ✓ **Tonalidad o matiz:** La tonalidad o matiz refleja el grado de evolución del vino y depende de diversos factores, como la variedad de la uva empleada, el tiempo de maceración, la acidez y el envejecimiento o guarda, entre otros (Peynaud, 1986; Avagnina de Del Monte y Catania, 2004; Marziani, 2005). Los términos utilizados para describir la tonalidad o matiz se clasifican según los vinos sean blancos, rosados o tintos:

Entre los vinos blancos, se encuentran casi todos los amarillos [...]. Falso vino blanco y falso vino tinto, el rosado desgrana la letanía de los colores intermedios, entre los amarillos, los rojos y los rojos claros [...]. Entre los vinos tintos se encuentran casi todos los tonos rojos. La gama es muy extensa. Reproduce casi todos los rojos de nuestras frutas (Peynaud, 1986: 36- 37).

Marziani (2005: 37) presenta las siguientes escalas de colores, en relación directa con la tonalidad o matiz:

VINOS BLANCOS	VINOS ROSADOS	VINOS TINTOS
<i>Amarillo pálido</i>	<i>Sonrosado</i>	<i>Rojo violáceo</i>
<i>Amarillo verdoso</i>	<i>Rosado</i>	<i>Rojo púrpura</i>
<i>Amarillo ámbar</i>	<i>Rosado violáceo</i>	<i>Rojo bordó</i>
<i>Pajizo</i>	Límite aceptable	<i>Rojo granate</i>
<i>Amarillo dorado</i>	<i>Piel de cebolla</i>	<i>Rojo</i>
Límite aceptable	<i>Rosado naranja</i>	<i>Rojo rubí</i>
<i>Amarillo naranja</i>		Límite aceptable
<i>Amarillo rojizo</i>		<i>Rojo ladrillo o teja</i>
<i>Amarillo marrón</i>		<i>Rojo pardo o marrón</i>

Tabla 5: Escalas de colores en vinos blancos, rosados y tintos

d) Efervescencia: La presencia de gas carbónico (CO₂) con una presión superior a 3,5 atm. o kg/cm³ a 20° C -lograda por medio de una segunda fermentación natural- es la condición requerida para poder hablar de **vinos espumantes**¹⁴ (Avagnina de Del Monte y Catania, 2004; Marziani, 2005). Para evaluar visualmente la calidad de un espumante, Marziani (2005: 40) considera tres cualidades de las burbujas:

- ✓ **Tamaño:** existe una relación inversa entre el tamaño de las burbujas y la calidad del vino. Por lo tanto, a menor tamaño, mayor calidad del vino en cuanto a su burbuja.
- ✓ **Cantidad:** en el caso de la cantidad, la relación es directa. Por lo tanto, la mayor cantidad de burbujas indica mayor calidad del vino.
- ✓ **Tiempo de desprendimiento:** lo mismo ocurre con respecto al tiempo de desprendimiento del gas carbónico: cuanto mayor sea el tiempo de desprendimiento, mayor calidad indicará en el vino.

Los vinos que no son espumantes se denominan **tranquilos**. Sin embargo, es posible que presenten una fina espuma en la superficie, debido a un estado de saturación de gas carbónico con presión inferior a 0,5 atm., originado o bien en la conservación de gas de una fermentación pasada, o bien en el agregado artificial para prevenir posibles oxidaciones y/o enfermedades (Peynaud, 1986: 28; Marziani, 2005: 39). También se suele agregar gas carbónico en los vinos blancos para mejorar la sensación de frescor y aumentar el desprendimiento de sustancias aromáticas.

2.2. Fase del examen olfativo

Avagnina de Del Monte y Catania (2004) afirman que esta etapa del análisis sensorial constituye el criterio más importante de selección del degustador. En efecto,

Si la vista aporta alguna información (cuando un vino es viejo toma tintes cobrizos o de teja por ejemplo) o el gusto nos hace reconocer los sabores

¹⁴ No deben confundirse los **vinos espumantes** con los **vinos gasificados**. Los **vinos espumantes** son los conocidos en nuestro medio como “champagnes” o “champañas”, términos mal utilizados ya que obedecen a una denominación controlada de origen francés. En estos vinos, la presencia de gas carbónico se debe a una segunda fermentación natural, que puede realizarse por medio de dos métodos distintos: el *método champenois* (fermentación en botella) o el *método Charmat* (fermentación en tanques). Por el contrario, en los **vinos gasificados** el gas carbónico se agrega de manera artificial.

básicos (salado, dulce, ácido y amargo), es con el aroma que se apreciarán todos los matices de un vino. Los aromas están presentes en muy baja cantidad en los vinos y cada etapa de su proceso -vinificación y crianza- participará en revelarlos (Avagnina de Del Monte y Catania, 2004: 42).

Sin embargo, y paradójicamente también, es en esta fase donde se presentan las mayores dificultades para la denominación o expresión de las sensaciones y percepciones sensoriales, dificultades originadas principalmente en la enorme cantidad y diversidad de moléculas aromáticas volátiles presentes en el vino. Esta problemática de la terminología, referida fundamentalmente al análisis olfativo y gustativo, será tratada en el siguiente apartado. Aquí expondré algunos criterios, consensuados por la mayor parte de la bibliografía y de los especialistas consultados, de modo que puedan establecerse los parámetros que inciden en la fase olfativa del análisis sensorial de los vinos.

Toda molécula que se volatiliza y que posee un receptor en los terminales olfativos, puede ser percibida por un olfato debidamente entrenado, motivo por el cual se las llama sustancias olorosas u odoríferas y, particularmente en el caso de los vinos, han sido englobadas bajo la denominación de ÉSTERES ENÁNTICOS (Peynaud, 1986: 44).

Como ya adelantara anteriormente, a menudo existe confusión en los términos empleados para designar y clasificar las sensaciones y percepciones olfativas derivadas de los estímulos que provocan estas sustancias. Después de haber repasado algunos términos correspondientes al vocabulario olfativo, Peynaud propone una primera distinción:

Me parece más conveniente llamar “aroma” al conjunto de principios aromáticos de los vinos jóvenes, mientras que el “bouquet” es el olor adquirido por el envejecimiento y que se manifiesta más tarde. En este sentido, los vinos jóvenes deben mucho más su encanto a su aroma que a su bouquet, mientras que en los vinos viejos, el bouquet solo se conserva y permanece tras algunos años de conservación en botella (Peynaud, 1986: 47).

Marziani (2005: 42) propone una clasificación distinta de las percepciones olfativas, según sean o no agradables. Así, cuando son agradables, las denomina AROMAS; mientras que cuando no lo son, las denomina OLORES, los cuales son susceptibles de una gradación en INTERMEDIOS y DESAGRADABLES.

A su vez, en relación con su origen, tanto los aromas como los olores pueden clasificarse en PRIMARIOS, SECUNDARIOS y TERCARIOS (Peynaud, 1986; Avagnina de Del Monte y Catania, 2004; Marziani, 2005; Diccionario del vino, 2005). Así, los

PRIMARIOS son los que provienen de la uva y, por este motivo, son llamados también VARIETALES¹⁵; los SECUNDARIOS¹⁶ se originan en la **elaboración** o **fermentación**, mientras que los TERCARIOS¹⁷ son los característicos del periodo de **envejecimiento** o **maduración** de los vinos y dan origen al BOUQUET:

La calidad del olor de los vinos está condicionada en primer lugar por su aroma primario, procedente de la variedad de uva. [...] El aroma de fermentación añade al aroma primario de las uvas una nueva lista de sustancias olorosas, pero el aroma primario debe predominar siempre tanto en intensidad como en calidad. Los vinos en los que domina el aroma secundario pueden ser agradables, pero [...] pierden con mayor rapidez sus caracteres [...] y no tienen futuro. [...] La formación de los bouquets es compleja y el paso del aroma del vino joven al bouquet del vino viejo [...] consta de varios fenómenos sucesivos o concomitantes (Peynaud, 1986: 54).

A continuación, en la tabla 6, se reproducen, jerarquizada y sintéticamente, los distintos indicadores para la clasificación de los aromas y los olores presentes en los vinos (Peynaud, 1986; Marziani, 2005):

¹⁵ El cepaje confiere al vino, por un lado, el gusto, la riqueza en azúcares, en ácidos, en taninos y por otro lado, la intensidad y la fineza de esencias odorantes de sus frutos, es decir, sus propiedades aromáticas (Avagnina de Del Monte y Catania, 2004: 44).

¹⁶ Durante la fermentación, las distintas levaduras producen aromas que varían, entre otros factores, según el tiempo que el mosto haya estado en contacto con los hollejos, donde se encuentran los aromas. La fermentación en madera de roble aporta una gama notable de aromas que responden al origen y tostado de la madera (Avagnina de Del Monte y Catania, 2004: 44).

¹⁷ Estas moléculas aromáticas de sustancias frecuentemente inodoras están presentes en la planta de vid y son transformadas por los sistemas enzimáticos que se encuentran en la baya o por los microorganismos utilizados en la vinificación: bacterias y levaduras. Estas moléculas de origen vegetal son llamadas *precursores de aromas* (Avagnina de Del Monte y Catania, 2004: 44).

AROMAS					OLORES								
					INTERMEDIOS			DESAGRADABLES					
PRIMARIOS: de la vida													
Florales ¹⁸	Frutados	Vegetales	Especiados	Balsámicos ¹⁹	Vegetales	Animales ²⁰	Especiados	Vegetales	Animales	Minerales			
Rosa	Frambuesa	Bosque	Pimienta negra	Pino	Ruda	Orina de gato	Orégano	Hoja verde		Tierra			
Violeta	Cassis	Helecho	Pimentón	Eucalipto	Pimiento verde			Hoja seca		Tierra mojada			
Miel	Ciruela	Heno	AjÍ dulce	Cedro									
Jazmín	Frutilla	Menta	Regaliz										
Retamo	Mora	Pimiento rojo	Vainilla										
Tilo	Cereza	Trufa											
Acacia	Guinda												
Geranio	Durazno												
Madreselva	Damasco												
Cítrico	Manzana												
	Membrillo												
	Pomelo												
	Naranja												
	Ananás												
	Mango												
	Maracuyá												
	Melón												
Pera													
Grosella													
Avellana													
Nuez													
Almendra													
SECUNDARIOS: de la fermentación													
Empireumáticos ²¹	Frutados	Vegetales	Especiados	Animales	Vegetales	Animales	Otros	Vegetales	Animales	Otros			
Caramelo	Banana	Té	Canela	Manteca fresca	Aceituna	Levaduras <i>brevanomyces</i> (carne, caza mayor, con poca intensidad)	Anhídrido sulfuroso	Ajo	Queso o leche agrios	Vinagre			
Dulce de leche	Manzana		Clavo	Levaduras frescas o secas	Espárrago					Amendra amarga	Sudor de caballo	Ratón	
Brioche			Nuez moscada										Repollo
Pan horneado													
Pan tostado													
Café													
TERCIARIOS: de la formación del "bouquet"													
Vegetales		Especiados			Vegetales	Especiados	Empireumáticos	Otros	Florales muy fuertes	Otros			
Chocolate		Vainilla			Madera de roble	Resina	Humo	Jerez	Malvón	Moho			
Coco					Alcañfor	Madera quemada	Geranio		Vinagre				

Tabla 6: Aromas primarios, secundarios y terciarios

¹⁸ Las categorías **florales**, **afutados** y **vegetales** son constantes y mucho más evidentes en los vinos jóvenes que en los viejos (Peynaud, 1986: 43).

¹⁹ La serie **balsámica** comprende los aromas de resina fina (Peynaud, 1986: 43).

²⁰ La serie **animal** corresponde, por una parte, a los aromas y olores almizclados de los vinos de ciertas cepas aromáticas y, por otra parte, a ciertos aromas y olores de carne y de caza característicos de algunos vinos tintos viejos (Peynaud, 1986: 43).

²¹ Los aromas y olores **empireumáticos** son los que se perciben como quemados, ahumados o cocidos (Peynaud, 1986: 43).

Dada la crucial importancia que Peynaud (1986) otorga a la identificación de los aromas primarios en la fase olfativa del análisis sensorial de los vinos, considero oportuno finalizar la descripción de esta fase con la discriminación de estos aromas, correspondientes a los cepajes que se utilizan en la elaboración de los varietales más comercializados en el mercado argentino (tabla 7)²²:

VINOS BLANCOS: Aromas varietales						
Viognier	Chardonnay	Chenin	Torrontés riojano	Sauvignon Blanc	Semillón	Riesling
Ananá	Ananá					
Melón	Melón			Melón		
Manzana	Manzana					
Durazno blanco		Durazno			Durazno blanco	
		Miel	Miel		Miel	
			Ruda	Ruda		
					Tilo	Tilo
Avellana						
		Membrillo				
			Rosa			
				Heno		
				Pomelo rosado		
					Manzanilla	
					Damasco	
						Retama
						Mburucuyá

VINOS TINTOS Y ROSADOS ²³ : Aromas varietales						
Pinot Negro	Bonarda	Merlot	Tempranillo	Cabernet Sauvignon	Malbec	Syrah
Mora	Mora		Mora			
Cassis				Cassis		
Guinda		Guinda			Guinda	
			Ciruela		Ciruela	
	Cuero	Cuero				
	Grosella	Grosella				
	Cereza					Cereza
		Pimiento dulce		Pimiento negro	Pimiento negro	
			Vainilla			
				Pimiento rojo		
				Frambuesa		
					Trufa	
					Pasa de uva	
						Regaliz
						Higo
						Menta
						Violetas

Tabla 7: Aromas de los varietales más comercializados en el mercado argentino

²² Las tablas han sido confeccionadas sobre la base de los descriptores aromáticos de varietales presentados por Marziani (2005: 50-51). El orden de los descriptores varía con respecto al original, ya que los he agrupado y coloreado de modo que puedan apreciarse aquellos que son compartidos por distintos varietales y aquellos que son característicos de algún varietal en particular. A los descriptores compartidos les he asignado una misma fila y color claro. El color oscuro de las tablas corresponde a los segmentos de descriptores prototípicos de varietales determinados (agradezco al enólogo Pedro Rosell su valiosa ayuda para la reformulación de las tablas).

²³ Dado que los vinos rosados se elaboran con variedades de uvas tintas, a ambos tipos de vinos corresponden los mismos descriptores aromáticos.

2.3. Fase del examen gustativo

Los seres humanos podemos percibir cientos de sabores, pero estas percepciones surgen siempre a partir de la combinación de cuatro sabores elementales: dulce, ácido, amargo y salado. En el caso particular del vino, su calidad está siempre asociada a la relación de equilibrio y armonía básicamente entre los tres primeros ²⁴, ya que uno no debe predominar sobre el otro (Peynaud, 1986).

*La sensación **dulce** (provocada por distintas sustancias químicas -como azúcares, glicoles, alcoholes, aldehídos, cetonas, aminoácidos, ácidos sulfónicos y ésteres-) se reconoce en la **punta de la lengua**. La sensación **ácida**, que se distingue a lo largo de los **bordes laterales de la lengua**, se origina en la presencia de sustancias de esta naturaleza, como los ácidos tartárico y láctico, cuyas concentraciones de hidrogeniones varían el grado de estimulación de los receptores gustativos. Finalmente, los receptores del sabor **amargo** se encuentran principalmente en la **superficie posterior de la lengua**. Este es el sabor que posee un menor umbral de excitación, probablemente debido a una disposición protectora del organismo, ya que la mayoría de las toxinas ocasionan una sensación amarga (Diccionario del vino, 2005)²⁵.*

El hecho de que estos sabores se perciban en diferentes sectores de la boca da lugar a una *evolución de las sensaciones gustativas* durante la cata (Peynaud, 1986; Marziani, 2005), como puede observarse en la tabla 8:

ATAQUE O PRIMERA IMPRESIÓN ↓	<ul style="list-style-type: none">▪ Dominio de sensaciones dulces
EVOLUCIÓN ↓	<ul style="list-style-type: none">▪ Disminución de la sensación dulce▪ Aumento de sensaciones ácidas y amargas
IMPRESIÓN FINAL ↓	<ul style="list-style-type: none">▪ Dominio de sabores ácidos y amargos

Tabla 8: Evolución de las sensaciones gustativas

Además del sabor propiamente dicho, la fase del examen gustativo implica también el sentido del tacto y el del olfato. En efecto,

²⁴ De acuerdo con Peynaud (1986: 63- 64), en la composición del vino se encuentran sales minerales (2 a 4 g por litro), pero este sabor salado queda enmascarado por otros más dominantes, como el dulce y el ácido. De todos modos, la presencia de sales minerales en esta proporción realza los sabores y otorga frescura al vino, mientras que una adición de sales, cloruros o sulfatos se traduce generalmente en una disminución del placer gustativo.

²⁵ *Sabor* [citado 23 Enero 2006]. Disponible en la World Wide Web: <<http://www.diccionariodelvino.com>>.

Cuando el vino está en la boca, el examen es casi simultáneo, pero generalmente guarda este orden: sabores, sensaciones de tacto y aromas de boca.

[...] Las sensaciones de tacto son todas las que nos impresionan en la mucosa de la boca, encías, paladar, dientes, garganta, etc. Los aromas de boca se manifiestan vía indirecta o retranasal. La temperatura de la boca favorece la volatilización de los aromas, manifestando [sic] mayor intensidad, complejidad y otros que en la fase olfativa estaban confusos. (Marziani, 2005: 54).

En la boca, entonces, el catador recibe impresiones de **volumen, forma, consistencia** y **equilibrio** del vino (Peynaud, 1986), de modo que adquiere una representación física de la composición del mismo, es decir, de su ESTRUCTURA:

- a) **Volumen:** Los calificativos más corrientes y que identifican dos extremos en cuanto a la dimensión son PEQUEÑO y GRANDE. También puede decirse de un vino que tiene VOLUMEN, que es AMPLIO, IMPONENTE, que tiene ARMAZÓN o, por el contrario, que no tiene volumen, que es MENUDO.
- b) **Forma:** La forma ideal a la que se asocia un vino es la esfera, ya que representa un volumen en equilibrio perfecto. A partir de esta premisa, los vinos pueden describirse en cuanto a su forma por medio del uso de calificativos relacionados con formas geométricas simples: ESFÉRICO, REDONDO, REDONDEADO, OBLONGO, LISO, RECTILÍNEO, CUADRADO, ANGULOSO, PUNTIAGUDO, CONVEXO, etc. Asimismo, la representación de la imagen o CUERPO del vino da lugar a una serie de términos como COMPLETO, CORPULENTO, ARMADO, COMPACTO, PLENO, ENTERO, PESADO, DENSO, GRUESO, MACIZO, ESTRUCTURADO, CORSÉ en oposición a FALTO DE CUERPO, DELGADO, ESTRECHO, APRETADO, APLASTADO, VACÍO, HUECO, LIGERO, ETÉREO.
- c) **Consistencia:** La consistencia está relacionada con la solidez que el catador le otorga al vino, de modo que puede hablarse de vinos DUROS, RECIOS, RÍGIDOS, ERICTOS, CONSISTENTES, PULPOSOS, UNTUOSOS, PASTOSOS en oposición a vinos TIERNOS, ÁGILES, FLAMÍGEROS, MALEABLES, MELOSOS, SUAVES, DESVANECIDOS.
- d) **Equilibrio:** Un vino equilibrado es un vino bien constituido, en el cual todos los caracteres implicados en la fase gustativa se manifiestan en una forma solidaria. Así, la impresión de equilibrio se manifiesta en términos como EQUILIBRADO propiamente dicho, BIEN DIBUJADO, ARMONIOSO; por el contrario, la falta de equilibrio se expresa por medio de términos como DESEQUILIBRADO, DESCARNADO, DISOCIADO, DESHUESADO.

Reconociendo la complejidad sinestésica por un lado, y la *impotencia de las palabras* para expresarla por el otro, Peynaud (1986: 158) propone la siguiente *representación racional* del vocabulario gustativo (gráfico 1). La columna central contiene los descriptores relacionados con la armonía o equilibrio estructural, mientras que las flechas interlineadas hacia la izquierda y la derecha contienen términos que indican situaciones de desequilibrio originadas en el desplazamiento hacia los sabores dulce, ácido y amargo o astringente²⁶:

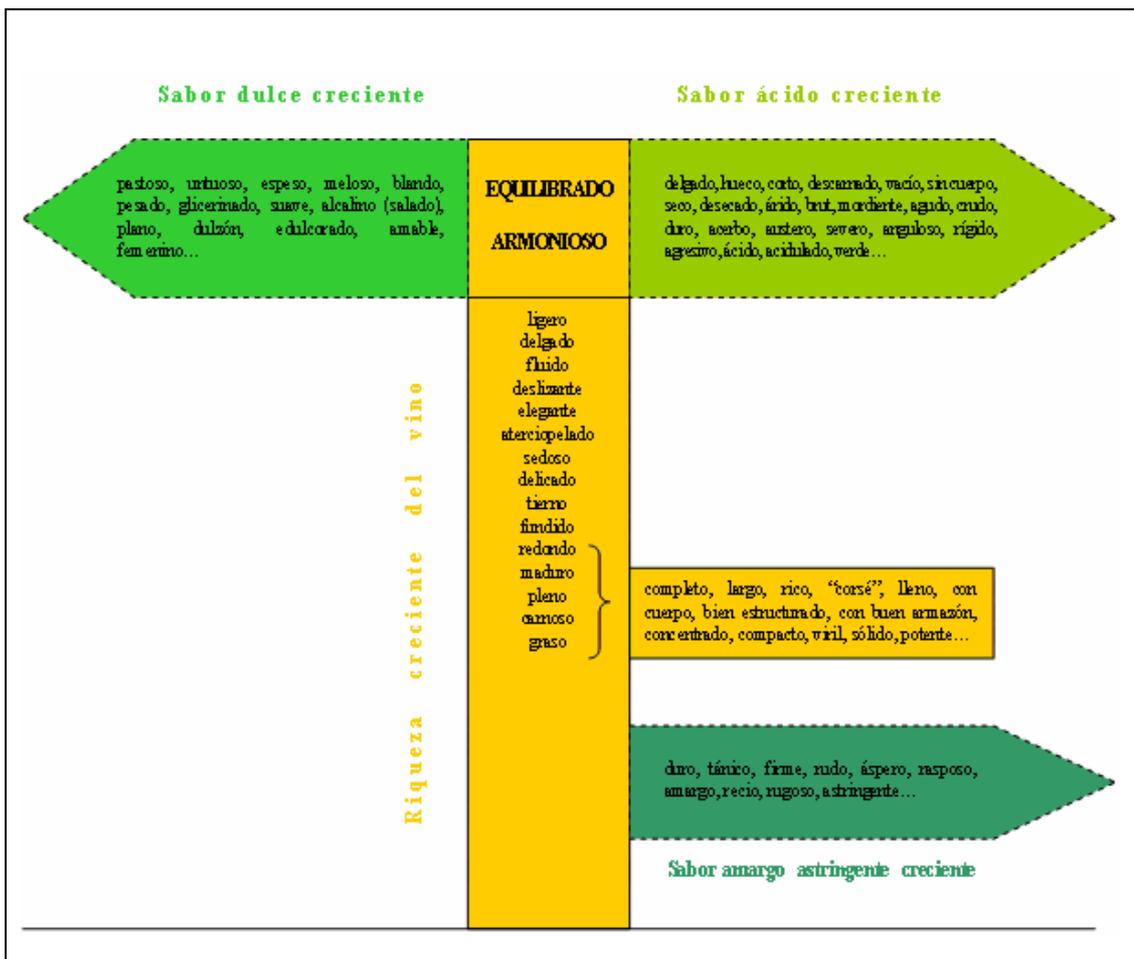


Gráfico 1: Representación racional del vocabulario gustativo

²⁶ El gráfico difiere del original solo en el color, ya que consideré oportuno relacionar por medio del mismo los distintos parámetros involucrados en la fase gustativa y sus correspondientes descriptores, como así también distinguir terminología vinculada al equilibrio (naranja) y al desequilibrio (gama de verdes).

2.4. Fase post-operatoria

Además de ser el último estadio del análisis sensorial de los vinos, la fase post-operatoria es, de hecho, la última etapa de la *evolución de las sensaciones gustativas* aludida precedentemente, ya que tiene lugar una vez que el vino ha sido o bien deglutido, o bien expulsado de la boca. Es, en términos de Marziani (2005: 55), *el recuerdo del vino en la boca*, es decir, la **persistencia gustativa y aromática** que deja un vino, que constituye uno de los parámetros más importantes para evaluar su calidad: *si un vino se reconoce por la armonía de las sensaciones, un gran vino se reconoce por la persistencia de su aroma en boca* (Peynaud, 1986: 70).

El conjunto de estas sensaciones finales que preceden la extinción perceptiva se denomina FINAL DE BOCA o POSGUSTO y tiene una unidad de medida, la CAUDALÍA²⁷, equivalente a un segundo de tiempo, que se relaciona directamente con la calidad del vino. Marziani (2005: 56) propone una clasificación de los vinos de acuerdo con el número de caudalías, según la cual los vinos pueden ser denominados CORTOS (de 0 a 2 caudalías), o vinos de baja calidad; INTERMEDIOS (de 3 a 6 caudalías), o vinos de calidad media; y LARGOS (de 7 a 14 caudalías), o vinos de calidad superior.

3. Los caracteres de los vinos y la problemática de la terminología

La terminología es, indudablemente, la marca más notoria de un registro especializado, razón por la cual toda terminología resulta críptica y en alguna medida esotérica. En efecto, sus destinatarios son los ya iniciados, los miembros pertenecientes a una comunidad discursiva particular que se constituye como tal a partir del uso de un léxico preciso, que es el que hace posible tanto el acceso al conocimiento como la explicación del mismo.

En cuanto a la terminología propia del análisis sensorial de los vinos, Peynaud (1986: 152) reconoce estas características generales y añade algunos aspectos específicos a la problemática. Uno de ellos es netamente cultural, ya que radica en el hecho de que *el lenguaje del catador es sorprendente para el profano, quizás porque el vino, compañero habitual de nuestras comidas, es demasiado familiar para ser tomado tan en serio*. Otra característica de la terminología del ASV surge de la comparación con el vocabulario propio de otras ciencias: el léxico de la

²⁷ Etimología de CAUDALÍA: del latín *cauda-caudae*, significa “cola” o “parte final”.

cata no está compuesto por términos creados *ad hoc*, sino por vocablos tomados del habla general, a los cuales se les ha asignado un valor metafórico. En efecto,

El catador ha salido del paso con palabras que conocía y no ha creado otras nuevas para hablar del vino; simplemente las ha hecho deslizarse un poco hacia su sentido figurado en forma tan acertada que se hace necesario construir con ellas un glosario. [...] Sin embargo, se trata realmente de un rodeo progresivo y sincero para aprisionar la inaprensible verdad (Peynaud, 1986: 153).

A pesar de que se podría seguir enumerando una gran cantidad de aspectos relacionados con la problemática de la terminología del ASV, la mayoría de los especialistas reconoce como una dificultad crucial el carácter subjetivo de la cata, dado que se basa en impresiones personales. Peynaud (1986) y Avagnina de Del Monte y Catania (2004), por ejemplo, afirman que -sobre todo en lo que respecta a los sentidos del olfato y del gusto- los resultados dependen casi exclusivamente de la competencia y de la personalidad del degustador, del sentido exacto que da a sus palabras, como así también de la importancia que atribuye a tal o cual defecto. Y si nos detenemos puntualmente en el olfato, es importante señalar que, inclusive para un mismo catador, la sensibilidad depende tanto de las condiciones ambientales y de salud en el momento de la degustación como de los estímulos, es decir de la naturaleza de las sustancias aromáticas, ya que hay que tener en cuenta que hay personas que pueden ser más sensibles a determinados tipos de olores, mientras que otras personas pueden serlo a otros.

Como ya se ha visto anteriormente en este capítulo, mientras que la vista y el oído son sentidos permanentemente activos -lo que da como resultado que las percepciones visuales y auditivas sean prácticamente instantáneas y realistas-, el gusto y el olfato son sentidos ocasionales, de alerta, sujetos a funciones fisiológicas ligadas a la supervivencia de la especie, como la respiración y la digestión, respectivamente. No es casual, entonces, que las mayores dificultades en cuanto a la precisión terminológica se encuentren en el ámbito de la verbalización de las sensaciones y percepciones olfativas y gustativas, lo cual, inevitablemente lleva a los especialistas a concluir que se necesita un entrenamiento de estos sentidos para mejorar su precisión y su sensibilidad.

Refiriéndose particularmente al olfato, Candau (2005: 4-5) presenta dos hipótesis antagónicas provenientes de investigaciones recientes, que han intentado explicar la razón por la cual *olores y lenguaje no casan bien juntos*. La primera se

sustenta en que el tratamiento de la información olfativa y la del lenguaje compiten por una mínima parte de una misma región del córtex cerebral (Lorig, 1999); la segunda, en que el hemisferio cerebral derecho está más implicado en la percepción de los olores que el hemisferio izquierdo, donde se encuentran las áreas de Broca y de Wernicke, sede de las funciones lingüísticas (Brand, 1999; Frost et al, 1999).

Sea cual fuere el motivo, coincide con la mayoría de los especialistas en que las características del léxico sensorial son acordes a las de las respectivas sensaciones y percepciones. Así, contrariamente a la *bella sistematicidad del léxico de los colores*, el léxico olfativo es impreciso, inestable y marcado por numerosos fracasos cognitivos, entre los que destaca el fenómeno “a punta de la nariz”, equivalente en el olfato a la “palabra en la punta de la lengua”. En efecto:

[...] *el lenguaje natural de los olores es holístico, más emocional (un estímulo evoca esto o aquello, por ejemplo un acontecimiento exhumado de la memoria episódica) o prototípico (un estímulo tiene un “aire de familia” con esto o aquello) que analítico, lo cual es significativo de la ausencia de un referendo común. [...] De ahí que el lenguaje natural de los olores se encuentre descalificado por permitir “el exceso” a las representaciones olfativas, en contraste con la hipótesis de la adecuación de las palabras a lo visual. En el olfato, el postulado del ajuste de las palabras (mapping) a los objetos se revela erróneo e inductor de “atajos epistemológicamente peligrosos” (Dubois et al., 1997: 145). (Candau: 2005: 4- 5)*

Como contrapartida, esta falta de precisión terminológica trae aparejado el hecho de que el lenguaje de los olores resulte, en términos de Candau, *rico y hasta exuberante*, debido a que en la mayoría de los casos se utilizan palabras en un sentido metafórico (fenómeno lingüístico-cognitivo ya señalado por Peynaud), lo cual implica que el hablante estructura parcialmente la experiencia olfativa en términos de otras, por lo general visuales y táctiles. Esto da lugar, por un lado, a que las representaciones olfativas y también las gustativas se caractericen por un fuerte componente sinestésico o multisensorial, *impresionista* según Candau; por el otro, y como consecuencia de lo anterior, a que muchas veces esas representaciones se realicen lingüísticamente en descripciones extremadamente sutiles como, por ejemplo, las “*notas* de miel o de resina”, los “*toques* de flor”, el “*punto* de trufa” o los “*olores* de frutas rojas *casi* confitadas”. Así, la resolución del problema terminológico, de la “denominación” en definitiva, se sustentaría en una *proliferación léxica más o menos controlada*, “control” que establece ciertos límites

a la subjetividad y que lleva al autor a rescatar, desde una posición moderada, la hipótesis de Sapir- Whorf, en el sentido de que cosas del mundo extrañas al lenguaje -como los colores o los olores- condicionarían en alguna medida su entidad a las actividades de clasificación, de interpretación y de juicio que el lenguaje permite:

[...] en ciertas profesiones al menos (quizá perfumistas, enólogos, sumilleres, cocineros), la descripción de olores constituye el objeto de “términos socialmente negociados” que parecen contribuir a una convergencia relativa de las percepciones. [...] Desde un punto de vista antropológico, el interés de esta operación es considerable, ya que permite a los referentes conceptuales acercarse, incluso ser compartidos por un grupo de hablantes. Las sensaciones se estructuran entonces más fácilmente sobre un fondo de paisaje común que produce un efecto de conformidad con el grupo, vehiculado evidentemente por el lenguaje. Por estas diversas razones no parece absurdo suponer que, en cierto número de casos, la percepción sólo se acaba después de la denominación (Candau, 2005: 7).

Torrens (2001:1) no descarta el carácter subjetivo del análisis sensorial. Sin embargo, señala y destaca el hecho de que, con el fin de que la subjetividad del catador no tenga tanto peso, distintos estamentos y entidades -como CEE, OIV, ISO- vienen trabajando desde hace tiempo en acciones normativas que tienen como objetivo llegar a una estandarización de la descripción de los vinos. Así, por ejemplo, la norma ISO-TC 34/SC12 establece la regulación acerca de las copas que deben utilizarse, del acondicionamiento de las salas de degustación, de la metodología que debe seguirse para el análisis sensorial y del entrenamiento con el que deben contar los degustadores, como así también de los descriptores para la elaboración del perfil aromático de los vinos, entre otros parámetros.

Concretamente en relación con este último aspecto, referido a la elaboración de perfiles sensoriales tendientes a facilitar el consenso en la comunidad de discurso, Castel (1997^a, 1997^b, 1998^a y 1998^b), a partir de los caracteres de los vinos que recoge la obra fundacional de Peynaud (1986), ha propuesto el sistema **LeCoDeVi**, un lenguaje computacional que tiene como objetivo explícito en su misma denominación (Lenguaje Controlado De Vinos) definir una terminología para la generación e interpretación de descripciones de vinos, controlada en un entorno informático de asistencia lingüística. Dado que Castel (1998^b: 4) entiende el análisis sensorial de los vinos como la *calificación de caracteres y relaciones entre caracteres de los vinos mediante la terminología correspondiente*, su propuesta hace hincapié, fundamentalmente, en el aspecto léxico -y más específicamente en el terminológico, como ya adelanté precedentemente-, ya que contiene las definiciones

de términos relativos a los caracteres de los vinos, los cuales son representados formalmente mediante una estructura de rasgos ordenados en pares de acuerdo con los criterios de **atributo** y **valor**:

Esta matriz expresa la idea de que el vino es un objeto con dos atributos, el ASPECTO y el FLAVOR²⁸, que a su vez toman valores. El ASPECTO tiene cuatro valores, los atributos COLOR, LIMPIDEZ, FLUIDEZ y EFERVESCENCIA. Por su parte, el atributo FLAVOR toma tres valores, los atributos OLOR, GUSTO y TACTO. Estos atributos, a su vez, toman valores que son atributos que toman valores, y así siguiendo hasta “agotar” la representación conceptual de los caracteres del vino (Castel, 1998^b: 4).

LeCoDeVi trabaja sobre la base de un algoritmo que permite al usuario del programa recorrer visualmente los caracteres del vino organizados de acuerdo con una estructura arbórea, como así también calificar los atributos a partir de opciones definidas jerárquicamente según grados o escalas. De este modo, aún siendo predeterminada, la descripción es susceptible de ser sumamente rica a la vez que precisa, ya que es generada en vinculación directa con los diversos grados en que pueden manifestarse las propiedades distintivas de los caracteres de los vinos.

²⁸ Peynaud (1986: 17) utiliza el término FLAVOR para designar el conjunto de sensaciones percibidas por la nariz o en la boca durante la cata (esta nota no pertenece al texto citado).

Sección III

METODOLOGÍA

1. Principios teórico-metodológicos

Como ya adelanté en la introducción, esta investigación adopta una metodología fundamentalmente cualitativa y ejemplar, es decir que el análisis se realiza a partir de ejemplos extraídos del corpus textual.

En la tabla 9 presento los niveles y parámetros que sirven de marco metodológico general para el análisis del componente didáctico en los textos de divulgación científica de ASV con soporte web que conforman el corpus. Los niveles se corresponden con los propuestos por Heinemann (2000) y adoptados por Ciapuscio (2003^a), mientras que los parámetros han sido ajustados en función de las características del corpus y del aspecto del discurso de divulgación en el que se centra este trabajo:

Nivel funcional	Nivel situacional	Nivel del contenido semántico	Nivel formal-gramatical
<ul style="list-style-type: none">- Informar (campo de las modalidades epistémicas)- Dirigir (campo de las modalidades éticas)- Jerarquía funcional (funciones dominantes / subsidiarias / complementarias)	<ul style="list-style-type: none">- Construcción discursiva del enunciador experto.- Construcción discursiva del enunciatario lego.- Construcción de la pertenencia del lego a la comunidad de discurso de los expertos.	<ul style="list-style-type: none">- Tema del texto- Actitudes temáticas- Partes textuales (libres / estandarizadas)- Tipo de despliegue temático (tipo de secuencia dominante y procedimientos discursivos locales)	<ul style="list-style-type: none">- Realización gramatical- Realización para / hipertextual

Tabla 9: Niveles y parámetros establecidos para el análisis del componente didáctico en el corpus

Una diferencia respecto de las propuestas mencionadas anteriormente que considero importante destacar es que, en esta investigación, el nivel funcional no ha sido analizado sobre la base de la teoría de los actos de habla (Austin, 1962; Searle, 1986), sino sobre la base de la clasificación de **modalidades** provista desde la semiótica discursiva de la Escuela de París (Greimas, 1989; Greimas y Courtés, 1990 y 1991; Courtés, 1997), dirección teórico-metodológica conceptualmente afín al marco teórico del cual se toma el término COMPONENTE (Verón, 1987).

El cambio en la perspectiva de análisis del parámetro **función** obedece a dos motivos. En primer lugar, a que ya existen estudios que han tratado exhaustivamente el nivel funcional en los textos de especialidad a partir de la estructura ilocutiva (Ciapuscio, 1992; Gallardo, 2002 y otros). En segundo lugar -y como ya ha sido adelantado- por definición, el estudio de un componente discursivo –en este caso, el didáctico- presupone el análisis de las modalidades textualizadas. Así, el análisis

modal se corresponde de manera coherente con el del nivel de la función textual, en un marco teórico donde “función” se entiende como “interacción” (Heinemann y Viehweger, 1991; Heinemann, 2000; Ciapuscio, 1994 y 2003^a). Gallardo (2002), por ejemplo, ha incluido en el análisis del nivel funcional el estudio de la modalidad, sobre la base de los principios teórico-metodológicos sentados por la Lingüística funcional sistémica (Halliday, 1985).

Como complemento del análisis cualitativo, se utilizan tablas de distribución de frecuencia de ocurrencia de las variables cualitativas, de modo que estas puedan ser sistematizadas en términos de porcentajes y representadas gráficamente. El objetivo de esta cuantificación descriptiva es identificar tendencias respecto de la realización lingüístico-discursiva del componente didáctico en el discurso de divulgación científica de ASV en soporte web.

2. Constitución del corpus textual

El análisis se realiza sobre una muestra de 31 unidades de observación, formada en función de tres criterios.

En primer lugar, un dominio conceptual específico, el Análisis Sensorial de los Vinos (ASV). En este sentido, ha sido necesaria la consulta a expertos, que me han orientado en el abordaje de la bibliografía especializada y han resuelto las dudas que se plantearon a partir de su estudio. Además, el reconocido enólogo Pedro Rosell ha supervisado el capítulo correspondiente al dominio disciplinar del ASV.

En segundo lugar, el corpus se ha formado teniendo en cuenta el soporte y el formato, ya que los textos tienen soporte web y el formato que le es propio, el hipertextual. Como se adelantó en la introducción, el corpus de la mayor parte de las investigaciones en el ámbito del discurso de divulgación científica ha sido constituido a partir de artículos impresos extraídos de diarios y revistas. La inclusión de corpus con soporte web a esta línea de investigación tiene como objetivo alcanzar una descripción más precisa de la realidad del objeto de estudio.

Finalmente, el último criterio de estratificación del corpus es el origen, dado que los textos han sido extraídos de un sitio web mendocino (www.videsyvinos.com), especializado en enología, cuyos responsables son expertos representativos de la vitivinicultura regional, reconocidos profesionalmente a nivel internacional. Adriana de la Mota, directora general y editorial de

www.videsyvinos.com, es profesora universitaria de Biología Aplicada, especializada en enología y microbiología, responsable del dictado de numerosos cursos de ASV. Por su parte, Martín Villanueva, director ejecutivo de www.videsyvinos.com, también es profesor universitario de Biología Aplicada y además se ha especializado en la construcción de websites. Por último, Raúl de la Mota, autor de numerosos artículos técnicos publicados en www.videsyvinos.com, es un renombrado y prestigioso enólogo con más de 50 años de experiencia en la profesión, pionero de la enología moderna en nuestro país.

Los textos que conforman el corpus han sido extraídos de las secciones que contienen mayor cantidad de artículos de divulgación de ASV (*Degustando*, *Disfrutar el vino* y *El vino*). También forma parte de la muestra un texto extraído de la sección *Escribe el lector*, cuyo análisis he considerado pertinente a los efectos de completar una caracterización más acabada en el nivel situacional del componente didáctico en el discurso de divulgación de ASV con soporte web.

3. Cita del corpus textual

Para concluir esta sección correspondiente a la metodología adoptada en la investigación, citaré los textos que conforman el corpus en el mismo orden en que se encuentran disponibles para su lectura en la sección “Anexo”.

Entre corchetes, consigno la fecha en que he ingresado al sitio web para acceder a cada uno de ellos.

1. Página 1 de la sección *Degustando* [Citado 14 de julio 2005]
2. *El léxico del degustador. Parte I* [Citado 6 de junio de 2005]
3. *El léxico del degustador. Parte II* [Citado 6 de junio de 2005]
4. *Léxico general n° IV* [Citado 14 de julio 2005]
5. *En cuanto a lo personal* [Citado 14 de julio de 2005]
6. *Apreciación de la calidad mediante la degustación* [Citado 18 de enero de 2006]
7. *Cómo se diferencia un vino viejo de uno de guarda* [Citado 24 de agosto de 2005]
8. *¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?* [Citado 3 de setiembre de 2005]
9. *Degustar es gustar el vino* [Citado 25 de febrero de 2006]
10. *Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos* [Citado 3 de setiembre de 2005]
11. *Fases de la degustación. Parte I: Visión* [Citado 25 de febrero de 2006]
12. *Fases de la degustación. Parte II: Olfacción* [Citado 25 de febrero de 2006]
13. *Cómo conocer un vino por su color* [Citado 14 de julio 2005]
14. *El universo de los aromas. Parte I* [Citado 6 de junio de 2005]

15. *Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II* [Citado 14 de julio de 2005]
16. *Aromas ligados a la fermentación maloláctica* [Citado 21 de setiembre de 2005]
17. *Descriptor aromáticos de los vinos tintos* [Citado 3 de setiembre de 2005]
18. *Las especias y el vino* [Citado 3 de agosto de 2005]
19. *Los aromas de los vinos: flores, frutas frescas y secas* [Citado 18 de enero de 2006]
20. *Fases de la degustación. Parte III: Gusto* [Citado 25 de febrero de 2006]
21. *Algunos consejos útiles al escoger la hora para degustar* [Citado 6 de junio de 2005]
22. *Equilibrio en los vinos blancos* [Citado 24 de agosto de 2005]
23. *Léxico para lo amargo y lo astringente* [Citado 14 de julio 2005]
24. *A punta de lengua determinar la calidad de un vino* [Citado 3 de agosto de 2005]
25. *Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo.* [Citado 3 de agosto de 2005]
26. *Diferencia entre Vinos Blancos y Tintos* [Citado 3 de setiembre de 2005]
27. *Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino* [Citado 14 de julio 2005]
28. *El controvertido Decanter* [Citado 14 de julio de 2005]
29. *Preguntas más comunes sobre la fermentación maloláctica* [Citado 3 de agosto de 2005]
30. *Gusto a tapón de corcho, bouchonné, encorchado u olor a moho* [Citado 3 de agosto de 2005]
31. *Estadísticas e informaciones* [Citado 14 de julio 2005]

Sección IV: Resultados

***NIVELES DE ANÁLISIS
DEL COMPONENTE
DIDÁCTICO EN EL DISCURSO
DE DIVULGACIÓN DE ASV
EN SOPORTE WEB***

Capítulo I

NIVEL FUNCIONAL

El dominio disciplinar del análisis sensorial de los vinos comprende, como se ha visto precedentemente, no solo el conocimiento acerca del objeto **vin**o en sí, sino también destrezas acerca de la manipulación de ese objeto con miras a un objetivo final: analizarlo y describirlo a partir de los conocimientos adquiridos.

En este sentido, en el discurso de divulgación de ASV pueden distinguirse dos funciones dominantes, teniendo siempre en cuenta que la noción de *función textual* en la propuesta de Ciapuscio (2003) se basa en la interacción social, esto es, en el rol que los textos cumplen en relación directa con los objetivos de la comunicación entre los participantes. Por un lado, entonces, puede distinguirse la función **informar**, consecuente con el saber dirigido al ser del objeto, origen de los actos de habla que contienen JUICIOS EPISTÉMICOS. Por otro lado, la función **dirigir**, consecuente con el saber dirigido al hacer de los sujetos, origen de los actos de habla que contienen JUICIOS ÉTICOS.

El siguiente fragmento constituye un buen ejemplo acerca de cómo se combinan ambas funciones en el discurso de divulgación de ASV:

Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos

La actividad de diferentes cepas de bacterias lácticas puede originar aromas indeseables en los vinos ¿Cómo se pueden identificar?

La **fermentación maloláctica** (FML) es un proceso teóricamente simple y bien comprendido: bacterias lácticas del género **Oenococcus oeni** se multiplican en el vino al final de la fermentación alcohólica para transformar el ácido málico en ácido láctico.

La FML implica, sin embargo, más riesgos de los que creemos. Entre estos, uno sólo es bien conocido: el del aumento de la acidez volátil. En efecto, antes de la FML, las bacterias consumen el azúcar residual para multiplicarse produciendo ácido acético. Asimismo, al final de la FML las bacterias aún vivas atacan el ácido cítrico del vino para producir acidez volátil y diacetilo. [...]

El vino es una flora de microorganismos muy compleja

Son las bacterias lácticas naturalmente presentes en el vino - *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*- las responsables de la FML. El género **Oenococcus** es el que, generalmente predomina en los vinos y parece ser el más adaptado para realizar la FML minimizando los riesgos. Contrariamente a las levaduras, el predominio de **Oenococcus** sobre otras especies de bacterias lácticas no es sistemático y no es raro. En ausencia de control, se puede asistir a una fermentación maloláctica ligada al desarrollo de bacterias lácticas indeseables, responsables de defectos organolépticos. Cuando incluso espontáneamente **Oenococcus** domina, se puede tratar de cepas que poseen una fastidiosa tendencia a producir aromas indeseables, además de la acidez volátil:

- Los **aromas lácteos**: notas a manteca, o incluso a queso o crema, pueden enmascarar el carácter frutado buscado en numerosos vinos. Su origen: el **diacetilo**, una molécula que puede ser producida en abundante cantidad a lo largo del metabolismo secundario de las bacterias lácticas.
- Los **olores a establo**: **sudor de caballo**, **cuero**, o **caucho quemado** son atribuidos, generalmente, a las levaduras **Brettanomyces**. Sus orígenes: los **vinil-fenoles** pueden asimismo ser producidos por algunos pediococos y lactobacilos.
- Los **aromas animales** o de **podredumbre** que pueden aparecer durante la FML. Su origen puede estar ligado a la producción de **aminas biógenas**. Este fenómeno frecuente, no muy conocido, depende del metabolismo de algunas cepas de bacterias indeseables. [...]

Ya desde el copete se anuncia el objetivo de la información: poder identificar el origen de olores desagradables en los vinos, para lo cual es necesario saber cuáles pueden ser las fuentes de esos olores. En efecto, el experto cree que el conocimiento acerca de bacterias lácticas -dominio de las MODALIDADES EPISTÉMICAS, orientadas al ser del objeto- proporcionará al degustador inexperto una herramienta para distinguir aromas desagradables en un vino -dominio de las MODALIDADES ÉTICAS, orientadas al hacer del destinatario-.

La **competencia** (PODER HACER) del destinatario como objetivo del discurso está marcada lingüísticamente por el uso del predicado modal en el enunciado ubicado en el copete “¿Cómo se pueden identificar?”, que cumple la función de pregunta disparadora respecto de un hacer que guía el desarrollo textual. En efecto, todo el texto se constituye en respuesta a esa pregunta inicial a partir de la explicitación de un conjunto de conocimientos a los que el experto considera que el inexperto debe adherir, motivo por el cual organiza el discurso en una serie de enunciados que contienen juicios epistémicos, en su mayor parte actualizados desde la modalidades de la **certeza** (CREER DEBER SER/ESTAR) y de la **verosimilitud** (CREER PODER SER/ESTAR).

Así, el punto de partida del cuerpo textual es una definición, procedimiento prototípico de los textos cuya función dominante es **informar**, seguida de distintos procedimientos afines, como las clasificaciones (*aromas lácteos, olores a caballo, aromas animales o de podredumbre*) y los contrastes (*Contrariamente a las levaduras, el predominio de Oenococcus sobre otras especies de bacterias lácticas no es sistemático y no es raro*).

Esta primera, provisoria e incompleta aproximación al análisis modal permitiría reconocer en la modalidad el origen, en primer lugar, de la determinación de las **funciones textuales** –informar y dirigir-; en segundo lugar, de la instalación de la identidad de los actantes de la enunciación en el **nivel situacional** –los roles de experto y no experto-; en tercer lugar, de la organización textual y del uso de los procedimientos –**nivel del contenido semántico**- y por último, de las decisiones tomadas en relación con la selección de categorías y estructuras lingüísticas –**nivel formal-gramatical**. Retomando la propuesta de Verón (1987), la modalidad podría ser considerada, entonces, como parámetro vertebrador de un recorrido para la identificación de los componentes discursivos, y particularmente en el caso que nos ocupa, del componente didáctico, en todos los niveles del análisis textual.

Antes de abordar el análisis del nivel funcional desde la perspectiva modal, me parece importante adelantar dos consideraciones respecto de la realización lingüística de los predicados modales, a la que ya se aludió precedentemente de manera teórica y que va a ser objeto de estudio detallado en el capítulo dedicado al análisis del nivel formal-gramatical. Por una parte, que la sobremodalización que conllevan las modalidades epistémicas y éticas²⁹ no se expresa en los textos que conforman el corpus con el predicado modal CREER, sino que, como ya se señaló en el capítulo correspondiente al marco teórico, es la circulación de un objeto de saber entre enunciador y enunciatario la que instala la *sobremodalización* de los enunciados aléticos y deónticos a partir de la **creencia**; sobremodalización que origina los juicios epistémicos y los éticos, respectivamente. No obstante, y sin negar en ningún sentido esta sobremodalización que la comunicación didáctica en sí misma instala, podrá apreciarse en el análisis descriptivo que, en muchos casos, el predicado modal CREER se recupera por ciertos *indicios* semánticos, léxicos, morfológicos y/o sintácticos que se manifiestan en la superficie textual. La segunda consideración a la que quiero hacer referencia es que, no ya en el nivel incluyente de la sobremodalización sino en el incluido de la modalización de enunciados de estado -MODALIDADES ALÉTICAS- y de enunciados de hacer -MODALIDADES DEÓNTICAS-, la expresión lingüística de la modalidad en algunos casos se actualiza por medio de las formas flexivas de los predicados modales DEBER y PODER y, en otros casos, del mismo modo que sucede con el predicado modal CREER, se recupera por medio de *indicios* semánticos, léxicos, morfológicos y/o sintácticos.

1. La función “informar”: Campo de las modalidades epistémicas

El análisis modal de los textos que conforman el corpus de esta investigación ha permitido identificar, aunque con distintos índices de recurrencia, la presencia de cuatro modalidades epistémicas en los actos de habla correspondientes a la función **informar**: CERTEZA (creer deber ser/estar), IMPROBABILIDAD (creer no deber ser/estar), VEROSIMILITUD (creer poder ser/estar) y LO DUDOSO (creer no poder ser/estar).

²⁹ Cfr. página 25.

1.1. Certeza

La modalidad de la certeza está presente en todos los textos del corpus. Por medio de los juicios epistémicos de certeza, el enunciador experto se construye a sí mismo como depositario del conocimiento acerca del objeto y, como tal, se reserva el derecho de asignar distintos grados de credibilidad a la información que proporciona.

En los siguientes ejemplos, el experto otorga un máximo de credibilidad a lo que dice acerca del objeto y se asegura por este medio de que el no experto adhiera a ello sin reservas:

- *El color de un vino nos informa sobre:*
 - *El cuerpo*
 - *La edad*
 - *El estado del vino (Cómo conocer un vino por su color)*
- *En el caso de la determinación de tipicidad o calificación de “label”, los vinos deben no solamente alcanzar un cierto nivel cualitativo sino que además deben corresponderse con un tipo de producto definido previamente. (Apreciación de la calidad mediante la degustación)*
- *La percepción de una solución ácida se manifiesta como “picante” sobre la parte lateral de la lengua y sobre el interior de las mejillas. (¿Cómo se percibe el sabor ácido en los vinos?)*

Paradójicamente, la ausencia de marcas modales se constituye en la marca por excelencia de los juicios epistémicos en los cuales el enunciador hace más ostensible su accionar manipulador: al presentar los enunciados como “objetivos”, pretende que el enunciatario adhiera a los mismos de modo inapelable.

No ocurre lo mismo en los casos siguientes, donde, si bien se sigue buscando un alto grado de credibilidad por medio de la alusión a la fuente originaria de la información, el resultado en la adhesión ya no es categórico. En efecto, el juicio epistémico -sin escapar en absoluto al ámbito de la certeza- adquiere “subjetividad”, en el sentido de que con él se instalan discursivamente dos sujetos: por un lado, y explícitamente, el responsable de la emisión del juicio epistémico; por el otro, e implícitamente, el enunciador que otorga validez a la información que proporciona por medio del juicio epistémico. La fuente originaria de la información puede ser una autoridad, como en el primer ejemplo, o un conocimiento ya instalado en el dominio de la especialidad, como en el segundo:

- *Como lo expresa el Prof. E. Peynaud, para que un vino sea bueno, entre sus grandes grupos sápidos (del sabor) y olores debe haber una relación precisa, una favorable combinación de constituyentes. (Equilibrio en los vinos blancos)*

- **Se sabe** que cifras menores de alcohol favorecen las actividades oxidativas de los vinos [...] (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)

Los casos que siguen son ejemplos de cómo los juicios epistémicos adquieren mayor carga subjetiva por la instalación discursiva, esta vez explícita, del enunciador que refuerza el valor de certeza de la información:

- **En realidad**, como ya lo expresaron desde hace años investigadores como Osvaldo Colagrande de la Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza, Italia, en todos los casos la evaluación objetiva de las sensaciones organolépticas desagradables es muy difícil [...]. (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)
- **Evidentemente**, la mañana constituye la mejor ocasión para degustar, especialmente si se trata de evaluar o emitir un juicio sobre un vino. De allí, que la mayoría de las degustaciones con fines comerciales se organizan a partir de las 10:30 horas de la mañana, hasta el medio día. La mañana es cuando, para la mayoría de la gente, sus facultades físicas y mentales se hallan en forma óptima. (Algunos consejos útiles al escoger la hora para degustar)
- **Ciertamente**, el vino es una bebida singular, plena de atractivos y complejidad [...] (Degustar es gustar el vino)

Por último, puede observarse la opción por parte del enunciador de incluirse expresamente en el enunciado mediante la referencia deíctica. Aparentemente, esta decisión traería aparejada una disminución mayor de la credibilidad; sin embargo, al instalarse expresamente en el enunciado, el enunciador se impone el rol de experto con la autoridad necesaria para emitir el juicio epistémico y, con ello, asume plenamente su responsabilidad frente a la información que proporciona:

- Cuando **nos referimos** a los equilibrios de los vinos blancos, **afirmamos** que debe existir una armonía entre los sabores dulces y ácidos. (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)
- Cuando **hablamos** de defectos aromáticos **decimos** que existen olores desagradables de origen pre-fermentativos, fermentativos y post-fermentativos. (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)

1.2. Improbabilidad

La modalidad epistémica de la improbabilidad es una de las que presentan menor índice de recurrencia.

La improbabilidad es la contrapartida de la certeza, es su negación en el nivel de la modalización del predicado alético (NO DEBER SER). Es por ello que, como en el ejemplo que sigue, un enunciado modal de improbabilidad puede ser usado como

estrategia manipuladora para la enunciación de un juicio epistémico de certeza en carácter de contra-argumento:

- *Se sostiene que la leve tonalidad amarillo verdosa es propia de un vino blanco joven seco, de elaboración tradicional. La evolución del color del vino blanco sería la siguiente: blanco papel, amarillo pálido, amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo paja, amarillo dorado; los de tonalidades “oro” que va desde el oro pálido, hoja muerta, maderizado, ámbar, hasta el caramelo. En verdad, la uva de cada cepaje blanco, proporciona un vino que, aunque blanco, tiene una tonalidad particular. Pero además, según el sistema de vinificación y de crianza, dicha tonalidad asume una característica especial.* (Fases de la degustación: parte I: visión)

En este caso, el apelar a la fuente de la información trae aparejado el efecto contrario al que se observó anteriormente en la modalidad de la certeza. En efecto, la fuente de la información marcada por el predicado impersonal *se sostiene* se asocia no con el DEBER SER objeto de la creencia del experto, sino con una creencia folk, con un NO DEBER SER: algo que generalmente se sostiene –se piensa, se cree-, pero que no tiene fundamento científico –es sugestivo el indicio, en este sentido, del verbo “ser” en modo potencial-. El descartar por improbable la información de que el color de un vino blanco se relacione exclusivamente con el paso del tiempo da lugar a la enunciación de los dos juicios epistémicos que siguen y que instalan la certeza acerca de la información que transmite el experto: la variación en el color de un vino blanco depende del cepaje y del sistema de vinificación y crianza, con marcas explícitas de contraste: *en verdad, pero y además*.

En el fragmento que sigue puede observarse otra función del enunciado modal de improbabilidad: negar categóricamente la presencia de ciertos rasgos (exceso de untuosidad o acidez) en un vino que debe tener características determinadas (equilibrio):

- [...] *si el vino presenta un exceso de untuosidad o acidez, jamás llegará a un estado de equilibrio.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

En efecto, es improbable que un vino desequilibrado pueda equilibrarse: un vino equilibrado, por definición, no debe presentar excesos de ningún tipo, sino armonía y proporción entre sus componentes sápidos y olfativos.

1.3. Verosimilitud

La modalidad de la verosimilitud contribuye, junto con la de la certeza, a la instalación de la polaridad positiva del discurso, tanto en el nivel de la sobremodalización (CREER) como en el de la modalización (PODER SER).

En los textos que conforman el corpus, la modalidad de la verosimilitud instala discursivamente el espacio para toda una serie de gradaciones en relación con la validez de la información que se proporciona: desde las afirmaciones altamente – aunque no categóricamente- consensuadas como verdades y las hipótesis con altas probabilidades de ser constatadas, por un lado; hasta las meras posibilidades y la voluntad de incorporar flexibilidad llegada la hora de analizar sensorialmente un vino, por el otro:

- [...] la acidez **puede ser** sinónimo de dureza, percibida como posgusto en el fondo de la garganta, que se percibe como una sensación desagradable. (El Léxico del degustador. Parte II)
- De acuerdo con esta precisión, la mayoría de los vinos blancos **gozarían** sólo de aroma y muchos tintos **lograrían** tener buqué. (Fases de la degustación: parte II: olfacción)
- En vinos blancos y tintos jóvenes **se puede encontrar** el aroma a banana madura. (Los aromas de los vinos: flores, frutas frescas y secas)
- Los vinos simples y modestos **pueden ser** buenos y muy buenos, aunque no lleguen a ser un “gran vino”. (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)

1.4. Lo dudoso

Así como en la categoría epistémica la improbabilidad es la contrapartida de la certeza, lo dudoso es el término contrario de la verosimilitud, dado que consiste en la negación del predicado modal en el nivel de la modalización (NO PODER SER).

No es casual que la modalidad de lo dudoso sea una de las modalidades epistémicas con menor presencia en el corpus. Evidentemente, es por medio de la recurrencia de las modalidades de la certeza y de la verosimilitud que, en el plano epistémico, el discurso de divulgación científica busca la adhesión del no experto, motivo por el cual el espacio para la duda queda muy acotado.

Los siguientes son dos fragmentos extraídos del corpus en los que se encuentra presente la modalidad de lo dudoso:

- El olfato es **quizás** el más elemental y primitivo de nuestros sentidos; más que ninguno otro, apela a la memoria, especialmente directa. Con el olfato, se logra precisar las impresiones de franqueza, fineza e intensidad aromática de un vino. (Fases de la degustación: parte II: olfacción)

Si bien la modalidad de lo dudoso encabeza el párrafo, puede observarse claramente que la duda se instala en torno a una de las características del olfato que menos -o ninguna- relevancia tiene con respecto al análisis sensorial: el hecho de que sea el más elemental y primitivo de nuestros sentidos. Como contrapartida, las demás proposiciones se realizan modalmente desde la certeza, dado que en ellas se hace hincapié en características del olfato que sí son relevantes para el dominio disciplinar: su relación con la memoria y la precisión de los estímulos. El enunciado modalizado desde lo dudoso, en efecto, tiene solamente la función de introducir el tema del sentido del olfato a partir de un supuesto popularizado que probablemente el no experto conozca y que por eso mismo es adecuado como estrategia para activar conocimientos. La información relevante, por el contrario, se transmitirá ineludiblemente a partir de la certeza.

El siguiente es otro caso de uso manipulador de la modalidad de lo dudoso.

- *Antes de abordar los distintos modos de apreciar la calidad de un vino, las múltiples formas de degustación, **quizás** será interesante para los no iniciados, recordar rápidamente las fases principales del acto de la degustación. (Apreciación de la calidad mediante la degustación)*

Evidentemente, no estamos ante un caso de duda efectiva. En realidad, lo dudoso está puesto al servicio de la manipulación enunciativa a partir de un juego modal basado en la interpretación de lo ostensiblemente dudoso como solapadamente indudable: el enunciadador experto no cree que para el enunciatario inexperto comprometido no pueda ser interesante recordar las fases de la degustación. Es más, la palabra *interesante* es otro condimento manipulador, dado que, en este caso, el problema del no experto no se ubica tanto en el ámbito del interés como en el de la conveniencia y, si vamos más lejos, hasta en el de la obligación: si el *no iniciado* no recuerda las fases principales de la degustación, mal podrá abordar la información que le será suministrada acerca de temas que suponen las fases de la degustación como conocimiento previo ineludible.

2. La función “dirigir”: Campo de las modalidades éticas

También con distintos índices de ocurrencia se ha podido identificar en el corpus la presencia de modalidades éticas en los actos de habla correspondientes a la función **dirigir**: COMPROMISO (creer deber hacer), DESAPEGO (creer no deber hacer),

COMPETENCIA (creer poder hacer), INEPTITUD (creer no poder hacer) e INCOMPETENCIA (no creer poder hacer).

2.1. Compromiso

Dentro de las modalidades éticas, la modalidad del compromiso es la que se registra en la mayor parte de los textos que conforman el corpus.

Por medio de estos enunciados modales, el HACER directivo del enunciador experto se orienta en dos direcciones: comprometer al destinatario y comprometerse a sí mismo, por medio de los siguientes actos de habla:

a) Indicar al enunciatario no experto lo que debe hacer

Los dos primeros ejemplos son variantes de un mismo acto de habla: dirigir la acción que debe llevar a cabo el enunciatario para degustar un vino. En el primer caso, la degustación tiene como finalidad determinar la calidad del vino y la indicación se realiza de manera generalizada:

- *Pasos a seguir:*
 - 1) *Se coloca un sorbo de vino en la boca.*
 - 2) *Se mueve el vino dentro de ella.*
 - 3) *Se traga el vino.*
 - 4) *Se toma el tiempo (en segundos) en que tarda la saliva en retornar por debajo de la lengua. Desde el fondo de la boca hacia la punta de la lengua. Mientras el vino es más rico y más complejo, más sus polifenoles retrasan la salida de la saliva. (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)*

En el caso siguiente, la degustación tiene como finalidad evaluar el equilibrio de un vino y la indicación se personaliza:

- - 1) *Coloque un pequeño sorbo de vino blanco en la boca.*
 - 2) *Muévalo despacio dentro de ella, ayudándose con pequeños movimientos de la lengua.*
 - 3) *Haga que el vino empape tanto el paladar, como las mejillas, las encías y la lengua. (Recuerde que en la punta de la lengua se detectan los sabores dulzones (alcoholes) y en las zonas laterales el sabor ácido)*
 - 4) *Concéntrese en sus sensaciones.*
 - 5) *Entreabra los labios, permitiendo que penetre en la boca una pequeña cantidad de oxígeno, cuidando que el vino no se caiga.*
 - 6) *Haga burbujear el vino dentro de la boca.*
 - 7) *Tráguelo y si no desea hacerlo, escúpalo.*
 - 8) *Analice detenidamente si su percepción del vino es equilibrada entre los sabores dulzones (untuosidad) y ácidos. (Equilibrio en los vinos blancos)*

En los dos ejemplos que siguen, puede observarse cómo la modalidad del compromiso (DEBER HACER) se complementa con la de la competencia (PODER HACER) en una acción manipuladora persuasiva:

- [...] *para percibir correctamente los aromas, debemos tener en cuenta la elección de la copa correcta y la temperatura de servicio.* (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)
- *Para que Usted pueda gozar verdaderamente de la degustación de un vino, debe tener en cuenta algunos aspectos personales: [...]* (En cuanto a lo personal)

En ambos casos, la adquisición de la competencia es la meta final *-percibir correctamente los aromas y gozar verdaderamente de la degustación de un vino-*, que solo podrá ser alcanzada por el no experto si se compromete a seguir las indicaciones del experto: tener en cuenta la elección de la copa correcta y la temperatura de servicio en el primer caso y tener en cuenta algunos aspectos personales en el segundo.

b) Aconsejar o sugerir al enunciatario no experto lo que le conviene hacer

Aunque no escapan al ámbito del DEBER HACER, el consejo o la sugerencia implican un grado más atenuado de compromiso por parte del no experto, dado que el enunciatario está inscribiendo el accionar del enunciatario no tanto en el campo de la prescripción –como en los ejemplos anteriores-, sino más bien en el de la conveniencia.

Considero importante, en este punto, traer a colación el concepto de SANCIÓN dentro del marco semiótico de este análisis para poder aclarar la diferencia entre prescripción u obligación y conveniencia. De acuerdo con Courtés (1997: 164-165), la noción de SANCIÓN presupone, por una parte, dos sujetos: un destinador y un destinatario; y por la otra, un contrato previo que es el marco en el cual se relacionan los sujetos. En ese contrato está en juego todo un sistema axiológico donde los valores son marcados positiva o negativamente y, según que la performance del destinatario sujeto esté de acuerdo o no con ese sistema, el destinatario obtendrá como sanción la recompensa *-sanción positiva-* o el castigo *-sanción negativa-* por parte del sujeto destinador.

Volviendo al análisis de la modalidad del compromiso, podríamos afirmar entonces, que mientras mayor sea la gravedad de la sanción, la acción del sujeto estará más comprometida con el respeto del contrato y, por lo tanto, estará más

inscrita en el ámbito de la obligación. Por el contrario, mientras menos gravedad revista la sanción, el grado de compromiso con el contrato será más atenuado y, de este modo, la acción se circunscribirá más en el dominio de la conveniencia. En el caso de la situación de comunicación virtual y divulgativa que nos ocupa, al destinatario experto no le cabe el rol de evaluar la acción del no experto ni, por lo tanto, la de aplicar la sanción; en efecto, esta vendrá por sí sola y será percibida por el destinatario no experto llegado el momento de su performance en el análisis sensorial. Lo que sí puede hacer el enunciatario experto –y de hecho es lo que hace- es dejar en el discurso las marcas que le permitirán al no experto prever el grado de compromiso que implican las indicaciones.

En los ejemplos que siguen, las marcas de compromiso atenuado y, por lo tanto, de conveniencia, son expresas y de carácter semántico:

- **Generalmente se sugiere** la temperatura de servicio teniendo en cuenta que los vinos blancos deben beberse frescos y los tintos a temperatura ambiente, pero esto tiene sus matices, por lo que **se aconseja**:
 - Tintos jóvenes y frescos de 12°C a 15°C
 - Tintos corrientes de 18°C a 20°C
 - Tintos de grandes añadas a 20°C
 - Blancos entre 6°C a 10°C
 - Rosados entre 6°C a 8°C
 - Espumantes entre 5°C a 8°C (Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino)
- **Recomendamos** remitirse al artículo de Aromas parte I y III (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)

Además de las marcas semánticas, en el primer caso se despersonaliza la indicación y en el segundo se personaliza, lo que también puede ser un indicador tácito para el no experto, aun dentro del ámbito de la conveniencia, de una exigencia de menor o mayor grado de compromiso de su parte.

c) **Explicitar lo que el enunciatario experto cree que debe hacer**

Por medio de los enunciados modales de compromiso, el enunciatario también se impone a sí mismo acciones que son inherentes a su rol de experto, dados sus conocimientos y competencia:

- *Es conveniente precisar que la calidad o el carácter de un vino se define siempre con referencia a un modelo ideal, materializado por un vino testigo figurado o efectivamente real y presente.* (Apreciación de la calidad mediante la degustación)

- *Es importante destacar que no todos los vinos mejoran organolépticamente al envejecer, por lo tanto tampoco adquieren más valor comercial. (¿Cómo se diferencia un vino viejo de uno de guarda?)*

Con *es conveniente* y *es importante* el enunciador está haciendo explícita la creencia en lo que debe hacer, en su compromiso como experto ante un destinatario no experto: en el primer caso, la acción que se impone es precisar los parámetros que deben ser tenidos en cuenta para definir la calidad de un vino; en el segundo, destacar el hecho de que envejecer un vino no necesariamente implica añadir valor comercial al mismo.

Este compromiso que asume el enunciador experto instala un juego modal muy interesante desde la perspectiva de la manipulación discursiva: la explicitación de lo que el experto cree que debe hacer en el plano ético, ciertamente otorga un alto grado de credibilidad y validez a la información que proporciona en el plano epistémico.

2.2. Desapego

El desapego es la contrapartida del compromiso, ya que es su negación en el nivel de la modalización del predicado deóntico (NO DEBER HACER).

Desde la perspectiva del accionar del sujeto, esta relación de contrariedad se puede observar claramente en el hecho de que si el sujeto no muestra compromiso con el contrato, manifiesta, en principio, una actitud de desapego, que puede llegar al extremo de la indiferencia, su término complementario. Es por esta relación de contrariedad entre compromiso y desapego que, cuando se utiliza el predicado deóntico negativo, debe considerarse una condición subyacente: si la acción no es realizada por el enunciatario, este demuestra compromiso con respecto al hacer directivo del enunciador, pues hace lo que DEBE HACER según el sistema de valores que sustenta el contrato entre los dos sujetos. Por el contrario, si la acción sí es realizada por el enunciatario, este demuestra desapego respecto del hacer directivo del enunciador, ya que hace lo que NO DEBE HACER.

En el siguiente ejemplo se pone de manifiesto la condicionalidad subyacente a la relación de contrariedad entre el desapego (*es inadmisibile* = no se debe admitir) y el compromiso (*sospeche* = debe sospechar):

- [...] *es inadmisibile la formación de sedimento en un vino blanco o tinto joven. Si le ocurre algo así, sospeche de la calidad del mismo.* (El controvertido Decanter)

Como puede observarse, así como la modalidad del compromiso circunscribe el discurso en la esfera de la polaridad positiva, la modalidad del desapego hace lo propio respecto de la polaridad negativa, dado que es la base, junto con la modalidad de la ineptitud en el plano del PODER HACER, de todos los matices que puede exhibir el dominio de las prohibiciones en el discurso.

Es importante señalar como marca del componente didáctico que, en una gran cantidad de los enunciados modales de desapego que aparecen en el corpus, el NO DEBER HACER se actualiza como “no deber olvidar”:

- *No debemos olvidar que para la percepción del color es fundamental la fuente de luz, ya que si ésta no es de buena calidad, puede engañar a nuestros sentidos. (Cómo conocer un vino por su color)*
- *No olvide que la ejecución de la degustación se divide en tres fases consecutivas: la visual, la olfativa y la gustativa. (Fases de la degustación: parte I: visión)*
- *No se debe olvidar que hace falta tiempo para que el vino del interior de la botella adquiera la temperatura adecuada, ya sea que se deba enfriar o templar. (Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino)*
- *No olvidemos que si un tonel contiene 6000 litros de vino, la madera que está en contacto con el vino es mucho menor que si la vasija de roble sólo contiene 200 litros). (¿Cómo puedo diferenciar vinos de bodega o con virtudes de roble?)*

El siguiente texto, articulado sobre la base de la modalidad del desapego, es un ejemplo interesante de cómo se combinan entre sí las distintas modalidades que actualizan el componente didáctico:

- *Para que Usted pueda gozar verdaderamente de la degustación de un vino, debe tener en cuenta algunos aspectos personales:*
 1. *Previamente a la degustación, no fume.*
 2. *No utilice perfume, pues éste interferirá con los aromas que usted desea apreciar.*
 3. *Para las damas, no es aconsejable el uso de rouge, pues éste interfiere sobre las características olfato-gustativas del vino.*
 4. *Para las personas que toman medicamentos, la degustación debe estar lejos de su ingesta, ya que, en general, los mismos interfieren en la buena percepción del vino.*
 5. *No coma chicles o caramelos, porque los sabores de éstos harán que perciba en forma distorsionada los sabores del vino. (En cuanto a lo personal)*

En el primer enunciado, el DEBER HACER y el PODER HACER se complementan, dado que el compromiso está puesto al servicio de alcanzar la competencia. Por otra parte, en la secuencia directiva numerada, la fuerza de los

enunciados modalizados desde el desapego se atenúa por los enunciados modalizados epistémicamente, que actúan como justificación del hacer directivo del enunciador experto y terminan de completar el recorrido de una manipulación evidentemente persuasiva.

2.3. Competencia

Dentro del marco de las modalidades éticas, la competencia es una de las que más representación tiene en el corpus. Junto con la modalidad del compromiso, instala el ámbito de la polaridad positiva del discurso en el plano ético, tanto en el nivel de la sobremodalización (CREER) como en el de la modalización del predicado deóntico (PODER HACER).

La modalidad de la competencia define a los sujetos a partir de su idoneidad para realizar con éxito determinadas acciones. En los textos que conforman el corpus, esta es una de las modalidades por medio de las cuales se hace más transparente la construcción que el enunciador experto hace tanto de sí mismo como del enunciatario no experto:

a) Construcción de la competencia del enunciador experto

El enunciador se construye a sí mismo como un sujeto con una competencia lograda, adquirida a partir de la autoridad epistémica que le confiere su rol de experto. Es notable una marca semántica recurrente en estos enunciados modales, que ciertamente contribuye a la delimitación del componente didáctico en el discurso de divulgación: por lo general, el PODER HACER que el enunciador se arroga se inscribe en dos ámbitos: o bien en el de lo que dice, afirma u opina respecto de la información que transmite, o bien en el del tratamiento que hace de la información. En ambos casos, es su competencia efectivamente alcanzada la que le permite realizar estas acciones.

Los dos primeros fragmentos que se transcriben son ejemplos del primer caso:

- [...] **podemos expresar** que un vino tiene una “buena acidez”, como *sinónimo de frescor, de vivacidad, que es una cualidad muy agradable en vinos blancos secos o tintos jóvenes*. (El Léxico del degustador. Parte II)
- [...] **podemos afirmar** que cuando analizamos el equilibrio o armonía de los vinos tintos, debemos recurrir al análisis de los sabores dulces (alcohol), ácidos y amargos (aportados por los taninos). (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

Los dos fragmentos que siguen, ilustran el PODER HACER del enunciador experto respecto del tratamiento de la información: en el primero, la resume y en el segundo, la clasifica:

- *Estas variaciones del color **pueden resumirse** del siguiente modo: rojo, rojizo, rojo violeta o violáceo, rojo cereza, rojo fuego, rojo amarillento; carmín, rubí, granada, púrpura, bermejo, hasta el marrón.* (Fases de la degustación: parte I: visión)
- ***Podemos considerar tres categorías** de expresiones relativas a la acidez de los vinos: a) las que definen la “acidez” percibida como tal, b) las que la definen como “falta de acidez”, que termina siendo un defecto en el equilibrio de los vinos y c) las que la juzgan como “excesiva”.* (El Léxico del degustador. Parte II)

b) Construcción de la competencia del enunciatario no experto

En este caso, el enunciador, sobre la base de su autoridad ética, construye modalmente al enunciatario no como sujeto con una competencia lograda, sino como un sujeto que está en el camino de adquirirla en un futuro, a partir del seguimiento de las directivas propuestas por el experto. Esta es la diferencia con la incompetencia y la razón por la cual una queda inscrita en el dominio de la polaridad positiva del discurso, mientras que la otra en el de la polaridad negativa.

En los dos primeros ejemplos, alcanzar la competencia –poder escoger correctamente un vino en el primer caso, y poder diferenciar un vino blanco de un vino tinto en el segundo- queda supeditado a una condición marcada por el hacer directivo del experto: observar la ficha técnica del vino y tener en cuenta ciertos parámetros comparativos, respectivamente:

- *Hoy, la mayoría de los vinos, van acompañados de su ficha técnica. Así, Usted, **observándola con detenimiento, podrá ir escogiendo** correctamente sus vinos para guarda y no confundirlos con vinos no elaborados para ello, que tarde o temprano se deteriorarán con la ayuda del tiempo. (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)*
- *Si tomamos algunos parámetros comparativos entre vinos tintos y blancos **podremos observar**: [...]* (Diferencia entre Vinos Blancos y Tintos)

En el ejemplo que sigue, el enunciador experto construye la competencia por alcanzar no solo mediante el predicado modal (PODER RECORDAR) sino, fundamentalmente, por su actualización en el marco de una pregunta, acción inherente al rol del aprendiz en la situación didáctica de enseñanza-aprendizaje:

- *¿Qué regla se puede recordar para asociar los aromas de los vinos con el de las flores y frutos que se hallan presentes en la naturaleza? Una muy simple, pero valedera [...]* (Fases de la degustación: parte II: olfacción)

Ciertamente, de manera paralela también se construye a sí mismo en el rol de experto, al ofrecer la respuesta a la pregunta.

En el último ejemplo, puede observarse la construcción discursiva de ambos sujetos, en una combinación de las dos funciones de la modalidad de la competencia:

- *Podemos expresar las características del vino tinto a través de una serie de adjetivos que **el degustador puede ir incorporando y precisando** a través del juego de las tres dimensiones. Por ejemplo: cuando se realizan los comentarios sobre un vino tinto **puede decirse** que tiene una buena estructura, que sus taninos son redondos, suaves, dulces, bien logrados. (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)*

2.4. Ineptitud

Así como en el plano ético del DEBER HACER el desapego es el término contrario del compromiso, en el plano ético del PODER HACER la ineptitud lo es respecto de la competencia, dado que consiste en la negación del predicado modal en el nivel de la modalización (NO PODER HACER).

La modalidad de la ineptitud se encuentra en muy pocos de los textos que conforman el corpus y su comportamiento discursivo es similar al de la modalidad del desapego. En efecto, por la relación de contrariedad entre competencia e ineptitud, cuando se utiliza el predicado deóntico negativo, también debe considerarse una condición subyacente: si la acción no es realizada por el enunciatario, demuestra que ha alcanzado la competencia, dado que esta viene marcada de manera negativa por la acción directiva del enunciatario. Por el contrario, si la acción sí es realizada por el enunciatario, este demuestra ineptitud:

- *Más allá del análisis detallado, **no se puede ignorar** que mientras más chica es la vasija de madera utilizada, más tarda el vino en volver a adquirir un equilibrio genuino y agradable (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virtutas de roble?)*
- *Si bien existe un método matemático para determinar la cantidad de años de vida de un vino, el análisis sensorial es mucho más complejo. Pues, **nunca podemos tomar** un solo parámetro para determinarlo. (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)*
- *[...] **no podemos dejar de lado** la estructura del grano de uva, ya que es en la baya donde se alojan potencialmente los constituyentes más importantes del vino. [...] Estos pigmentos son fundamentales tanto para el color como para la estructura de los vinos. (Cómo conocer un vino por su color)*

En todos los casos, el destinatario competente será el que crea que puede cumplir efectivamente las condiciones impuestas por el contrato, aun cuando esas

condiciones estén expresadas negativamente en la acción directiva del destinador: el hecho es que CREE QUE PUEDE HACER algo, lo cual da origen al sentimiento de competencia. Por el contrario, el CREER QUE NO PUEDE cumplir las condiciones del contrato originará en el destinatario el sentimiento de ineptitud. De aquí que, aun cuando la acción directiva del enunciador esté expresada de manera negativa, la adquisición de competencia implicará el cumplimiento del predicado deóntico; por otra parte, el sentimiento de ineptitud implicará no cumplir el predicado deóntico – aun cuando este se exprese de manera negativa.

La tabla 10 sistematiza la performance de los destinatarios implicados en los ejemplos anteriores, según hayan aceptado (sujeto competente) o no (sujeto inepto) la acción directiva del destinador basada en el contrato, de acuerdo con sus creencias respecto del predicado deóntico PODER HACER:

	Sujeto competente (CREER PODER HACER)	Sujeto inepto (CREER NO PODER HACER)
<i>No se puede ignorar [algo]</i>	No ignora algo	Ignora algo
<i>Nunca podemos tomar un solo parámetro</i>	No toma un solo parámetro	Toma un solo parámetro
<i>No podemos dejar de lado la estructura del grano de uva</i>	No deja de lado la estructura del grano de uva	Deja de lado la estructura del grano de uva

Tabla 10: Relación modal entre competencia e ineptitud

2.5. Incompetencia

En el corpus, la modalidad de la incompetencia es la de menor realización. En la categoría modal ética, por una parte, el sentimiento de incompetencia (NO CREER PODER HACER) es el término contradictorio del sentimiento de competencia (CREER PODER HACER), dado que es su negación en el nivel de la sobremodalización; por otra parte, es el término complementario del sentimiento de ineptitud (CREER NO PODER HACER).

Si consideramos que la razón de ser del discurso de divulgación -y por lo tanto, de la acción manipuladora del enunciatario experto- es lograr la adhesión del no experto, cambiar su estado epistémico y dotarlo de competencia, se entenderá que apelar a su sentimiento de incompetencia no sería la decisión más feliz para lograr el objetivo. Por ello, explicitar el sentimiento de incompetencia, como en el ejemplo que sigue, en realidad puede ser una buena estrategia por parte del experto para proponer, inmediatamente a continuación, opciones respecto de la performance del no experto, en la medida en que esto se encuentre contemplado en el contrato:

- Si Usted **no se siente demasiado seguro** para realizar estos movimientos de la copa en el aire, **efectúe** pequeños círculos permitiendo que la base de la copa permanezca sobre la mesa. (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)

La incompetencia del destinatario se reduce a una mera hipótesis:

- NO CREER = *Usted no se siente demasiado seguro*
- PODER HACER = *para realizar estos movimientos de la copa en el aire*

Evidentemente, con esta estrategia discursiva no se refuerzan las debilidades del no experto, sino que, por el contrario, estas pasan a un plano secundario debido a que la focalización recae en el realce de la imagen positiva del experto. En efecto, este instala un acto de cortesía al intentar facilitar el compromiso (DEBER HACER) del no experto con el sistema de valores del contrato.

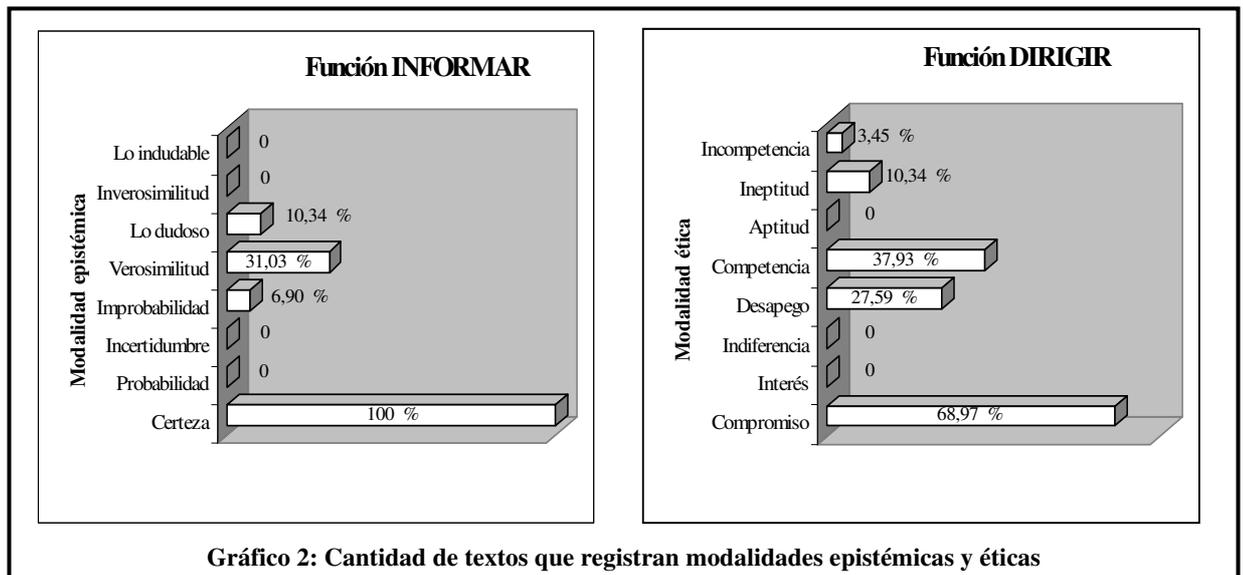
3. Medición de recurrencias de las realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel funcional.

De acuerdo con la tabla 11, los datos obtenidos del análisis sugieren que la función **informar** y la función **dirigir** son co-funciones, dado que, es insignificante la diferencia entre la representación porcentual del total de MODALIDADES EPISTÉMICAS y la del total de las MODALIDADES ÉTICAS:

FUNCIÓN	MODALIDAD	CANTIDAD DE TEXTOS		
		(100% = 29 unidades)		
I N F O R M A R	E P I S T É M I C A	Certeza	29	100 %
		Probabilidad	0	0
		Incertidumbre	0	0
		Improbabilidad	2	6,90 %
		Verosimilitud	9	31,03 %
		Lo dudoso	3	10,34 %
		Inverosimilitud	0	0
		Lo indudable	0	0
D I R I G I R	É T I C A	Compromiso	20	68,97 %
		Interés	0	0
		Indiferencia	0	0
		Desapego	8	27,59 %
		Competencia	11	37,93 %
		Aptitud	0	0
		Ineptitud	3	10,34 %
		Incompetencia	1	3,45 %

Tabla 11: Realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel funcional

También puede observarse en el gráfico 2 una relación constante en la realización de los términos de una misma categoría modal, ya que se manifiesta una fuerte tendencia a un **mayor índice de ocurrencia de los términos positivos**. En efecto, aunque con muy disímiles porcentajes de representación en los textos, dentro de la categoría modal epistémica, los términos de mayor realización discursiva son la **certeza** (100%) y la **verosimilitud** (31,03%). Paralelamente, en el marco de la categoría modal ética, los términos más representativos son el **compromiso** (68,97%) y la **competencia** (37,93%). Haciendo la salvedad respecto del término negativo de mayor representación en los textos del corpus –el desapego (27,59%)– los demás términos negativos tienen un bajísimo nivel de ocurrencia, dado que solo son utilizados como estrategias de manipulación discursiva para la realización más eficaz de los términos positivos. En consecuencia, y de acuerdo con los datos obtenidos del análisis del corpus, podría afirmarse que en el discurso de divulgación se busca establecer, primordialmente, la polaridad positiva:



Capítulo II

NIVEL SITUACIONAL

Cuando hablamos de NIVEL SITUACIONAL, nos referimos al contexto que opera como marco de la interacción comunicativa y que incluye, básicamente, las coordenadas espacio-temporales y los participantes de ese intercambio.

Ahora bien, dado que el objeto que se analiza en este trabajo no es la realidad “real” sino el discurso, no hay demasiado por decir respecto del espacio, del tiempo y de los participantes “reales”. La noción de DISCURSO, como ya ha quedado aclarado, descansa sobre la base de la autorreferencialidad y, por lo tanto, el estudio del nivel situacional comprenderá el análisis de las representaciones o de las construcciones discursivas que los participantes elaboran acerca de sí mismos, de sus roles sociales en la interacción y del marco de la interacción misma. La consideración de estas representaciones como parámetros del análisis del discurso es lo que otorga el sesgo cognitivo a las propuestas tipológicas de Heinemann y Viehweger (1991), Heinemann (2000) y Ciapuscio (2003^a) y es, de hecho, la base sobre la cual en este trabajo se desarrollará el estudio del componente didáctico del discurso de ASV en el nivel situacional.

1. La construcción discursiva de los participantes

Ciapuscio (2003^a: 99), basándose en Wichter (1994), distingue tres categorías de interlocutores en el discurso especializado: especialista, semilego y lego. De acuerdo con la autora, estas categorías se configuran a partir de los roles sociales que desempeñan los participantes en una situación de comunicación; y estos roles, a su vez, se definen en función del grado de competencia sobre determinada área del conocimiento. El hecho de que en la interacción se establezca igualdad o desigualdad entre los roles sociales que juegan los participantes, marcará, entonces, la distinción entre una comunicación simétrica y una asimétrica.

De aquí se desprende necesariamente que **la comunicación divulgativa -en tanto interacción orientada a la transmisión de conocimientos desde un especialista hacia alguien que no lo es-, constituye un caso de comunicación prototípicamente asimétrica y didáctica.** En efecto, el hecho de que la asimetría de la comunicación divulgativa descansa sobre la base de distintos grados de

conocimiento acerca de un saber que es el objeto en circulación entre los sujetos, sienta las bases fácticas para que el discurso de divulgación adquiera carácter didáctico. Además, y como ya se ha dejado entrever anteriormente, no podemos dejar de lado la consideración de que todo discurso es un objeto semiótico basado en la construcción de representaciones, y que el resultado de esa construcción es la *creación de la ilusión tanto referencial como enunciativa*, en términos de Courtés (1997: 372). Como el discurso divulgativo-didáctico no escapa a esta afirmación, en su dominio puede rastrearse la puesta en práctica por parte del enunciador-divulgador de toda una serie de estrategias tendientes a este HACER CREER manipulador.

Ahora bien, el divulgador puede o no ser el científico. Este último caso es, por ejemplo, el de la noticia de divulgación, donde el enunciador es el periodista especializado –*semilego* en la taxonomía de Ciapuscio-, cuyo conocimiento del objeto se ubica en un término medio entre el grado máximo de especialización o experticia –el del científico- y el mínimo del público lego. En los textos que conforman el corpus de esta investigación, la situación es diferente, como ya ha podido observarse en los análisis previos. En efecto, en este caso, el enunciador se ubica en el rango de especialización más alto, ya que es el científico experto el que realiza la construcción actancial de sí mismo, del objeto y del enunciatario lego de su discurso por medio de distintas *maniobras* discursivas que suponen siempre una base de representación modal:

Contrariamente al enunciador del discurso científico [...], el “pedagogo” no sabría presuponer una competencia receptiva constante en el receptor. [...] El discurso didáctico dispone simultáneamente una serie de configuraciones pasionales del enunciatario, bajo forma de modalidades. En función de la carencia modal que se supone tiene, el enseñando podrá ser definido, por ejemplo, como indiferente (no querer), desobediente (no deber), incapaz (no poder), ignorante (no saber). Las configuraciones pasionales, cuyo conjunto define el “carácter” del enunciatario, están programadas por el desarrollo de la performance discursiva. (Fabbri, 1988:94-95)

1.1. La construcción discursiva del enunciador experto

En los textos que forman el corpus de esta investigación, la construcción del enunciador experto –uno de los supuestos sobre los que descansa la asimetría de roles en la interacción didáctica- queda marcada por distintas estrategias discursivas, que se tomarán como parámetros para el análisis.

a) Títulos y copetes directivos

La mayor parte de los textos analizados registra el uso de modalidades éticas, y por lo tanto de una función directiva, tanto en sus títulos como en los copetes.

La elección de esta modalidad discursiva no es casual, dado que, debido al formato hipertextual, los títulos y copetes de los artículos contenidos en todos los enlaces tienen la función de presentar y resumir la información, que el destinatario puede consultar de manera completa si así lo desea en una etapa siguiente de la interacción virtual. A este respecto hay que destacar, y esto es lo que aquí nos interesa, que en la relación asimétrica experto-no experto, es al primero al que le cabe el rol de guiar las acciones del segundo, motivo por el cual la función directiva se actualiza, fundamentalmente, en enunciados modalizados éticamente a partir del compromiso, en los que el enunciador se presenta ante el enunciatario instalando discursivamente su rol de autoridad en la situación. Considero relevante, por lo tanto, el análisis modal de títulos y copetes en el estudio de la construcción de los participantes, ya que ambos constituyentes textuales tienen la función de iniciar el contacto virtual entre enunciatario y enunciatario y, de este modo, se imponen como “carta de presentación” de sus roles dentro del marco del contrato implícito en la situación de comunicación:

- En cuanto a lo personal
Para que Usted pueda gozar verdaderamente de la degustación de un vino, debe tener en cuenta algunos aspectos personales.
- El Léxico del degustador. Parte II
Conozca los términos de degustación relacionados con el mundo de la acidez de los vinos.
- ¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?
Algunos vinos de alto precio argumentan: “criados en barricas de roble” ¿Lo están o no? Averígüelo usted mismo.
- Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo.
¿Cómo degustar un vino tinto y determinar su porvenir?
- A punta de lengua determinar la calidad de un vino
¿Cómo distinguir en un primer golpe de lengua, un gran vino, de uno más modesto?

Como puede observarse, por una parte, la modalidad del compromiso se instala discursivamente a partir de distintas manifestaciones lingüísticas; por otra parte, la carga semántica del predicado HACER siempre está vinculada con el conocimiento (tener en cuenta, conocer, averiguar, descubrir, determinar), lo cual es

un fuerte índice de la relación solidaria entre las funciones “dirigir” e “informar” en estos textos.

b) Uso del “nosotros exclusivo”³⁰

Es importante destacar, en un todo de acuerdo con Parret (1993: 175), que el estudio de la modalidad y el de la deixis son dos heurísticas complementarias orientadas a descubrir cómo el sujeto intencionalmente relacionado con su contexto se manifiesta por medio de secuencias semióticas. En este sentido, Berruecos (2000: 118-119) ha señalado acertadamente que, cuando el científico asume el papel de divulgador, es por medio del uso del NOSOTROS EXCLUSIVO que se erige en portavoz de la comunidad de discurso.

En los ejemplos que siguen, puede observarse cómo el enunciatario se construye a sí mismo en su rol de experto utilizando este recurso deíctico. Asimismo, es importante reparar en las marcas léxico-semánticas que permiten recuperar el valor de este uso de la primera persona plural, ya que refuerzan la exclusión del lego del dominio de “nosotros”: *entendidos y ciencia exacta*:

- *Hemos citado en otras oportunidades, lo complicado que sería para cada uno de nosotros, designar los aromas de los vinos a través de términos químicos; ya que esto reduciría la expresión sólo a **entendidos**. (Descriptores aromáticos de los vinos Tintos)*
- *La utilización combinada de la degustación y del análisis instrumental **nos** permite determinar una medida, que es utilizada principalmente en el plano olfativo, el valor de olor de una molécula. El valor de olor será la relación entre concentración de una molécula en el vino y el umbral de percepción de dicha molécula. **Tenemos** pues una aproximación cuantitativa que permite pasar de una medida relativa a una medida absoluta. En este contexto la degustación alcanza casi la categoría de **ciencia exacta**. (Apreciación de la calidad mediante la degustación)*

Hay también índices pragmáticos que señalan el valor adquirido por “nosotros”:

³⁰ La atribución de distintos valores a las realizaciones discursivas de la primera persona plural es tradicional en los estudios de pragmática centrados en la deixis personal. Así, Si “nosotros” comprende al “yo” y al “tú”, se considera INCLUSIVO. Si “nosotros” excluye al destinatario, y por lo tanto comprende solamente al “yo” y al “él”, se denomina EXCLUSIVO. Otro tipo de “nosotros” es el COLECTIVO, que hace referencia al “yo”, al “tú” y al “él”. El “nosotros” EXCLUYENTE es el que considera al “yo”, al “tú” y al “él”, pero excluye a algún segmento de este último. Finalmente, si “nosotros” comprende al “yo” y a “todos los demás”, se denomina UNIVERSAL; mientras que adquiere la denominación de NOSOTROS MAYESTÁTICO O DE MODESTIA cuando, en la superficie, el discurso aparece enunciado por una persona plural, pero en realidad el enunciador es uno solo, que utiliza esta forma para atenuar la fuerza individual de la primera persona singular ante su enunciatario.

- [...] en **nuestros Cursos de Degustación**, los vinos con roble ocupan un capítulo especial dentro de “aromas terciarios o de envejecimiento”. (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virtudes de roble?)

En efecto, es nuestro conocimiento de mundo el que dirige la interpretación acerca del valor exclusivo, dado que sabemos que los cursos solo pueden ser dictados por expertos y que solo los expertos pueden decidir qué temas deben tener o no un tratamiento especial en el marco del dictado de un curso.

En los dos últimos casos, el acto ilocutivo mismo -recomendar o aconsejar- es el que excluye al lego como parte integrante del “nosotros” enunciador, dado que es el no experto, precisamente, el destinatario del consejo o de la recomendación:

- *El gusto a luz se percibe como un tipo de gusto a reducido, de sulfuro de hidrógeno y otros. Por esta razón, **aconsejamos** cuidar la elección de los vinos blancos que han estado expuestos a la luz.* (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)
- *Así como para tratar el tema de los aromas de los vinos **hemos hablado** del origen de los mismos, agrupándolos, en los aromas pre-fermentativos o primarios, fermentativos o secundarios y post-fermentativos o terciarios (**recomendamos** leer **nuestro** artículo: Aromas: Cómo interpretar los aromas de un vino. Parte III: <http://www.videsyvinos.com/completa.php?id=55>); cuando **hablamos** de defectos aromáticos **decimos** que existen olores desagradables de origen pre-fermentativos, fermentativos y post-fermentativos.* (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)

c) Uso del “yo enunciador”

Por medio del uso de la primera persona singular, el enunciador no queda “camuflado” en el aval de la comunidad de discurso, sino que asume plenamente la responsabilidad por el contenido de lo enunciado y se instala frente a frente al destinatario, en la mejor puesta en escena posible para crear la ilusión enunciativa:

- *El análisis cuantitativo es por el momento, y en **mi** opinión, utilizado esencialmente en investigación, enfocado a la determinación del umbral de percepción de una molécula presente en el vino.* (Apreciación de la calidad mediante la degustación)

El uso del deíctico de primera persona en relación con *opinión* le permite al enunciador construir su rol de experto, dado que en un ámbito de especialidad, solo es esperable que un experto tenga la autoridad para dar una opinión acerca de las prácticas vinculadas a ese dominio, en este caso, las relacionadas con el ASV.

En el ejemplo siguiente, el enunciador construye su experticia a partir del uso de la primera persona en una breve secuencia narrativa introductoria muy interesante por varios motivos desde la perspectiva del análisis situacional:

- *Realizando un trabajo editorial sobre fichas de vinos [...] al comenzar a trabajar con ellas, tomé conciencia de que muchos hacedores no eran coherentes en cuanto al “tipo de vino” y ... ¿cuál es el motivo de dicha confusión? [...] (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)*

En primer lugar, el enunciador deja que el enunciatario conozca tareas propias del experto, como el hecho de realizar *un trabajo editorial sobre fichas de vinos*. En segundo lugar, el experto se arroga la competencia para evaluar como incoherente el desempeño no de algunos, sino de *muchos hacedores*. Finalmente, la competencia adquirida a partir del rol de experto es la que lo califica para poder dar una explicación al lego acerca del motivo por el cual un vino viejo puede ser confundido con uno de guarda.

1.2. La construcción discursiva del enunciatario no experto

La construcción del enunciatario no experto es el otro supuesto de la asimetría de roles en la interacción didáctico-divulgativa que, en los textos analizados, también queda marcada por distintas estrategias discursivas.

a) Títulos y copetes interrogativos

Ya quedó expuesta precedentemente la importancia que reviste para este estudio, en el nivel situacional, el análisis de los títulos y los copetes. Asimismo, también se ejemplificó cómo, debido a la relación asimétrica entre los actantes, el enunciador se construye partir del rol de experto cuya misión es guiar al no experto desde la modalización ética de los enunciados. En el caso que ahora nos ocupa, el de la construcción del enunciatario no experto, la maniobra discursiva tendiente a crear la ilusión enunciativa se apoya en la elección de enunciados interrogativos, que actualizan el rol del aprendiz en una situación de enseñanza-aprendizaje prototípica y que favorecen, por lo tanto, la identificación del destinatario con el rol asignado por el enunciador:

- *¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?*
Ya sea por falta de información, o por el aumento de los precios, existe una gran confusión entre “vino viejo” y de “guarda” ¿cómo diferenciarlos?...
- *Apreciación de la calidad mediante la degustación*
¿Qué objetivo persigue la degustación de un vino?

Es importante destacar también que, en una cantidad significativa de casos, la construcción actancial del enunciatario no experto se logra a partir de enunciados interrogativos deónticos de PODER que, sobremodalizados a partir del CREER, apuntan a la adquisición de la competencia (CREER PODER HACER):

- *Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos*
La actividad de diferentes cepas de bacterias lácticas puede originar aromas indeseables en los vinos ¿Cómo se pueden identificar?
- *Equilibrio en los vinos blancos*
Hablamos del equilibrio en boca de un vino blanco, pero ¿cómo podemos determinarlo? Es muy sencillo, todos podemos experimentarlo.
- *¿Cómo puedo diferenciar vinos de bodega o con virutas de roble?*
Algunos vinos de alto precio argumentan: “criados en bodegas de roble” ¿Lo están o no? Averígüelo usted mismo.
- *Fases de la degustación: parte I: visión*
¿Qué puedo conocer de un vino a través de la vista?

Los últimos dos ejemplos ofrecidos son casos de lo que he dado en llamar CONSTRUCCIÓN ICÓNICA DEL NO EXPERTO. Ciertamente, el uso de la primera persona para designar al enunciatario en el marco de enunciados interrogativos constituye una nueva vuelta de tuerca por parte del enunciador en sus maniobras por lograr la ilusión enunciativa. En efecto, el lector que ingresa a la página en busca de información sobre ASV, se verá reflejado a sí mismo en la construcción personalizada del enunciatario lego que ha realizado el enunciador experto para escenificar la situación de la comunicación didáctica prototípica: un sujeto que no sabe y que tiene voluntad de saber, hace preguntas al que sabe y esas preguntas en gran medida se relacionan con competencias que desea adquirir, en nuestro caso concreto, respecto del análisis sensorial de los vinos.

b) Preguntas en el cuerpo textual

En este apartado podrán observarse dos diferencias con respecto al anterior.

En primer lugar, la ubicación de las preguntas en el espacio textual y, consiguientemente, su función. Mientras que las que analizamos anteriormente se ubicaban estratégicamente en títulos y/ o copetes para atraer la atención del enunciatario y, en definitiva, invitarlo a leer el artículo en forma completa, las que están incluidas aquí se ubican en el cuerpo textual para resaltar la información a la que el enunciador considera importante que el enunciatario acceda respecto de una temática determinada. La segunda diferencia que me parece interesante destacar se encuentra en relación con la primera: mientras que las preguntas que vimos

anteriormente no tenían respuesta –en el sentido de respuesta directa y puntual, puesto que, en realidad, todo el texto se constituye en respuesta-, las que analizaremos ahora sí la tienen, ya que es en estos casos donde el enunciador experto acude a la forma dialogada para suscitar mejor aún la ilusión enunciativa del intercambio didáctico. Estas interrogaciones han sido denominadas PREGUNTAS FICTICIAS (Ciapuscio, 1991; Gallardo, 2005) porque, en realidad, son planteadas y contestadas por el enunciador, lo cual reafirma su carácter manipulador:

- *....Pero **¿qué tipo de información me aporta del color de un vino?** Aunque parezca mentira, mucha e importante, ya que dentro de la calidad de un vino, el color juega un papel fundamental. (Cómo conocer un vino por su color)*
- ***¿Qué regla se puede recordar para asociar los aromas de los vinos con el de las flores y frutos que se hallan presentes en la naturaleza?** Una muy simple, pero valedera... Se ha comprobado que los aromas de flores y frutos blancos y amarillos dominan en los vinos blancos, y los aromas de flores y frutos rojos en los vinos rojos. (Fases de la degustación: parte II: olfacción)*

Las preguntas y respuestas transcritas anteriormente forman parte de textos que eventualmente las contienen como un recurso más, tendiente a destacar la información con un formato atractivo que emule la interacción. Pero también se registran en el corpus casos de textos que están íntegramente estructurados en el formato del diálogo, donde se construye al enunciatario exclusivamente desde una de las facetas del rol de no experto, la de preguntar:

- *1. **¿En qué vinos se realiza esta segunda fermentación?** Se realiza en la mayoría de los vinos tintos y sólo en algunos blancos.*
- *2. **¿Quiénes son las responsables de esta segunda fermentación?** Son bacterias de diferentes grupos como *Oenococcus oeni*, *Lactobacillus sp*, *Pediococcus*, etc., que naturalmente se encuentran adheridas a la pruina del hollejo del grano de uva. [...] (Preguntas más comunes sobre la fermentación maloláctica)*
- ***¿Cómo debo degustar un vino tinto?** Una vez que coloco una porción de vino tinto en la boca, debo detectar la relación de dulzura o untuosidad con la acidez y observar si la acidez predomina sobre la dulzura o viceversa. [...]*
- ***¿Qué vocabulario puedo utilizar?** Podemos expresar las características del vino tinto a través de una serie de adjetivos que el degustador puede ir incorporando y precisando a través del juego de las tres dimensiones. Por ejemplo: cuando se realizan los comentarios sobre un vino tinto puede decirse que tiene una buena estructura, que sus taninos son redondos, suaves, dulces, bien logrados. [...] (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)*

En los dos últimos ejemplos ofrecidos, nuevamente podemos advertir la construcción icónica del destinatario por medio de la inclusión de la primera persona en la estructura interrogativa. Paralelamente a la pregunta formulada desde el “yo” del enunciatario, me parece interesante destacar, en el primero de esos ejemplos, la respuesta también a partir del “yo” del enunciador como una maniobra muy lograda que, si bien distingue los roles por la estructura dialogal, fortalece la sensación de pertenencia de ambos (enunciatario y enunciador) a una misma comunidad discursiva que se sustenta en el compartir unas mismas prácticas sociales.

c) **Caracterización léxico-semántica del no experto**

Las alusiones por parte del enunciador a la no experticia del enunciatario son de muy baja recurrencia en los textos que conforman el corpus, dado que dichas alusiones podrían amenazar la imagen del destinatario y convertirse en flagrantes actos de descortesía verbal.

En los ejemplos siguientes, se distingue la construcción del no experto por medio de caracterizaciones léxico-semánticas, que completan las construcciones modales y deícticas:

- *Antes de abordar los distintos modos de apreciar la calidad de un vino, las múltiples formas de degustación, quizás será interesante para los **no iniciados**, recordar rápidamente las fases principales del acto de la degustación. (Apreciación de la calidad mediante la degustación)*
- *Si Usted **no se siente demasiado seguro** para realizar estos movimientos de la copa en el aire, efectúe pequeños círculos permitiendo que la base de la copa permanezca sobre la mesa. (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)*

Como ya se señaló en el capítulo anterior, en aras de preservar la dominancia de la cortesía verbal, en ninguno de los dos casos el enunciador pone el acento en la falta de experticia del enunciatario. En efecto, haciendo gala de la capacidad de maniobrar discursivamente con los distintos recursos disponibles, en la acción de incluir el sintagma *no iniciado* en una estructura dubitativa -primer caso- y en la de aludir a la falta de seguridad en una estructura condicional –segundo caso- el enunciador encuentra el camino para dirigir al enunciatario a partir del compromiso. Paralelamente, en ambos casos, en el nivel de la construcción actancial, la fuerza discursiva de la construcción de la imagen positiva del enunciador como experto es la que queda instalada, en desmedro de la fuerza de la construcción de la imagen negativa del enunciatario como no experto.

1.3. La construcción de la pertenencia del enunciatario a la comunidad de discurso

Es importante destacar que, llegada la hora de construir discursivamente las representaciones sociales, en casi todos los textos que conforman el corpus el enunciador se acerca al enunciatario por medio del uso privilegiado del deíctico nosotros, tanto en su valor inclusivo como en el colectivo. De esta manera, crea la ilusión en el lego de pertenecer a una misma comunidad de discurso que adhiere a un sistema de valores consensuados respecto de un objeto, en este caso, el vino y su análisis sensorial:

- *Teniendo presente las características de las sustancias volátiles del vino, para percibir correctamente los aromas, **debemos tener en cuenta** la elección de la copa correcta y la temperatura de servicio. La copa correcta **nos** ayudará a exaltar las cualidades del vino y evitar la pérdida de sustancias volátiles.*

- * Una vez escogida la copa y teniendo en cuenta la temperatura de servicio para cada tipo de vino, para percibir los aromas, debe servir vino hasta ocupar una tercera parte de la copa y nada más.*

- * Antes de tomar la copa, realice una inhalación a “copa parada”, sin levantarla, ni ejercer ningún movimiento de la misma.*

Así, será posible percibir los aromas más ligeros y también los defectos. Entre ellos, los aromas típicos de la mala conservación, vasijas en mal estado, contaminación, etc.

- * Luego, separe la nariz de la copa y realice varias inspiraciones y expiraciones de aire puro. Repita la operación. Recuerde que siempre que huelga algo, debe descansar por un lapso de algunos segundos, ya que las células odoríferas se agotan y saturan rápidamente.*

- * Posteriormente tome la copa por el pié. Agítela ligeramente en sentido circular, para que el vino contenido en ella se mueva suavemente, así la superficie interna de la copa se pone completamente en contacto con el líquido.*

- * Ahora bien, entre las dos posibilidades anteriores, existe una tercera. Si Usted no se siente demasiado seguro para realizar estos movimientos de la copa en el aire, efectúe pequeños círculos permitiendo que la base de la copa permanezca sobre la mesa. (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)*

Si bien el texto comienza, en su primer párrafo introductorio, con la creación de la pertenencia de enunciador y enunciatario a una misma comunidad de discurso por el uso de las formas deícticas destacadas, en la secuencia directiva que sigue inmediatamente a continuación sale a la luz el hecho de que esta pertenencia es meramente un simulacro, muy bien logrado por cierto. En efecto, excluyendo el primer párrafo, el texto está construido sobre la base de la representación asimétrica

de los roles, ya que en la secuencia directiva el enunciador experto se distancia del enunciatario inexperto por medio de distintas maniobras discursivas.

En primer lugar, el uso de deícticos personales que señalan al enunciatario directamente *-usted, realice, se-* y lo distinguen, por lo tanto, del “yo” enunciador. En segundo lugar, la sobremodalización de los enunciados deónticos de DEBER, que el enunciador experto cree que está autorizado a emitir en virtud de su experticia, y de allí que pierden la fuerza de la obligación deóntica para adquirir el valor ético del compromiso por parte del enunciatario *-debe servir, repita, recuerde,* etc. Por último, la construcción del enunciatario por medio de la modalidad ética que refleja el sentimiento de ineptitud (CREER NO PODER HACER), marcada desde el plano léxico-semántico (*Si Usted no se siente demasiado seguro para realizar estos movimientos de la copa en el aire, [...]*).

El juego deíctico-modal instalado por el enunciador experto da cuenta de la acción manipuladora que, explícita o implícitamente, contiene todo discurso didáctico-divulgativo por su finalidad última: transformar al sujeto que aprende tanto en lo que respecta a su estado epistémico como en lo relativo a su hacer ético. Así, la creación de una atmósfera de ilusión enunciativa le permite estratégicamente al enunciador alternar entre la inclusión y la pertenencia del lego a la comunidad discursiva de los especialistas por un lado, y el distanciamiento que recupera la asimetría de la relación experto-no experto por el otro.



Como un modo de síntesis e integración de los parámetros utilizados para el estudio del nivel situacional, quiero cerrar este apartado con un análisis esquemático de dos textos extraídos del enlace *Escribe el lector* (tabla 12). Considero sumamente interesante el análisis de estos textos, ya que se podrán observar no solo las construcciones discursivas realizadas por el experto sino también, y fundamentalmente, las realizadas por el no experto, a partir de la posibilidad de interacción que brinda el soporte web por el enlace *Contacto*. El primero de los textos (From: XXX@uolsinectis.com.ar To: info@videsyvinos.com) es la consulta del no experto y el segundo (From: VidesyVinos.com To: XXX), la respuesta del experto:



Estadísticas e informaciones

Vides y Vinos responde.

From: XXX@uolsinectis.com.ar

To: info@videsyvinos.com

Estimada Sra. : He estado tratando de buscar información básica de la vitivinicultura, en su página he logrado obtener una gran cantidad de datos de gran validez, no obstante estuve buscando datos en entidades nacionales INV, INDEC, etc. y no he obtenido, los siguientes datos : 1) Informe sobre taninos: he leído varias páginas de diferentes WEB y no me queda claro si los antocianos y taninos que están en los vinos, son producto de la misma técnica que se utiliza para obtener el vino o si además y de acuerdo a la necesidad los mismos son agregados.- 2) Si la respuesta es por el lado de ser agregados me gustaría saber el porqué de esta necesidad, si la Argentina es importadora o exportadora de los mismos, como se cuantifica por cada litro, etc. y si hay bibliografía básica (dado que no soy enólogo, ni químico, mi extracción es meramente de estudiar proyectos).- 3) Tampoco he obtenido información sobre la totalidad de la producción de vinos del año 2001 en general y por tipos de vinos.- Desde ya le agradezco su atención.-

XXX.

From: VidesyVinos.com

To: XXX.

Atenta a sus preguntas, paso a responderle que: En general, cuando hablamos de los polifenoles de la uva, nos estamos refiriendo a los taninos y antocianos. Estos compuestos están presentes en la naturaleza y en todo el reino vegetal. Reciben la denominación de "taninos" un conjunto de compuestos de estructura bastante variada, pero que todos tienen la propiedad de reaccionar con las proteínas para dar combinaciones estables. Los taninos son muy conocidos porque se utilizan para curtir los cueros. Los taninos de la uva, se encuentran alojados en el hollejo de la baya, al igual que los antocianos. En el proceso de elaboración, estos taninos y antocianos de la uva, pasan al vino. El general se puede decir que los antocianos son los reponsables del color de los vinos tintos jóvenes y los taninos, los responsables de la estructura de los mismos. Aunque en los vinos que se dejan envejecer los taninos también cumplen una función en el color. O sea que los taninos de las uvas tintas, pasan a formar parte de los vinos. En nuestro país no se agregan en forma artificial, aunque sí se venden comercialmente, no tienen la misma estructura que el del hollejo del grano de uva. Gracias a Dios, toda la franja que abarca zona vitivinícola de nuestro país, tiene una gran heliofanía y demás características de clima, suelo y manejo de viñedo que nos permiten tener uvas con muy buenas concentraciones de antocianos y taninos. Es por eso que hoy, se sigue continuamente al viñedo para saber qué concentración de antocianos y taninos podrán tener los vinos elaborados con esas uvas. Si permanece en Usted alguna inquietud, no dude en escribirnos. Con respecto a las estadísticas, le adjuntaré algunas. De todos modos, le recomiendo la página del Instituto Nacional de Vitivinicultura: www.inv.gov.ar en donde aparece lo que Usted desea saber. Siempre a su disposición.

Adriana Ruth de la Mota Directora Ejecutiva y Editorial de VidesyVinos.com.

	From: XXX@uolsinectis.com.ar To: info@videsyvinos.com	From: VidesyVinos.com To: XXX
Construcción del experto	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso del vocativo de cortesía (<i>Estimada Sra.</i>) y de deícticos pronominales de segunda persona formal (<i>su</i>), como marcas de asimetría de roles. ▪ Uso de estrategias de captación que acentúan la asimetría basada en los distintos grados de conocimiento (<i>en su página he logrado obtener una gran cantidad de datos de gran validez</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso de deícticos pronominales de segunda persona formal, como marca de acuerdo en el distanciamiento instalado por el no experto (<i>sus, le, Usted, etc.</i>) ▪ Estructuración del texto sobre la base de respuestas modalizadas epistémicamente, de acuerdo con la clase de interacción planteada por el no experto. ▪ Uso del "yo" enunciativo experto (<i>paso a responderle, le adjuntaré, le recomiendo</i>). ▪ Uso del nosotros exclusivo (<i>cuando hablamos de los polifenoles de la uva, nos estamos refiriendo a los taninos y antocianos</i>).
Construcción del lego	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estructuración del texto sobre la base de preguntas. ▪ Manifestación explícita de la voluntad de saber (búsqueda incesante de información y de datos en distintas fuentes) ▪ Autoconstrucción léxico-semántica (<i>no me queda claro; no soy enólogo, ni químico, mi extracción es meramente de estudiar proyectos</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dirección de la acción del enunciatario por medio de enunciados éticos (<i>no dude en escribirnos, le recomiendo</i>). ▪ Heteroconstrucción léxico- semántica (<i>Si permanece en Ud. alguna inquietud, lo que Ud. desea saber</i>)
Construcción de la pertenencia del lego a la comunidad de discurso	La construcción de la pertenencia del lego a la comunidad de discurso no tiene cabida en esta situación.	
	El enunciatario se autoconstruye en el rol de no experto y construye al enunciatario en el de experto, por eso lo consulta. No tiene ningún interés en ser considerado un "par".	El enunciatario se construye en el rol de experto y construye al enunciatario en el de no experto. Debido a que las suyas no son respuestas a preguntas ficticias sino a preguntas reales, no tiene la necesidad de emplear estrategias de captación.

Tabla 12: Análisis esquemático integrador de los parámetros del nivel situacional

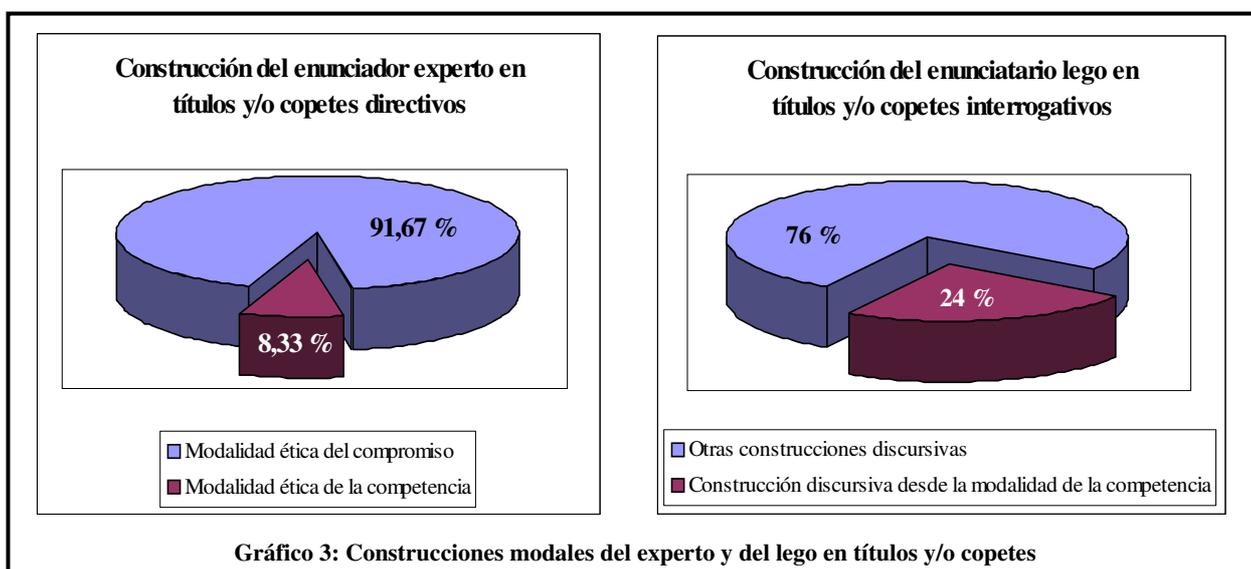
2. Medición de recurrencias de las realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel situacional

De los tipos de participantes presentados por Ciapuscio, en los textos de divulgación científica analizados solo dos adquieren entidad actancial: **el especialista** y **el lego**. Según los datos registrados en la tabla 13, el parámetro de realización de los **roles didáctico-divulgativos más relevante** es la **actualización modal en títulos y/o copetes**, directivos en el caso del especialista e interrogativos en el caso del lego:

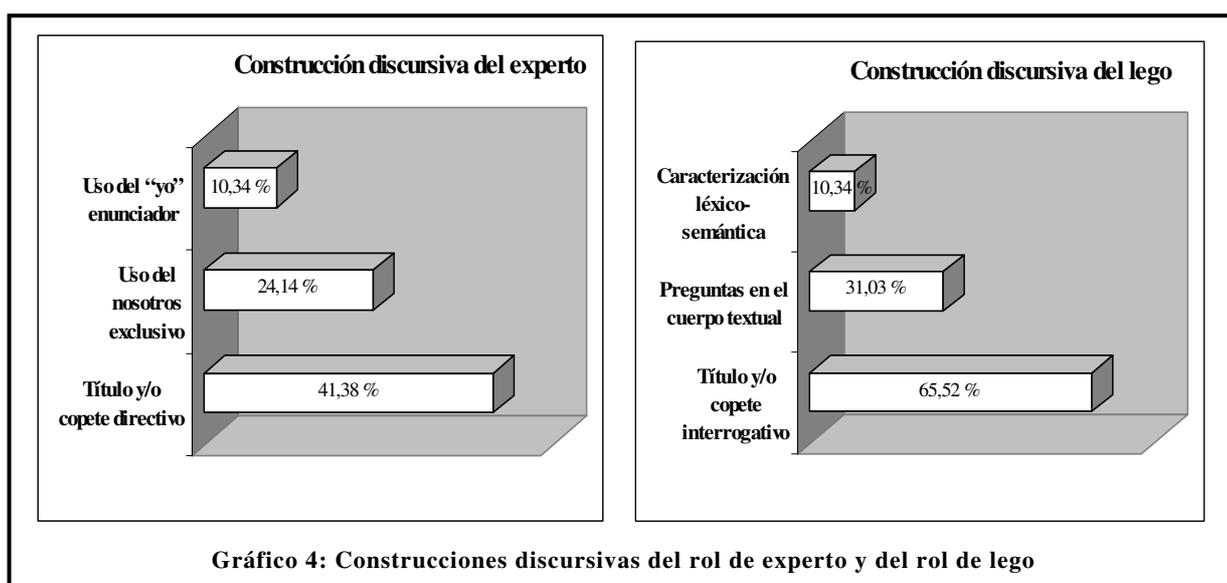
CONSTRUCCIONES DISCURSIVAS		CANTIDAD DE TEXTOS (100% = 29 unidades)	
DEL EXPERTO	Título y/o copete directivo *	12	41,38 %
	Uso del nosotros exclusivo	7	24,14 %
	Uso del “yo” enunciador	3	10,34 %
DEL LEGO	Título y/o copete interrogativo *	19	65,52 %
	Preguntas en el cuerpo textual	9	31,03 %
	Caracterización léxico-semántica	3	10,34 %
DE LA PERTENENCIA DEL LEGO A LA COMUNIDAD DISCURSIVA	Uso del nosotros colectivo y/o inclusivo	21	72,41 %

Tabla 13: Realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel situacional

* De acuerdo con el análisis cualitativo, considero que es importante, en la descripción de las construcciones discursivas del experto y del lego, registrar también cuantitativamente la recurrencia de los títulos y copetes que contienen enunciados éticos de compromiso y de competencia respectivamente, dado el alto índice de realización. En efecto, en el caso de la construcción del experto, sobre un total de doce títulos y/o copetes directivos, once registran la modalidad del compromiso (91,67%); y sobre un total de diecinueve títulos y/o copetes interrogativos, en seis se construye modalmente al lego en la búsqueda de la adquisición de la competencia en el dominio del ASV (24%). Estos datos reafirman la importancia de los títulos y copetes en el análisis situacional de los textos que forman el corpus, dado que instalan discursivamente los roles de los participantes desde su primer contacto. El gráfico 3 representa las relaciones porcentuales aludidas:



Los porcentajes volcados en el gráfico 4 revelan la importancia de títulos y/o copetes en la situación de comunicación en soporte web e invitan a definir la identidad de los actantes en el discurso didáctico-divulgativo sobre la base de una **isotopía dialógica**: el lego pregunta para adquirir competencia en el dominio disciplinar y el especialista responde, dirigiendo las acciones del primero para que este se comprometa con el sistema de valores que define al objeto de saber que circula entre ambos.



Según el análisis del corpus, el enunciador realiza distintas maniobras discursivas para instalar este simulacro dialógico. La más recurrente, como puede observarse en la tabla 13, es la estrategia de captación que crea en el enunciatario la ilusión de ser integrado en la comunidad discursiva de los especialistas por medio del uso del **nosotros inclusivo** (72,41%). Coherentemente con esta decisión, las construcciones "personalizadas" de los participantes son las menos recurrentes: tanto el uso del "yo enunciador", como la caracterización léxico-semántica del lego se utilizan solo en un 10,34% de los textos analizados. Sin embargo, los roles de experto y de no experto quedan definitivamente instalados respectivamente por la combinación de:

- a) uso del **yo enunciador** (10,34%) y del **nosotros exclusivo** (24,14%)
- b) **caracterización léxico-semántica del lego** (10,34) y uso de **preguntas y respuestas** en el cuerpo textual (31,03%).

Capítulo III

NIVEL DEL CONTENIDO SEMÁNTICO

Ciapuscio (2003^a: 100) incluye, en el nivel del contenido semántico, tanto la selección de la información como su disposición y organización y aclara que, de hecho, es todo el aspecto temático del discurso el que está en juego en este módulo.

Seis son los parámetros que la autora considera relevantes para el estudio del discurso en el nivel del contenido semántico: el tema, las actitudes temáticas, la perspectiva sobre el tema, las formas primarias o derivadas, las partes textuales y el tipo de despliegue temático. A los efectos de la exposición de los resultados en este nivel, he agrupado y organizado esos seis parámetros en cuatro: actitudes temáticas, partes textuales, tipo de despliegue temático y perspectiva temática –que incluye el indicador de forma textual primaria o derivada.

1. Actitudes temáticas

Siguiendo a Brinker (1988), quien instala este término para referirse a las actitudes que implícita o explícitamente el productor textual expresa acerca del contenido, Ciapuscio incluye en el dominio de las ACTITUDES TEMÁTICAS todo el ámbito de estudio de la modalidad en sentido amplio, vale decir, lo que en el marco semiótico de este trabajo se entiende por MODALIZACIÓN:

La modalización es más general que la modalidad; en efecto, en lingüística se entiende por modalización todo aquello que señala la actividad subjetiva de la instancia de discurso; todo lo que, de hecho, indica que se trata de un “discurso en acto”. En este sentido, las expresiones afectivas, las evaluaciones axiológicas, y, en consecuencia, la constitución de sistemas de valores del discurso, forman parte de ella. (Fontanille, 2001: 143)

Dada esta “amplitud” que conlleva la noción misma del parámetro semántico ACTITUD TEMÁTICA, he considerado una necesidad metodológica precisar el criterio para el análisis de los textos del corpus en este sentido.

De este modo, y para ser consecuente con la dirección teórico-metodológica adoptada en esta investigación, los textos han sido abordados a partir de la noción de AXIOLOGIZACIÓN, que consiste, de acuerdo con Courtés (1997:237-257), en la sobredeterminación de los términos de una categoría temática de acuerdo con la categoría tímica EUFORIA / DISFORIA. Es decir, supone atribuir a esos términos

categoriales un valor positivo o negativo, lo cual implica la consideración de lo temático desde la perspectiva de la evaluación del sujeto, y se erige, de esta manera, en un índice relevante para la precisión del parámetro ACTITUD TEMÁTICA en el nivel semántico.

En los textos que conforman el corpus, se ha registrado la actualización de cuatro tipos de axiologización tendientes a la construcción valorativa del objeto temático: AXIOLOGIZACIÓN ÉTICA, AXIOLOGIZACIÓN COGNOSCITIVA, AXIOLOGIZACIÓN PRAGMÁTICA Y AXIOLOGIZACIÓN HEDÓNICA ³¹.

1.1. Axiologización ética

La axiologización ética supone la emisión, por parte del enunciador, de un juicio de valor formulado a partir del eje constituido por los términos **bien / mal**.

En principio, los textos del corpus que presentan secuencias directivas dominantes son textos cuyo contenido temático, desde el punto de vista de la actitud, se desarrolla a partir de una axiologización ética, desde el momento en que en los mismos el enunciador experto dirige la acción del enunciatario no experto hacia lo que el primero considera que se DEBE o se PUEDE HACER (lo que “está bien” hacer) y/o hacia lo que NO SE DEBE o NO SE PUEDE HACER (lo que “está mal” hacer):

	<p>En cuanto a lo personal Para que Usted pueda gozar verdaderamente de la degustación de un vino, debe tener en cuenta algunos aspectos personales. Por Adriana R. de la Mota</p>
<ol style="list-style-type: none">1. Previamente a la degustación, no fume.2. No utilice perfume, pues éste interferirá con los aromas que usted desea apreciar.3. Para las damas, no es aconsejable el uso de rouge, pues éste interfiere sobre las características olfato-gustativas del vino.4. Para las personas que toman medicamentos, la degustación debe estar lejos de su ingesta, ya que, en general, los mismos interfieren en la buena percepción del vino.5. No coma chicles o caramelos, porque los sabores de éstos harán que perciba en forma distorsionada los sabores del vino [...]	

³¹ Gómez de Erice y Zalba (2003: 109) consideran cuatro dominios, a partir de los cuales surgen cuatro ejes para la configuración de los sistemas de valores: eje ESTÉTICO (feo/hermoso); eje ÉTICO (bueno/malo); eje PRAGMÁTICO (útil/inútil) y eje LÓGICO (coherente/incoherente). Debido a los sistemas de valores que se ponen en juego en los textos analizados en esta tesis, he considerado necesario proponer dos ejes más: el COGNOSCITIVO (fácil/difícil) y el HEDÓNICO (agradable/desagradable). El calificativo “hedónico” está instalado en el ámbito del ASV (cfr. Capítulo II, Sección II), por eso lo he seleccionado para denominar el eje sobre el cual se realiza este último tipo de valoración.

En el texto transcripto, la modalidad ética se inscribe plenamente en el ámbito de la polaridad negativa. Por lo tanto, palabras que, descontextualizadas, no tendrían carga negativa, adquieren valor disfórico por la modalización, como es el caso de “perfume” (con un opuesto eufórico: “aroma”), “caramelos”, “rouge” e, inclusive, “medicamentos”. Por otra parte, hay palabras que en sí mismas tienen esta carga semántica y que, al ser incorporadas al discurso, contribuyen de manera decisiva a la construcción de la polaridad negativa, como es el caso de “distorsionados”, “interferir” y, por supuesto, la realización prototípica con el adverbio “no” que precede a todos los predicados.

Es evidente que estas consideraciones -que podrían establecerse como una suerte de regla general dada su recurrencia- no excluyen el hecho de que también puedan distinguirse índices correspondientes a una axiologización ética en textos donde la relación entre secuencias expositivas y directivas es más equilibrada e, inclusive, en textos donde las secuencias expositivas son las dominantes:

- *Aplicando nuestra imaginación, el vino que está en la boca toma la imagen de un cuerpo con tres dimensiones. Así, la **forma ideal** del vino es la **esfera**, que representa el **volumen y equilibrio perfecto**. O sea, que si yo, para describir un vino, utilizo los términos **redondo, con volumen en boca y equilibrado**, estoy realizando **los mejores comentarios** sobre el mismo. En cambio, si la figura geométrica que utilizo en la descripción **se aleja de la esfera** y lo percibo como un vino en **boca puntiagudo, anguloso o punzante, con poco volumen y desequilibrado**, será el **peor de los “piropos”**. Recordemos que la esfera representa la **continuidad** en donde el comienzo se confunde con el fin; la **perfección** y todas las figuras con **aristas o ángulos** están representando la **ruptura** de esta continuidad. (Léxico del Degustador. Parte I)*

Como ha podido advertirse, a las figuras geométricas se les asignan valores positivos y negativos para lograr la descripción de un buen vino o de un mal vino. De hecho, en los juicios valorativos que emite el enunciador experto se utilizan expresiones metafóricas que rescatan metáforas conceptuales e imágenes esquemáticas prototípicas, como la del círculo concebido en tanto perfección y la balanza en tanto equilibrio y armonía.

El cuadro comparativo que se presenta en *Cómo conocer un vino por su color* ofrece una gran cantidad de términos agrupados y asociados con las distintas características que hacen que un vino sea considerado bueno o malo. En la tabla 14, transcribiré solo algunas de las filas del cuadro, pero se lo puede consultar de manera completa en el anexo correspondiente al corpus textual:

Vinos Tintos		
	Color	Características del vino
Cuerpo	fuerte y profundo pálido y poco profundo	vino fuerte, recio y de buen cuerpo vino ligero y suave al paladar
Estado del vino	vivo e intenso apagado y turbio	vino en su plenitud vino en mal estado
Vinos Blancos		
Edad	color ambarino, con reflejos pardos	vinos blancos muy maderizados, están oxidados o muy envejecidos.
Estado del vino	color dorado, vivaz, con gran cantidad de reflejos verduzcos colores apagados, virando a los pardos	blancos jóvenes, bien conservados vinos blancos mal conservados o envejecidos en roble.

Tabla 14: Axiologización ética en *Como conocer un vino por su color*

De acuerdo con la tabla 14, la axiología ética instala en el término temático *vino tinto* por una parte, toda una serie de VALORES DISFÓRICOS *-pálido, poco profundo, apagado, turbio, mal estado-*; por otra parte, toda una serie de VALORES EUFÓRICOS *-fuerte, profundo, recio, buen cuerpo, plenitud, vivo, intenso-*. Del mismo modo, la evaluación del término temático *vino blanco* se organiza en función de VALORES DISFÓRICOS *-ambarino, reflejos pardos, muy maderizados, oxidados, envejecidos, muy envejecidos, apagado, mal conservados-* y de VALORES EUFÓRICOS *-dorado, vivaz, reflejos verduzcos, joven, bien conservado-*.

Considero importante señalar, en este caso también, una de las características prototípicas de la axiologización: términos evaluativos que en un contexto son los indicados para establecer una valoración disfórica, en otros contextos son los apropiados para establecer una valoración eufórica. En la tabla 14, puede observarse que uno de los descriptores disfóricos para el término temático *vino blanco* es *envejecido en roble*. Si este mismo descriptor se ubicara en el contexto de la evaluación de un vino tinto, ciertamente implicaría una evaluación altamente eufórica.

1.2. Axiologización cognoscitiva

En los textos que conforman el corpus, la axiologización cognoscitiva implica la valoración del objeto temático a partir de juicios emitidos por el enunciador experto, basados en el eje constituido por los términos **fácil / difícil**.

Junto con la ética, la axiologización cognoscitiva es la de mayor representación en el corpus y se erige como una de las marcas más explícitas del componente didáctico en el mismo. En efecto, por medio de los juicios axiológicos cognoscitivos, el enunciador-divulgador lleva a cabo dos tareas de corte netamente didáctico: o bien enfatiza en la sencillez del tema –lo cual, de por sí, representaría una garantía de aprendizaje para el no experto-; o bien destaca la ayuda que brindará al enunciatario no experto por el modo en que expondrá y organizará el contenido temático.

Los fragmentos siguientes son ejemplos del primer caso:

- *La fermentación maloláctica (FML) es un proceso teóricamente **simple** y **bien comprendido** [...] (Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos)*
- *Hablamos del equilibrio en boca de un vino blanco, pero ¿cómo podemos determinarlo? Es **muy sencillo**, todos podemos experimentarlo. (Equilibrio en los vinos blancos)*

En los dos ejemplos, el enunciador construye el objeto temático a partir de la simplicidad: en el primer caso, el tema es la fermentación maloláctica; en el segundo, la determinación del equilibrio en boca de un vino blanco. Este abordaje del tema a partir de su “facilidad” -valor positivo en una situación de enseñanza-aprendizaje- instala en el discurso el dominio de la AXIOLOGIZACIÓN EUFÓRICA, marcada semánticamente en los atributos que se le asignan al objeto temático: *simple, bien comprendido, sencillo*.

El fragmento que sigue es un ejemplo del segundo caso que señalé precedentemente: el tema no es sencillo –determinación del origen de olores y gustos anormales en los vinos-, pero el enunciador se propone como objetivo facilitar la tarea de adquisición del conocimiento por parte del enunciatario:

- *En realidad, como ya lo expresaron desde hace años, investigadores como Osvaldo Colagrande de la Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza, Italia, en todos los casos, la evaluación objetiva de las sensaciones organolépticas desagradables es **muy difícil** porque:
a) los **diferentes** compuestos responsables de los defectos son **numerosos**, con umbrales de percepción **muy bajos**;
b) su determinación demanda equipos **complejos y delicados**
c) algunos defectos no son causados por un solo compuesto, sino por el **sinergismo (suma de factores para producir un efecto)** entre sustancias de naturaleza diferente.
Como en la mayor parte de los casos, un defecto preciso no es imputable a un solo compuesto, pero sí a la **sinergia** entre las sustancias que dan lugar a estos perfiles organolépticos; **para simplificar** la exposición se tratarán*

*los olores y los sabores en su **conjunto**, teniendo en cuenta que toda sustancia que tiene un olor malo, tiene una repercusión negativa sobre el gusto. (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)*

La axiología cognoscitiva instala en el objeto temático toda una serie de VALORES DISFÓRICOS que le permiten al enunciador destacar la ayuda que él, como experto, le brindará al enunciatario. Los términos disfóricos están encabezados por el prototípico *difícil*, cuantificado por *muy*. A continuación, siguen las razones acerca de por qué se considera un tema muy difícil, razones que se concentran en el hecho de que son múltiples los factores que pueden dar origen a sensaciones organolépticas desagradables. Por lo tanto, todas las unidades léxicas que actualicen el sema “cantidad”, adquirirán en este contexto valor disfórico, como *diferentes*, *suma* y *sinergia*. Como contrapartida, y como modo de dar solución al problema, el enunciador construye la axiologización eufórica a partir de la explicitación de su objetivo –*simplificar la exposición*–, como así también de la estrategia que empleará: unificar las sensaciones olfativas y las gustativas, con lo cual el tratamiento en *conjunto* viene a salvar las dificultades en el aprendizaje, originadas en la *sinergia*.

En el fragmento siguiente, puede advertirse cómo se construye el objeto temático a partir de la axiologización eufórica y la disfórica, utilizando los términos prototípicos y haciendo hincapié en destacar los términos positivos por medio de la cuantificación y la coordinación:

- *Aunque a primera vista parezca una terminología **difícil**, si usted realiza la prueba observará que es **sumamente sencillo y atractivo**, ya que **sólo** debemos expresar a través de palabras nuestras sensaciones. (Léxico del Degustador. Parte I)*

En todos los casos, ya sea que se destaque la sencillez del tema o la ayuda que se le brinda al enunciatario para el abordaje del mismo, el objetivo de la axiologización cognoscitiva es la tematización del objeto a partir de las garantías ofrecidas para la tarea de adquisición del conocimiento, lo cual instala a este tipo de axiologización como un índice relevante del componente didáctico en el discurso de divulgación.

1.3. Axiologización pragmática

La axiologización pragmática supone la emisión, por parte del enunciador, de un juicio de valor formulado a partir del eje constituido por los términos **útil / inútil**.

En los textos que conforman el corpus, esta categoría axiológica se presenta como sumamente maleable y compatible con las descriptas precedentemente, ya que, por un lado, el origen de lo útil puede estar dado por lo bueno o lo fácil o y, por el otro, lo inútil puede obedecer a lo malo o a lo difícil, según los casos.

En el siguiente fragmento, se puede advertir la conjunción axiológica entre lo cognitivo y lo pragmático:

- *Hoy, los vocablos utilizados en degustación son más que numerosos. Diferentes autores agrupan las palabras según éstas hagan referencia a la estructura, aroma o sabor del vino. Para evitar las dificultades y la confusión de los términos es que aquí, sencillamente, están dispuestos por orden alfabético. Ésta lista de términos sólo intenta ser una herramienta de ayuda al lector. (Léxico general N° IV)*

Numerosos, dificultades y confusión son términos correspondientes a una AXIOLOGIZACIÓN DISFÓRICA COGNOSCITIVA, en tanto representan los obstáculos del aprendizaje. A su vez, y en oposición, *sencillamente y orden alfabético* están determinando, dentro del mismo eje, la AXIOLOGIZACIÓN EUFÓRICA. En este sentido, también podrían incluirse como marcas *herramienta y ayuda* aunque, dado el sema de instrumentalidad que comparten ambas palabras, pueden entenderse como índices de una AXIOLOGIZACIÓN PRAGMÁTICA EUFÓRICA, tendiente a lograr el éxito en la descripción sensorial. Con todo, la conjunción de ambos ejes es absolutamente complementaria, dado que la homologación **fácil / útil** por un lado, y **difícil / inútil** por el otro es precisamente la que otorga coherencia a la explicitación del objetivo que se propone el enunciador-divulgador.

El que sigue es otro ejemplo de conjunción axiológica cognitivo-pragmática:

- *¿Qué **regla** se puede recordar para **asociar** los aromas de los vinos con el de las flores y frutos que se hallan presentes en la naturaleza? Una **muy simple**, pero **valedera**... Se ha comprobado que los aromas de flores y frutos blancos y amarillos dominan en los vinos blancos, y los aromas de flores y frutos rojos en los vinos rojos. (Fases de la degustación: parte II: olfacción)*

En este ejemplo, hay marcas lingüísticas que remiten a una axiologización eufórica tanto pragmática como cognoscitiva (*regla, asociar*). La especificidad de uno y otro tipo de axiologización está delimitada por sus atributos: *simple* permite recuperar una axiologización cognoscitiva, mientras que *valedera* una valoración de tipo pragmática.

En el siguiente, puede observarse la conjunción axiológica entre lo pragmático y lo ético:

- [...] *debemos conservar la opción más antigua que es la de designar los aromas del vino por **analogía**, es decir por **semejanza** con tal o cual olor a flor, fruto u aroma a otro producto alimenticio. Esta designación por analogía **aporta** un **reconocimiento** de estos aromas y una cierta **flexibilidad** y la posibilidad de **jugar** con las equivalencias. Por ejemplo, cita Max Léglise, para tal vino donde un degustador encontrará un perfume a violeta, otro dirá lirio. Los dos **tendrán razón**: una misma sustancia química es la base de ambas impresiones. Lo mismo ocurre con la esencia de nuez, los unos dirán “almendras amargas” y otros, “pistaccio” y otros “cherry”. Se trata de la misma base química, pero matizados en tres casos por los constituyentes secundarios. Por esto **conviene no ser tan radical** en el vocabulario, ya que puede ser **muy sugestivo** el reconocer las **equivalencias**.* (El Universo de los Aromas: parte I)

La función directiva instala la axiologización ética en el enunciado, ya que el enunciador dirige la acción del enunciatario hacia lo que el primero CREE QUE SE DEBE HACER -lo que “está bien” hacer: *conservar la opción más antigua que es la de designar los aromas del vino por analogía, es decir por semejanza-* y hacia lo que CREE QUE NO SE DEBE HACER -lo que “está mal” hacer: *ser tan radical en el vocabulario*. De este modo, se delimitan discursivamente los espacios para la homologación de las axiologizaciones éticas y pragmáticas. En efecto, lo que está **bien** hacer es lo que será **útil** para alcanzar el **éxito** en la descripción olfativa de un vino; y así es como, en este contexto, adquieren VALOR EUFÓRICO *analogía, semejanza, reconocimiento, flexibilidad, jugar, conviene, sugestivo y equivalencias*. Dado que la actitud temática está inscripta definitivamente en la polaridad positiva, el espacio para la axiologización disfórica -lo que está **mal** hacer y, por lo tanto, lo que será **inútil** o inconveniente dado que puede llevar al **fracaso** en la descripción- queda acotado a la realización prototípica por medio del adverbio *no*, que transfiere su VALOR DISFÓRICO al calificativo – *radical-* y al cuantificador –*tan*.

1.4. Axiologización hedónica

La axiologización hedónica consiste en asignar valores eufóricos o disfóricos al objeto temático en relación con el eje constituido por los términos **agradable** / **desagradable**, respectivamente.

En los textos que conforman el corpus, la axiologización hedónica también está ligada a la axiologización ética: un vino que resulta desagradable en alguna de las fases del análisis sensorial, es un vino que pierde en calidad y, por lo tanto, puede

ser juzgado como un mal vino; mientras que un vino que resulta agradable a los sentidos y que por ello provoca placer, gana en calidad y, consiguientemente, puede ser considerado un buen vino:

- [...] podemos expresar que un vino tiene una “buena acidez”, como sinónimo de **frescor**, de **vivacidad**, que es una cualidad **muy agradable** en vinos blancos secos o tintos jóvenes. En cambio, la acidez puede ser sinónimo de **dureza**, percibida como posgusto en el fondo de la garganta, que se percibe como una sensación **desagradable**. Esta acidez puede expresarse como acidez **irritante**, **excitante**, **molesta**, **de verdor** y suele ser un **defecto** de algunos vinos. (El Léxico del degustador. Parte II)

En el fragmento transcrito, es la axiologización ética la que delimita los espacios textuales para la axiologización hedónica eufórica y disfórica.

En efecto, por medio de la valoración ética, al objeto temático *acidez* se le asigna el término eufórico *buena*, lo que da lugar a la homologación con el término hedónico por excelencia *muy agradable*. Así es como quedan instalados discursivamente los VALORES EUFÓRICOS HEDÓNICOS: *frescor* y *vivacidad*. Del mismo modo, al hacer corresponder al objeto temático *acidez* el término ético *defecto*, se está marcando una axiologización disfórica, que da lugar a la homologación con el término hedónico correspondiente y prototípico: *desagradable*. A partir de esta homologación, toda una serie de VALORES DISFÓRICOS HEDÓNICOS se instala en el discurso para referirse a las sensaciones que provoca la acidez: *irritante*, *excitante*, *molesta* y *verdor*.

Todos los ejemplos que siguen a continuación pertenecen a un mismo artículo, cuyo tema es el origen de los olores y gustos anormales en los vinos. Es interesante observar en ellos la relación semántica de complementariedad que se establece entre la axiologización ética y la hedónica:

- [...] cuando hablamos de **defectos** aromáticos decimos que existen **olores desagradables** de origen pre-fermentativos, fermentativos y post-fermentativos.
- **Olores indeseables** [...] se originan a través de micro-organismos que **atacan** a la uva (agentes **patógenos**), como algunos **hongos**, que producen **anomalías** en los mostos. La degustación de los vinos producidos a partir de **uvas podridas**, en comparación con los obtenidos a partir de **uvas sanas**, permiten remarcar una **pérdida del frutado** y una **inestabilidad de los aromas** de la fermentación. En los casos extremos, pueden aparecer en los vinos los **gustos oideos** (olor a **hongo**, **enmohecido**).
- [...] algunas **desviaciones** en el proceso fermentativo pueden dar origen a la formación de compuestos azufrados que donan al vino **olores muy desagradables** como a: **huevo podrido**, **corral**, **gallinero**, **coliflor**, **cebolla**.

- A. Bertrand y A. Blaise comentan el **olor a ratón** como un flavor muy particular, perteneciente a la serie animal, también llamado “**gusto a ratón**” u “**orina de ratón**”. El olor a ratón está en relación con un derivado de la piridina. Es un **olor extremadamente persistente y desagradable**, que no es fácil de olvidar. (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)

Nuevamente el término ético *defecto* -con algunos refuerzos disfóricos como *anomalías, inestabilidad y desviaciones*- es el que organiza la axiologización hedónica, predominantemente disfórica, a partir de la homologación con el término prototípico *desagradable*. En estos fragmentos, también podemos observar la inclusión de lexemas que en sí mismos poseen carga axiológica negativa y que otorgan, por ello, la fuerza disfórica a la evaluación; tal es el caso de: *indeseable, atacan, patógenos, podridas, pérdida, oideo y enmohecido*, reforzados por la reiteración del calificativo *desagradable*, cuantificado a su vez en un caso por *muy*, y en otro, por *extremadamente*. El universo axiológico hedónico disfórico se completa por el uso de unidades léxicas que adquieren valor semántico negativo por su inclusión en el contexto de la percepción olfativa y/o gustativa, que es el marco temático del artículo. De este modo, palabras como *ratón, hongos, corral, gallinero, coliflor y cebolla*, todas ellas asociadas al olfato o al gusto resultan índices de valoración hedónica altamente disfórica. Un caso particular es el de la palabra *orina* que, en el marco temático instaurado a partir de los defectos y lo desagradable y, además, en relación sintagmática con *ratón*, evidentemente adquiere carga semántica negativa. Ahora bien, si esta palabra se utilizara en el marco de una evaluación de vinos blancos y si apareciera relacionada sintagmáticamente con *gato* para describir sensorialmente una variedad particular -el SAUVIGNON BLANC-, ciertamente adquiriría valor eufórico, puesto que la *orina de gato* es uno de los descriptores primarios de la serie animal que, en la concentración adecuada, aparece en los buenos varietales elaborados a partir de ese cepaje.



El análisis del parámetro semántico de la ACTITUD TEMÁTICA de acuerdo con la AXIOLOGIZACIÓN ha permitido determinar cuáles son los ejes evaluativos a partir de los cuales el enunciador construye el objeto temático en los textos que conforman el corpus: el eje ÉTICO, el eje COGNOSCITIVO, el eje PRAGMÁTICO y el eje HEDÓNICO.

Por medio de la puesta en discurso de estas cuatro axiologías, el enunciador-divulgador explicita el sistema de valores solidarios que sustenta el contrato

enunciativo. De este modo, haciendo asequible al enunciatario lego el universo axiológico inherente al dominio disciplinar, lo acerca a la comunidad discursiva de los expertos, lo cual constituye un índice relevante en el análisis del componente didáctico en el discurso de divulgación de ASV.

2. Partes textuales

Tal como se adelantó en el análisis del nivel situacional, todos los textos que conforman el corpus de esta investigación tienen una misma estructuración: por una parte, un título y un copete –generalmente directivos o interrogativos- y el cuerpo, donde se despliega el contenido temático.

Esta estandarización responde a los principios básicos del diseño de la interfaz de un sitio web: la utilización sistemática y consistente de una metáfora y de un estilo que unifique los contenidos principales y secundarios para asegurar una comunicación exitosa³². El siguiente es un fragmento de una de las páginas de la sección *Degustando* -de la que ha sido extraída la mayor parte de los textos del corpus-, y en él puede observarse cómo todos los artículos respetan un formato estandarizado:

Degustando

1/9 [Ver notas siguientes](#)



Entrevista con Jane Masters, MW
«La concentración es clave: todos hacemos uso de nuestros sentidos del gusto y olfato cada día, pero no siempre prestamos atención a lo que comemos o bebemos». Por **Montserrat Daban. Rubes**
Editorial.
[Ver nota completa](#)



Cómo conocer un vino por su color
¿Qué información nos aporta el color de un vino?. Por **Adriana Ruth de la Mota.**
[Ver nota completa](#)



Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos
La actividad de diferentes cepas de bacterias lácticas puede originar aromas indeseables en los vinos ¿Cómo se pueden identificar? Por **Lallemand**
[Ver nota completa](#)

³² Estas nociones se desarrollarán y ejemplificarán en el apartado dedicado a la realización para / hipertextual, en el capítulo correspondiente al análisis del nivel formal-gramatical.

3. Tipo de despliegue temático

Ciapuscio (2003^a), siguiendo la propuesta secuencial de Werlich (1975), considera cinco estructuras de base semántica en virtud de las cuales se despliega el contenido temático en los textos: secuencias descriptivas, narrativas, expositivas, argumentativas y directivas. Si bien la combinación de distintas clases de secuencias es una constante en la realidad discursiva, la caracterización de un texto como perteneciente a un tipo textual determinado es posible mediante la determinación de la dominancia de alguna de las clases de secuencias sobre las demás. Por otra parte, es importante señalar que estas categorías de organización adquieren actualización discursiva por medio de distintos procedimientos particulares que contribuyen estratégicamente al desarrollo del contenido temático desde una acción local, como es el caso de las ejemplificaciones, las analogías, las seriaciones, etc.

En el análisis de los textos que conforman el corpus de esta investigación, se han registrado dos tipos de secuencias dominantes: expositivas y directivas o instructivas. Cabe destacar, asimismo, la recurrencia de la descripción al servicio de la exposición y de la instrucción, motivo por el cual la he considerado un procedimiento local dentro del marco de un texto predominantemente expositivo o directivo³³.

3.1. Secuencias expositivas dominantes

La mayor parte de los textos analizados presenta secuencias expositivas dominantes, por medio de las cuales el enunciador-divulgador realiza la construcción conceptual del objeto temático. Como podrá observarse en el texto transcrito a continuación, en este nivel de análisis semántico-temático del discurso, la categoría SECUENCIA EXPOSITIVA es la correlación de la categoría modal EPISTÉMICA en el nivel del análisis funcional:

³³ Con respecto a esta decisión teórico-metodológica, considero importante señalar que en el ámbito del estudio de la comprensión y la producción textual hay propuestas que incluyen la descripción en el dominio de los procedimientos locales, dado que puede encontrarse en el marco de distintos tipos textuales (cfr. Castro y Puiatti, 1999: 86- 91). En cuanto al criterio adoptado para delimitar las secuencias, siguiendo a Gallardo (2002:75), he considerado como regla general que el párrafo es la unidad temática mínima para la determinación de la extensión de una secuencia. No obstante, la misma autora hace la salvedad de que hay casos en que en un mismo párrafo se puede identificar más de un tipo de secuencia.

Degustar es gustar el vino

¿En qué consiste la degustación de un vino? En realidad... ¿Cuál su objetivo último?
Por **Adriana R. de la Mota**

Es gustar con atención un vino, para llegar a apreciar sus calidades o sus defectos.

Ciertamente, el vino es una bebida singular, plena de atractivos y complejidad, ya sea por su aspecto, por su composición química, física y bioquímica y por los factores naturales y humanos que intervienen en su elaboración.

Los factores que más condicionan esta originalidad del vino son, esencialmente, el cepaje, el suelo, el clima y el hombre. Cuando estos factores se conjugan armoniosamente, convergen para conceder a la uva, fruto de la vid, las cualidades potenciales necesarias para obtener un vino de calidad.

Desde los albores de la civilización estas características del vino han incitado poderosamente la atención del hombre, quien valiéndose de los sentidos de la vista, el olfato y el gusto, ha podido apreciar acabadamente sus diversas propiedades.

Este elemental procedimiento constituye la base de lo que hoy conocemos como el principio del Análisis Sensorial o la degustación del vino.

Para determinar y precisar, por lo tanto, las cualidades del vino, nos servimos de nuestros sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el tacto. Sería extenso describir los mecanismos fisiológicos de cada uno de estos sentidos, por lo cual nos limitaremos sencillamente a concretar los resultados que su aplicación nos proporciona.

A los efectos del análisis ejemplar, he seleccionado este breve texto, ya que da cuenta, prototípicamente, del despliegue temático sobre la dominancia de una base semántica expositiva³⁴.

El texto consta de seis párrafos, de los cuales el primero, el segundo, el tercero y el quinto están íntegramente constituidos por enunciados epistémicos de certeza, que instalan discursivamente el objeto temático “vino”. Podemos observar, entonces, por las construcciones modales, que la función propia de los textos con base expositiva es la **informativa**, actualizada en el nivel del contenido semántico por medio de una serie de recursos a los cuales el enunciador acude para construir conceptualmente el objeto temático de manera compleja. En efecto, el tema se despliega por la atribución de características al objeto “vino”, que lo construyen como algo único y excepcional –*el vino es una bebida singular, plena de atractivos y complejidad*-. Esta construcción temática de la *originalidad* del vino lleva aparejada una explicación causal, que se desarrolla mediante dos series de enumeraciones, una en el segundo párrafo –*ya sea por su aspecto, por su composición química, física y bioquímica y por los factores naturales y humanos que intervienen en su elaboración*- y otra en el tercero –*Los factores que más condicionan esta*

³⁴ Werlich caracteriza cada uno de los tipos de secuencias en función de rasgos gramaticales. Por esta razón, en el nivel del análisis semántico me limitaré a la descripción y a la ejemplificación de los tipos de secuencias a partir de las relaciones de significación que establecen en el discurso y reservaré las descripciones y ejemplificaciones morfo-sintácticas para el capítulo correspondiente al nivel de análisis formal-gramatical.

originalidad del vino son, esencialmente, el cepaje, el suelo, el clima y el hombre-. Una breve secuencia narrativa –cuarto párrafo- está puesta al servicio del despliegue temático expositivo, dado que refuerza la construcción conceptual del vino basada en la originalidad, al mismo tiempo que introduce los principios del análisis sensorial, que constituyen el aspecto temático desarrollado en los dos párrafos siguientes. Finalmente, el último enunciado de función directiva, está subordinado por medio de una relación causal al enunciado epistémico.

La homologación entre MODALIDADES EPISTÉMICAS y SECUENCIAS EXPOSITIVAS ciertamente permite recuperar una estrategia didáctica de construcción conceptual del objeto tematizado en el discurso de divulgación.

3.2. Secuencias directivas dominantes

En menor medida se registran casos de secuencias directivas dominantes en los textos del corpus.

Dado que la categoría SECUENCIA DIRECTIVA es la correlación de la categoría modal ÉTICA en el nivel funcional, podemos advertir que en el plano semántico del discurso se opera un cambio en el estatus del objeto. En efecto, mientras que en las secuencias expositivas el peso semántico está puesto en la construcción del objeto a partir del nivel temático, en las secuencias directivas el peso semántico está puesto en el hacer del sujeto destinatario, por lo cual la construcción semántica del objeto ya no se inscribe en el nivel temático sino en el figurativo³⁵:

³⁵ *Calificamos de figurativo [...] en un universo de discurso dado [...], a todo lo que puede estar directamente relacionado con uno de los cinco sentidos tradicionales: la vista, el oído, el olfato, el gusto y el tacto [...]. Figurativo y temático son así, a la vez, opuestos y complementarios: lo figurativo tiene relación con el mundo exterior aprehensible por los sentidos; lo temático concierne al mundo interior, a las construcciones propiamente mentales con todo el juego de las categorías conceptuales que las constituyen. [...] lo figurativo no podría reducirse en modo alguno a sí mismo, pues remite necesariamente a una tematización [...] o a una axiologización. (Courtés, 1997: 238-239)*

Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II

Existen diferentes maneras de percibir el aroma de un vino, conozca las diferentes técnicas para hacerlo. Por **Adriana R. de la Mota**

Teniendo presente las características de las sustancias volátiles del vino, para percibir correctamente los aromas, debemos tener en cuenta: la elección de la copa correcta y la temperatura de servicio. La copa correcta nos ayudará a exaltar las cualidades del vino y evitar la pérdida de sustancias volátiles.

* Una vez escogida la copa y teniendo en cuenta la temperatura de servicio para cada tipo de vino, para percibir los aromas, debe servir vino hasta ocupar una tercera parte de la copa y nada más.

* Antes de tomar la copa, realice una inhalación a "copa parada", sin levantarla, ni ejercer ningún movimiento de la misma. Así, será posible percibir los aromas más ligeros y también los defectos. Entre ellos, los aromas típicos de la mala conservación, vasijas en mal estado, contaminación, etc.

* Luego, separe la nariz de la copa y realice varias inspiraciones y expiraciones de aire puro. Repita la operación. Recuerde que siempre que huelga algo, debe descansar por un lapso de algunos segundos, ya que las células odoríferas se agotan y saturan rápidamente.

* Posteriormente tome la copa por el pie. Agítela ligeramente en sentido circular, para que el vino contenido en ella se mueva suavemente, así la superficie interna de la copa se pone completamente en contacto con el líquido.

* Ahora bien, entre las dos posibilidades anteriores, existe una tercera. Si Usted no se siente demasiado seguro para realizar estos movimientos de la copa en el aire, efectúe pequeños círculos permitiendo que la base de la copa permanezca sobre la mesa.

* El movimiento y la agitación permitirán el desprendimiento de gran cantidad de moléculas odoríferas, así es que acérquese la copa, casi metiendo la nariz en ella e inhale profundamente.

* Aleje la copa y exhale. Repita la operación las veces que sea necesario. [...]

En el texto seleccionado para el análisis ejemplar, se advierte notoriamente la dominancia de secuencias directivas, construidas sobre la base de enunciados modalizados éticamente a partir del compromiso –DEBER HACER–, motivo por el cual el acento no está puesto en la conceptualización del objeto, sino en las acciones que debe realizar el sujeto.

Dado que en la primera oración del primer párrafo se anuncia la importancia de la elección de la copa para la percepción de los aromas del vino y que, además, la copa es el elemento que más ocurrencia léxica tiene a lo largo de todo el desarrollo textual, es en función de ella que vamos a analizar las secuencias textuales. En la segunda oración del primer párrafo, la copa tiene un tratamiento semántico axiológico y temático: no es una copa cualquiera, sino una buena copa de degustación, *la copa correcta que nos ayudará a exaltar las cualidades del vino y evitar la pérdida de sustancias volátiles*. Este tratamiento del objeto implica una construcción modal epistémica y el consecuente carácter informativo-expositivo del enunciado. Una vez tematizada y axiologizada, la copa perderá protagonismo en los enunciados siguientes: en efecto, los enunciados modalizados éticamente enfatizan el comportamiento que debe observar el sujeto con respecto a la copa, no la copa en sí. Ciertamente, en las secuencias directivas el objeto está presente, pero esa presencia

no es temática, dado que la construcción del objeto no es conceptual sino figurativa, en tanto que meramente remite a una referencia perceptual.

Como puede advertirse, la determinación del estatus semántico del objeto es un índice relevante del paso de un tipo de secuencia a otro: un objeto construido temáticamente sienta las bases de una arquitectura expositiva; un objeto construido figurativamente, de una directiva.

3.3. Procedimientos locales ³⁶

En este apartado haré referencia y ejemplificaré los recursos cuya presencia se registra más frecuentemente en los textos que conforman el corpus y que han sido privilegiados en los mismos para construir estratégicamente las representaciones semánticas. En la mayor parte de los casos, estos procedimientos no se asocian exclusivamente a un tipo de secuencia dominante, sino que pueden encontrarse tanto en textos expositivos como directivos.

a) Causalidad

Aunque la relación dicotómica causa/consecuencia aparece en la totalidad de los textos que conforman el corpus, es un recurso privilegiado en los textos de estructura expositiva porque gran parte de la explicación de las características organolépticas de los vinos descansa sobre la base de conocer sus orígenes:

- *La formación de las llamadas “lágrimas del vino” se debe a un fenómeno de tensión superficial en el vino (relacionada con el alcohol) conocido como efecto Marangoni. (Fases de la degustación: parte I: visión)*
- *[...] **al** aportar la madera de roble más polifenoles, los vinos criados en barricas tienen mayor contenido polifenólico.*
- ***Como** el desarrollo del aroma en la mayoría de los grandes vinos corresponde a un período de reducción (sin presencia de oxígeno) es fundamental en los vinos guardados en casa, controlar el correcto taponado. (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)*
- *Los vinos colocados en barricas o toneles adquieren suavidad, más volumen y redondeo con el tiempo, **gracias al** aporte del oxígeno desde el exterior a través de los poros de la madera (micro-oxigenación (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?)*

³⁶ La enorme variedad de clasificaciones, denominaciones y conceptualizaciones de los distintos procedimientos discursivos motiva la decisión metodológica de adoptar una propuesta como base para el análisis de los textos. En este sentido, he seguido la que presentan Castro y Puiatti (1999: 86- 104). En los casos en que lo he considerado conveniente, he ampliado o especificado la propuesta de base con otros aportes, los cuales han sido debidamente indicados por medio de la respectiva cita bibliográfica.

A pesar de que la explicación causal es un recurso generalmente asociado a los textos expositivos, en el corpus analizado también se registran casos de textos de base directiva en los que la explicación causal aparece como una estrategia de cortesía para mitigar la fuerza de la instrucción dada al destinatario, lo cual marca un caso interesante de combinación de secuencias de distinto tipo en un mismo párrafo. En los ejemplos siguientes, se observa, en efecto, el desplazamiento que se opera en el estatuto semántico de los objetos *rouge* y *chicles* o *caramelos*: en las proposiciones directivas, el tratamiento es figurativo; mientras que en las proposiciones expositivo-informativas, el tratamiento es temático:

- *Para las damas, no es aconsejable el uso de rouge, pues éste interfiere sobre las características olfato-gustativas del vino.*
[...] *No coma chicles o caramelos, porque los sabores de éstos harán que perciba en forma distorsionada los sabores del vino.* (En cuanto a lo personal)

b) Comparación / Contraste

Este es un recurso muy utilizado para poder distinguir, apreciar y describir las diferentes características de los vinos. Por medio de las comparaciones, se destacan las semejanzas; mientras que por medio del contraste, se resaltan las diferencias que existen entre los objetos tematizados o axiologizados:

- *La acidez es un componente esencial en el vino, **tan importante como el alcohol.*** (Fases de la degustación: parte III: gusto)
- [...] *el vino joven que es ácido quedará ácido hasta el fin de su ciclo evolutivo. **Ocurre lo mismo** con la untuosidad. **No así** con el tercer parámetro a analizar como los taninos. Estos a medida que transcurre el tiempo, irán disminuyendo su astringencia, y el vino tinto se irá haciendo más suave y redondo.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)
- *En el agua helada, el vino demora alrededor de quince minutos en disminuir alrededor de 10° C, **mientras que** en la heladera demora más de dos horas para obtener el mismo resultado.* (Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino)

c) Descripción

Como ya fue anticipado, la descripción en sus distintas variantes es uno de los recursos que más presencia registra en los textos analizados, tanto de base expositiva como directiva. La descripción consiste en la atribución de rasgos o propiedades a un

objeto para caracterizarlo y, en el corpus, aparece bajo tres formas distintas: **clasificaciones, definiciones y adjetivación terminológica**³⁷.

c.1.) Clasificaciones

Por medio de este procedimiento, las partes que conforman una unidad se agrupan en virtud de su similitud en clases, especies o géneros. La presencia de la clasificación es una constante en los textos analizados, ya que es un recurso privilegiado para la comprensión de objetos complejos, fundamentalmente los relacionados con los distintos criterios sobre los que se basa la determinación de descriptores sensoriales:

- *Podemos considerar **tres categorías de expresiones relativas a la acidez de los vinos**: a) las que definen la “acidez” percibida como tal, b) las que la definen como “falta de acidez”, que termina siendo un defecto en el equilibrio de los vinos y c) las que la juzgan como “excesiva”. (Léxico del Degustador. Parte II)*
- ***Los caracteres odorantes de los vinos se han clasificado en primarios**, cuando provienen de la uva; **secundarios**, cuando se originan en la fermentación del mosto y **terciarios**, cuando se producen en las etapas de maduración y envejecimiento del vino. Todos ellos constituyen los componentes volátiles del vino, que percibimos al acercamos una fracción de vino a la nariz. (Fases de la degustación: parte II: olfacción)*
- *Se pueden formalizar los efectos, ya que **podemos diferenciar los aromas directos de la madera**:*
 - *Los que evocan a la manteca, la banana y la nuez de coco.*
 - *La gama de las llamadas especiadas, que evoca a la vainilla y la canela.*
 - *La gama que evoca los frutados como la naranja confitada y frutos de la pasión.*
 - *La gama de los tostados*
 - *La gama de los vegetales que evocan la clorofila, savia, etc. (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?)*
- *Las sensaciones visuales*
*Puesto el vino en la copa, comenzamos por observar su apariencia. **Cuatro elementos concurren para definir el aspecto del vino**: color, limpidez, eventual efervescencia y viscosidad. (Fases de la degustación: parte I: visión)*

En todos los ejemplos transcritos anteriormente, puede advertirse la construcción semántica de distintos objetos concebidos como una unidad: las expresiones relativas a la acidez, los aromas de los vinos, los aromas directos de la madera y el aspecto visual del vino. Cada uno de estos objetos temáticos es

³⁷ Castro y Puiatti (1999: 86- 91) distinguen como variantes de la descripción la definición, la división y la clasificación. He considerado relevante añadir una variante más, la adjetivación terminológica, porque es fundamentalmente por este medio que se realiza la traducción terminológica de la fase sensorial del ASV. Precisamente por este motivo, a los términos que se utilizan como parámetros de la fase de la traducción terminológica se los denomina DESCRIPTORES.

construido conceptualmente a partir de su complejidad, motivo por el cual es necesario deslindar cuáles son los distintos aspectos que les confieren entidad semántica, lo que da lugar a la instalación discursiva del procedimiento de clasificación.

c.2.) Definiciones

Zamudio y Atorresi (2000: 88- 95) destacan el hecho de que la definición es uno de los mecanismos más utilizados en las explicaciones de todo tipo. Debido a que la definición puede adoptar distintos formatos, las autoras proponen una conceptualización general del recurso y luego presentan una clasificación, que utilizaré para distinguir las diferentes ocurrencias de este procedimiento en los textos que conforman el corpus de esta investigación. En este sentido, es importante señalar que los criterios sobre los cuales está basada la clasificación no son excluyentes entre sí.

La definición es conceptualizada como un **procedimiento analítico de estructura binaria, que relaciona dos términos semánticamente equivalentes: uno por definir (*definiendum*) y otro que define (*definiens*)**. De las clases de definiciones que distinguen las autoras, en el corpus encuentran actualización discursiva las siguientes³⁸:

- ✓ DEFINICIONES METALINGÜÍSTICAS: Son las que, en los textos analizados, aparecen prototípicamente en el marco de “léxicos” o “glosarios”, introducidas por expresiones indicadoras de metalenguaje:
 - *Acídulo: Dícese de un vino ligeramente ácido.*
 - *Agresivo: Se suele decir de un vino joven o bien de un vino cuyos taninos son duros, o que por su fuerte acidez, se percibe astringente.*
 - *Agudo: Suele hacer referencia a vinos que se presentan angulosos, con toques cortantes o ásperos. (Léxico general nº IV)*
- ✓ DEFINICIONES PARAFRÁSTICAS: En esta clase se agrupa la gran mayoría de las definiciones que se encuentran en los textos analizados. Este tipo de definición puede construirse por medio de distintos procedimientos:
 - Por HIPERONIMIA: *La fermentación maloláctica (FML) es un proceso teóricamente simple y bien comprendido: bacterias lácticas del género*

³⁸ Las autoras realizan la clasificación de las definiciones en virtud de dos criterios generales y complementarios: la forma y el contenido de las definiciones. No he considerado pertinente presentar el esquema completo, dado que el objetivo de este apartado no es desarrollar el tema de la definición en sí, sino ilustrar cuán dúctil se revela este recurso para la construcción semántica del objeto de conocimiento en los textos que conforman el corpus.

Oenococcus oeni se multiplican en el vino al final de la fermentación alcohólica para transformar el ácido málico en ácido láctico. (Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos)

▪ Por METONIMIA: *El tanino es un componente del cuerpo del vino.* (Léxico para lo amargo y astringente)

▪ Por DERIVACIÓN MORFOLÓGICA: **Ahumado**: *Dícese de los vinos que poseen aromas a humo.* (Léxico general N° IV)

▪ Por SINONIMIA: Los siguientes son fragmentos extraídos de *Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos*, donde los descriptores sensoriales son definidos sinonímicamente mediante los respectivos compuestos químicos aromáticos y/o gustativos. Es interesante observar cómo esta relación sinonímica se establece gráficamente por medio del signo matemático = (igual):

▪ *Las pirazinas son otra clase de compuestos responsables de los aromas herbáceos (del tipo especiado, pimiento).*

Pimiento verde – Herbáceo = Pirazinas – Hexanales – Sexenales.

▪ *[...] algunas desviaciones en el proceso fermentativo pueden dar origen a la formación de compuestos azufrados que donan al vino olores muy desagradables [...].*

Huevo podrido- cebolla- ajo = Ácido sulfúrico – mercaptanos

- ✓ DEFINICIONES CONVENCIONALES: Son el resultado de una acción de construcción del objeto de índole prescriptiva por parte del enunciador. Debido a que es el tipo de definición que incluye las definiciones terminológicas, es también uno de los que más ocurrencia registra en el corpus, sobre todo en los casos en los que el enunciador considera necesario circunscribir conceptualmente al dominio disciplinar la construcción de un objeto que figurativamente puede remitir a un dominio no especializado:

▪ **Químicamente**, *el vino es una solución hidroalcohólica que contiene entre veinte y treinta gramos de sustancias disueltas.* (Fases de la degustación: parte III: gusto)

▪ [...] **cuando hablamos de defectos aromáticos decimos** *que existen olores desagradables de origen pre-fermentativos, fermentativos y post-fermentativos.* (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)



Independientemente de la clase a la que pertenezca dentro de la taxonomía, la definición es un procedimiento discursivo que aparece en la mayor parte de los textos que conforman el corpus y, aunque generalmente es asociado con textos de estructura predominantemente expositiva, también se registran casos de definiciones incluidas en el marco de **secuencias directivas**, como las siguientes:

▪ **Volumen de ataque en boca: Sensación de ocupación de la cavidad bucal por una cantidad estandarizada de vino: 10 mililitros.** Este es el primer descriptor a cuantificar una vez que el vino está en boca. Se introduce un pequeño sorbito de vino en boca. No se mueve el vino dentro de la boca por el movimiento de la lengua o por aspiración de aire. Se debe mantener la cabeza derecha, sin realizar ningún tipo de movimientos. [...]

Acidez: Sensación ácida que es semejante a cuando se coloca una solución de ácido tartárico en boca. Es el segundo descriptor a cuantificar luego de colocado el vino en boca. Se debe mantener la cabeza derecha. Se coloca el vino en movimiento subiendo una vez la lengua hacia el paladar, sin ejercer presión de una sobre otra. [...]

Rugosidad: Sensación de agresividad táctil sobre las mucosas bucales generadas por el vino blanco presente en la boca. Es el tercer descriptor a cuantificar luego de colocado el vino en la boca. Se debe mantener la cabeza derecha. En un lapso de 2 segundos luego de medir la acidez, pasar la lengua dos veces por el paladar: cada pasaje dura un segundo y hay un intervalo en un segundo entre los dos pasajes. [...] (Léxico del Degustador. Parte I)

En muchos casos, las definiciones están insertas en otro procedimiento incluyente:

✓ Definición incluida en una **clasificación**:

▪ **Tercer tipo de degustación: es la degustación descriptiva, conocida también como degustación de sommelier.** (Apreciación de la calidad mediante la degustación)

✓ Definiciones incluidas en un **contraste**. En el primero de los ejemplos, se pueden advertir dos definiciones por METONIMIA; en el segundo, dos por HIPERONIMIA:

▪ **Es importante precisar la distinción entre aroma y buqué. Se ha convenido en llamar aroma, al conjunto de principios odorantes de los vinos jóvenes, y se designa como buqué al olor adquirido en los vinos, producto del envejecimiento y que se expresa a lo largo del tiempo.** De acuerdo con esta precisión, la mayoría de los vinos blancos gozarían sólo de aroma y muchos tintos lograrían tener buqué. (Fases de la degustación: parte II: olfacción)

▪ **Existe una diferencia entre hierbas y especias. Las especias pueden ser definidas como plantas aromáticas presentadas bajo la forma entera, quebrada, en trozos o molida, cuya función en el alimento es condimentar.** Muchos tipos de especias representan varias partes de la respectiva planta (ej: nuez moscada, canela, jengibre, clavo de olor, pimienta negra, etc.). **Las hierbas suelen ser definidas como plantas cuyos tallos y hojas son usados en alimentación o medicina o para conferir olor o sabor (ej: romero, orégano, albahaca, etc).** (Las especias y el vino)

c.3.) Adjetivación terminológica

Bajo esta denominación he considerado pertinente incluir todo el universo de los DESCRIPTORES de los vinos que se utilizan en el dominio del ASV y que, evidentemente, tiene una presencia más que significativa en el corpus.

Al igual que las definiciones, este recurso es característico de los textos que podrían agruparse por compartir en sus títulos la palabra “léxico”. Además, es interesante advertir que, en prácticamente todos los casos, la adjetivación terminológica está asociada al formato de la **enumeración**. En efecto, en los siguientes fragmentos puede observarse cómo la enumeración de los descriptores se justifica desde el inicio del texto como uno de los procedimientos fundamentales para lograr la competencia del inexperto en la descripción sensorial:

- *Nuestro sencillo objetivo es que los lectores vayan ampliando esta **lista de términos** utilizados en degustación, que sólo constituye una excelente herramienta a la hora de describir un vino. [...] Acidez: Es el grado de eficacia gustativa de un ácido. En tal sentido decimos de una **acidez fuerte, media, débil**, conjuntamente con otras expresiones como **mordiente, aguda, hiriente**, etc. [...] También se expresan como sinónimos de sabores ácidos los términos: **acidificado, agresivo, agudo, anguloso y verde**. (Léxico del Degustador. Parte II)*
- *Léxico para lo amargo y astringente: Palabras que le ayudarán a **ampliar y entender los términos** empleados en degustación. (...)*
 1. *Términos relacionados con la astringencia*
Es una impresión de sequedad y rugosidad sobre la lengua.
*Términos equivalentes: sabor a “cuba”, **muy macerado**, sabor a orujo, está **arrasponado, leñoso**, sabor a prensa.*
 2. *Términos relacionados con el equilibrio o el desequilibrio tánico.*
*El tanino es un componente del cuerpo del vino. Y cuando está en cantidad suficiente hace que los vinos sean: **fuertes, consistentes, sólidos, vigorosos, bien estructurados, largos de boca**.*
*Vinos con demasiados taninos son: **duros, rudos, tiesos, severos, toscos**.*

Pero también podemos identificar adjetivaciones terminológicas recurrentemente en textos que no están focalizados en el aspecto terminológico:

- *Desde que la uva llega a la bodega y comienza la transformación del mosto en vino, hasta llegar al envejecimiento en barricas, hay un predominio de procesos oxidativos. Por ejemplo, un vino fino, luego de ser trasegado (pasado de una vasija a otra), filtrado o transportado aparece **cansado**, es decir que ha perdido su intensidad aromática, finura y afrutado. [...] Lo mismo ocurrirá luego de un mal embotellado, en que el vino se apreciará como **apagado**, pues habrá sufrido una fuerte aireación, y se degustará como un vino **aplastado** y necesitará tiempo para recuperarse. Un vino que se encuentra más afectado por la aireación de denominará **aireado**, hasta llegar a un vino irrecuperable por la intensa influencia del oxígeno, y se considerará un vino **oxidado**. Este último proceso es*

difícilmente corregible y aparecen los olores a quemado o cocido [...]. (El controvertido Decanter)

d) Seriación

De acuerdo con el análisis de los textos que conforman el corpus, en el discurso de divulgación de ASV este es un recurso fundamental para la arquitectura de las **secuencias directivas**. En efecto, mediante este procedimiento, las distintas acciones que debe llevar a cabo el destinatario se sitúan en el tiempo y en el espacio, a la vez que quedan comprendidas en un todo coherente y unificado. Es por ello que la seriación se especializa respecto de distintas **precisiones espacio-temporales**, como puede observarse en los ejemplos ofrecidos a continuación:

d.1.) Sucesión temporal de las acciones de acuerdo con parámetros espaciales

El caso básico que podría tenerse en cuenta para ejemplificar esta precisión respecto de la seriación es el hecho de que las fases de la degustación implican un eje de sucesión figurativa de las acciones, orientado verticalmente de arriba hacia abajo: vista, nariz, boca:

- *No olvide que la ejecución de la degustación se divide en tres fases consecutivas: la visual, la olfativa y la gustativa. En cada una de las fases se deberá ir realizando un análisis sistemático que, luego, en forma conjunta, nos otorgará el juicio definitivo del vino contenido en la copa.*
 1. *La fase visual constituye el primer contacto con el vino. Con la simple acción de mirar el vino, ya vamos teniendo una idea de cómo serán las fases siguientes. Esta fase no tiene valor absoluto, aunque generalmente, la fase visual dará poco margen a sorpresas futuras.*
 2. *En la fase olfativa ya se pueden apreciar las cualidades y defectos del vino. Esta fase está muy relacionada con la siguiente, que es la gustativa, ya que ambas se conjugan y complementan. Gran parte de los aromas encontrarán su traducción en la boca.*
 3. *En la fase gustativa se completa la verdadera prueba. Aquí, en la boca, es donde se hace más compleja la descripción y valoración del vino.**Una vez efectuadas las tres fases, se podrá emitir un juicio en cuanto a la calidad del vino degustado. [...]. (Fases de la degustación: parte I: visión)*

d.2.) Indicación de los desplazamientos y duración de las acciones

- *Astringencia: Sensación de agresividad táctil sobre las mucosas labiales generadas por el vino luego que éste ha sido “escupido”. Quinto descriptor a cuantificar luego de colocar el vino en la boca. Mantenga la cabeza erguida. En un lapso de 2 segundos después de haber “escupido” el vino contenido en la boca, pase el labio superior dos veces sobre los incisivos superiores: cada pasaje dura un segundo y hay un intervalo de un segundo entre un pasaje y otro. El labio se pasa de arriba abajo ejerciendo siempre el mismo esfuerzo muscular. Evaluar y anotar la intensidad de la fuerza de fricción generada por el segundo pasaje del labio sobre los dientes. (Léxico del Degustador. Parte I)*

d.3.) Indicación de las distancias

En el siguiente caso, los asteriscos van marcando la seriación de las acciones implicadas en las distintas fases del examen olfativo, cada una de las cuales tiene indicaciones precisas acerca de cuál es la distancia que debe haber entre la copa y la nariz:

- * *El movimiento y la agitación permitirán el desprendimiento de gran cantidad de moléculas odoríferas, así es que **acérquese la copa, casi metiendo la nariz en ella** e inhale profundamente.*
- * ***Aleje la copa** y exhale. Repita la operación las veces que sea necesario.* (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)

d.4.) Indicación de cantidad

- * *Una vez escogida la copa y teniendo en cuenta la temperatura de servicio para cada tipo de vino, para percibir los aromas, debe servir vino **hasta ocupar una tercera parte de la copa y nada más.*** (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)
- *1) Coloque **un pequeño sorbo** de vino blanco en la boca.* (Equilibrio en los vinos blancos)



La seriación también aparece, aunque en menor medida, en secuencias de base **expositiva**:

- *En el curso de la evolución de los vinos, los aromas **se suceden** siguiendo el mismo orden que en la naturaleza: aromas a flores, **después** aromas a frutos frescos, frutos secos y **luego** los aromas a productos vegetales y animales más elaborados.* (Los aromas de los vinos: flores, frutas frescas y secas)
- *Este [el acto de la degustación] va a desarrollarse según tres rituales que nos van a permitir apreciar los aspectos visuales, olfativos y gustativos de un vino:*
 - *La apreciación visual tiene en cuenta el color del producto y su limpidez. [...]*
 - *El examen olfativo permite juzgar simultáneamente la intensidad y la limpieza de la percepción de perfumes emitidos por el vino [...]. Vienen a **continuación** las nociones de equilibrio y de armonía olfativa.*
 - ***Finalmente** el análisis gustativo trata de la percepción de los diferentes sabores e impresiones táctiles en boca. [...] El aroma registrado por vía retronasal **completa** el conjunto de sensaciones gustativas. **El análisis termina** con el registro de la persistencia aromática y gustativa del vino, medida en segundos o, para los puristas, en caudalías. [...]*
 - *El post gusto y el análisis del “fondo de la copa” **rematan** la degustación y revelan a veces defectos desapercibidos hasta el momento.* (Apreciación de la calidad mediante la degustación)

e) Ilustración

Por medio de este recurso, el enunciador lleva a cabo una **maniobra retroactiva de re-construcción semántica** del objeto de conocimiento. En efecto, la puesta en discurso de procedimientos ilustrativos implica volver sobre una construcción conceptual realizada con anterioridad, fundamentalmente con el fin de aclararla, lo cual obliga a relacionar estrechamente el nivel del contenido semántico del análisis con el nivel situacional³⁹. Tres son los procedimientos discursivos ilustrativos con alto índice de recurrencia en el corpus: **la paráfrasis, la ejemplificación y la analogía.**

e.1.) Paráfrasis

La presencia de este procedimiento constituye una de las marcas más evidentes del componente didáctico en el plano de la enunciación ya que, mediante la paráfrasis, el enunciador experto hace explícitos los conocimientos que el enunciatario inexperto requiere para comprender el discurso del cual es destinatario.

Los tipos de paráfrasis que adquieren entidad discursiva en el corpus analizado son los siguientes⁴⁰:

✓ PARÁFRASIS POR EXPANSIÓN DE RASGOS DENOTATIVOS: Es la que mayor recurrencia registra en el corpus:

- *Los constituyentes del jugo de uva que provienen de uvas con hollejo verdoso o de uvas de hollejo violeta, confieren al vino tinto un PAI (**Potencial Aromático Intenso**) medible como el PAI de los vinos blancos.* (Diferencia entre Vinos Blancos y Tintos)
- *Cuando hacemos referencia a las virutas, pedacitos de roble, la relación madera/vino es mucho mayor. **O sea que cuando más pequeña es la vasija o los pedacitos de roble, más rápido transmiten al vino sus características y más tardan éstos en adquirir nuevamente la armonía** [...]. (¿Cómo puedo diferenciar vinos de bodega o con virutas de roble?)*
- *Así, el vino tinto es considerado como un vino de maceración, **esto significa que la fermentación alcohólica del jugo de uva debe ser***

³⁹ Considero que la ILUSTRACIÓN constituye un buen ejemplo del funcionamiento del plano cognoscitivo enunciativo del discurso, en el cual se vinculan el enunciador y el enunciatario: [...] *cuando el enunciador se preocupa por saber si el enunciatario le sigue sin problemas, si ha comprendido el mensaje que le dirige o cuando explica al enunciatario una palabra oscura [...], tenemos cambio de nivel en el interior del discurso: no es ya el enunciado, la historia contada por ejemplo, la que está en juego, sino la manera de presentarla que, por ese medio, trata de poner en el mismo diapason semántico a los actantes de la enunciación.* (Courtés, 1997: 388)

⁴⁰ Para clasificar las distintas ocurrencias parafrásticas en el corpus, me he basado en Ciapuscio (1993-1994: 21-22).

acompañada por la disolución de los constituyentes de las partes sólidas de la uva (película, semillas, eventualmente el raspón).

- ✓ PARÁFRASIS POR REDUCCIÓN DE RASGOS DENOTATIVOS:
 - *La fermentación maloláctica (FML) es un proceso teóricamente simple y bien comprendido [...] (Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos)*

- ✓ PARÁFRASIS POR EQUIVALENCIA DE RASGOS DENOTATIVOS: En el siguiente fragmento, la paráfrasis se trabaja de manera combinada, dado que las dos primeras operaciones parafrásticas son de reducción, mientras que la última es de equivalencia:
 - *En general, moléculas químicas identificadas como cloroanisoles y en particular, el 2,4,6 tricloroanisol (TCA) y el 2,3,4,6, tetracloroanisol (TeCA) representan los componentes más frecuentes identificables en los vinos juzgados como “encorchados” (bouchonnés) a la degustación. (Gusto a tapón de corcho, bouchonné, encorchado u olor a moho)*

e.2.) Ejemplificación

La ejemplificación tiene en el corpus una representación más que significativa, ya que es, ciertamente, uno de los recursos privilegiados debido a su funcionalidad para aclarar conceptos generales que se han vertido con anterioridad. En efecto, el enunciador se sirve del ejemplo para concretar y particularizar retroactivamente una construcción temática abstracta, a partir del dominio de la experiencia en la percepción de fenómenos concretos y en la selección de los prototípicos.

Esta tarea de selección que queda en manos del enunciador experto es fundamental, ya que es la que efectivamente ayudará al no experto a completar la representación semántica del objeto, tanto por la **relación sintagmática con el término tematizado** como por la **relación paradigmática con los demás ejemplos virtuales** (Zamudio y Atorresi, 2000: 96). Por esta razón, en el plano semántico del discurso, la ejemplificación constituye uno de los índices más relevantes del componente didáctico en la divulgación de ASV:

- *Muchos constituyentes del vino, fuera de los azúcares, tienen sabor dulce, como el alcohol etílico y la glicerina. (Fases de la degustación: parte III: gusto)*

- *La mayor parte de los jugos naturales poseen un aroma propio. Una mandarina, una manzana, un pomelo, tienen para el común de la gente un olor específico, simple en apariencia, perceptible a una cierta distancia, que puede ser reconocido sin educación sensorial. (El Universo de los Aromas: parte I)*

e.3.) Analogía

La analogía es utilizada por el enunciador experto para acercar al universo cognitivo del no experto un objeto temático que es susceptible de compartir ciertos aspectos con otro ya conocido. Vale decir que el procedimiento analógico es de por sí didáctico, dado que consiste en establecer una comparación que no se agota en la comparación misma, sino que está puesta al servicio de la comprensión de la construcción semántica del objeto de conocimiento:

- *Siendo el vino una solución hidroalcohólica, el alcohol es uno de sus principales constituyentes, y juega un papel primordial en la estructura del vino. En una grotesca comparación, podríamos decir que el alcohol en los vinos, sería como el esqueleto en los vertebrados. (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)*

El procedimiento analógico también subyace a las **expresiones metafóricas** y **metonímicas**, que en la fase de traducción terminológica y de comunicación de la información del ASV descriptivo adquieren un protagonismo inapelable. En efecto, aunque parezca contradictorio, por medio del lenguaje figurado pueden lograrse descripciones más ajustadas de las características de los vinos (DESCRIPTORES), dado que permiten compatibilizar distintos matices.

En el siguiente fragmento, el enunciador experto es quien destaca la conveniencia del uso de la analogía en la descripción sensorial:

- *Para los científicos que estudian los “fenómenos aromáticos”, no existen aromas simples. [...] Así, un aroma banal como el de la manzana, se analiza, y no abarca menos de una cincuentena de cuerpos definidos. En estas condiciones no es necesario para la degustación designar los aromas en términos químicos, ya que las impresiones ligadas a la química y a la farmacología son bastante tediosas. Entonces, **debemos conservar la opción más antigua que es la de designar los aromas del vino por analogía, es decir por semejanza con tal o cual olor a flor, fruto u aroma a otro producto alimenticio. Esta designación por analogía aporta un reconocimiento de estos aromas y una cierta flexibilidad y la posibilidad de jugar con las equivalencias.** [...] con la esencia de nuez, los unos dirán “almendras amargas” y otros, “pistaccio” y otros “cherry”. Se trata de la misma base química, pero matizados en tres casos por los constituyentes secundarios. Por esto **conviene no ser tan radical en el vocabulario, ya que puede ser muy sugestivo el reconocer las equivalencias.** (El Universo de los Aromas: parte I)*

En los ejemplos que siguen, pueden observarse dos descriptores de los vinos contruidos sobre la base de la analogía:

- ***El cuerpo del vino nos proporciona una sensación de volumen o de peso, que ciertamente es una sensación táctil, como muchas veces nos***

ocurre con la impresión quemante de algunos vinos demasiado alcohólicos. (Fases de la degustación: parte III: gusto)

- **El gusto a luz** se percibe como un tipo de gusto a reducido, de sulfuro de hidrógeno y otros. Por esta razón, aconsejamos cuidar la elección de los vinos blancos que han estado expuestos a la luz. (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)

En el primero, la analogía se basa en un procedimiento metafórico: se habla del *cuerpo del vino*, en tanto que se establece una proyección desde el dominio conceptual de la existencia física perceptible hacia el dominio conceptual del análisis sensorial. Esta proyección cognitiva otorga al vino entidad, identidad y personalidad reconocibles, en virtud de poseer un *cuerpo*. De aquí se sigue que el descriptor *cuerpo* es eufórico, dado que un vino con cuerpo es un buen vino, un vino que puede y merece ser descrito. El descriptor metafórico instala, entonces, al mismo tiempo, la construcción temática y la construcción axiológica del objeto de conocimiento.

En el segundo ejemplo, la analogía se basa en un procedimiento metonímico, dado que no hay dos dominios conceptuales diferentes entre los cuales se realice la proyección cognitiva, sino que hay un desplazamiento dentro del mismo dominio. En efecto, se trata de una construcción conceptual operada en virtud de la relación causa-efecto: el vino blanco embotellado que ha sido expuesto a la luz, adquiere un gusto particular percibido como defecto que, debido a su origen, se denomina *gusto a luz*. En este caso, el descriptor metonímico instala la construcción temática y la construcción axiológica disfórica del objeto de conocimiento.

f) Problema / solución

Por medio de este recurso, se presenta una situación problemática a la cual el enunciador, en virtud de su experticia, propone una solución.

En los textos con secuencias expositivas dominantes, generalmente el problema surge a raíz de la construcción compleja del objeto temático:

- *Como en la mayor parte de los casos, un defecto preciso no es imputable a un solo compuesto, pero sí a la sinergia entre las sustancias que dan lugar a estos perfiles organolépticos; para simplificar la exposición se tratarán los olores y los sabores en su conjunto, teniendo en cuenta que toda sustancia que tiene un olor malo, tiene una repercusión negativa sobre el gusto. (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)*

Puede observarse cómo el problema se origina en la sinergia de las sustancias sápidas y odoríferas, que dificulta la percepción y la consiguiente descripción

sensorial. Ante este problema, el enunciador experto ofrece la solución de homologar los estímulos gustativos y olfativos. Puede también advertirse que, en el nivel del despliegue temático, la puesta en discurso de este procedimiento estratégico es coherente con la axiologización cognoscitiva adoptada en el nivel de la actitud temática: la axiologización cognoscitiva disfórica se correlaciona con el problema; mientras que la axiologización cognoscitiva eufórica, con la solución.

En los textos con secuencias directivas dominantes, el problema se plantea en el dominio de las acciones que debe llevar a cabo el destinatario. Una vez más, el enunciador se posiciona en el rol de experto para proponer la solución correspondiente:

- *Ahora bien, entre las dos posibilidades anteriores, existe una tercera. Si Usted no se siente demasiado seguro para realizar estos movimientos de la copa en el aire, efectúe pequeños círculos permitiendo que la base de la copa permanezca sobre la mesa.* (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)

4. Perspectiva temática

En el nivel del contenido semántico, Ciapuscio (2003: 100) distingue, dentro del dominio de los textos especializados, cuatro perspectivas temáticas o puntos de vista a partir de los cuales se aborda el contenido temático, intrínsecamente relacionadas con el nivel funcional: la perspectiva teórica, la aplicada, la didáctica y la divulgativa. En este sentido, considero importante destacar el hecho de que la perspectiva didáctica y la divulgativa –cuyo resultado textual es el de formas derivadas o secundarias- no son excluyentes, caso contrario el objeto de estudio de esta tesis carecería de sentido.

De acuerdo con la autora, la perspectiva divulgativa supone la recontextualización del contenido temático científico en función de un destinatario que no forma parte de la comunidad de discurso especializada. Ahora bien, esa tarea de recontextualización divulgativa es en gran parte didáctica, ya que el divulgador, por medio de distintas estrategias, intentará que el destinatario no experto conozca el contenido temático, lo comprenda y lo aprenda. La diferencia entre una perspectiva de corte netamente didáctico y una perspectiva divulgativo-didáctica radicaría en el hecho de que, en la primera, el marco interaccional es el de la educación formal, mientras que en la segunda, el destinatario es un aprendiz voluntario. El componente didáctico en el discurso de divulgación quedaría actualizado, como hemos ido viendo a lo largo del desarrollo de este trabajo, en todas las maniobras ejercidas por el

enunciador-divulgador tendientes a colmar las expectativas de ese enunciatario lego que voluntariamente ha establecido el contacto con la comunidad de especialistas.

Identificar esta perspectiva como un parámetro de análisis en el nivel semántico implica, entonces, el reconocimiento de las distintas estrategias tendientes a que el destinatario no solo se informe, sino, fundamentalmente, a que aprehenda el contenido temático, en el sentido de apuntar a un cambio de estado en ese sujeto de aprendizaje.

En la tabla 15, por medio del análisis esquemático del texto que transcribo a continuación, integraré los parámetros del nivel del contenido semántico, lo que permitirá apreciar cuáles son los indicadores de una perspectiva temática didáctico-divulgativa. Las palabras que aparecen destacadas en el texto, lo están en el original:

Equilibrio en los vinos blancos

Hablamos del equilibrio en boca de un vino blanco, pero ¿cómo podemos determinarlo? Es muy sencillo, todos podemos experimentarlo. Por **Adriana Ruth de la Mota**

Cuando hablamos de un vino, la palabra **equilibrio** se define como una **justa proporción de las partes que lo componen** y que se realzan mutuamente.

Como lo expresa el Prof. E. Peynaud, para que un vino sea bueno, entre sus grandes grupos sápidos (del sabor) y olores debe haber una relación precisa, una favorable combinación de constituyentes. Así, se dice que un vino es armonioso cuando sus elementos forman un conjunto proporcionado y agradable.

Desde el **punto de vista del sabor**, como los **vinos blancos** contienen poco o ningún "tanino", tienen equilibrios muy simplificados. Su soporte está condicionado solamente por las sustancias con sabores dulces y las de sabor ácido. Ambas representan la base de su estructura gustativa.

Algunos expertos denominan **untuosidad** a este sabor dulce, que en los vinos blancos secos, está representado por los alcoholes.

Es decir que cuando Usted degusta un vino blanco, para saber si está **equilibrado**, debe analizar dos polos del sabor: el sabor dulce, dado por el alcohol (conjunto de alcoholes del vino), llamado **untuosidad** y la **acidez**, dada por los ácidos que contiene el vino.

El alcohol en los vinos secos, y el alcohol y los azúcares reductores en los vinos dulces, son los elementos de dulzura que compensan la acidez.

El sabor del alcohol es complejo, ya que da la **fuerza** y la **suavidad**, dos sensaciones antagonistas y, en la gama de las altas graduaciones comunica la impresión de calor.

Al estar desprovistos de "tanino", los vinos blancos secos toleran "**acideces**" mucho más elevadas que las de los vinos tintos. En ciertos tipos de vinos blancos, que se llaman tiernos, pequeñas cantidades de azúcar como de 3 a 5 gramos por litros, bastan para enmascarar una acidez que sería excesiva para vinos completamente secos; los vinos blancos generosos soportan más acidez que los vinos sin azúcar.

Ejercicio:

- 1) Coloque un pequeño sorbo de vino blanco en la boca.
- 2) Muévelo despacio dentro de ella, ayudándose con pequeños movimientos de la lengua.
- 3) Haga que el vino empape tanto el paladar, como las mejillas, las encías y la lengua. (Recuerde que en la punta de la lengua se detectan los sabores dulzones (alcoholes) y en las zonas laterales el sabor ácido)
- 4) Concéntrese en sus sensaciones.
- 5) Entreabra los labios, permitiendo que penetre en la boca una pequeña cantidad de oxígeno, cuidando que el vino no se caiga.
- 6) Haga burbujear el vino dentro de la boca.
- 7) Tráguelo y si no desea hacerlo, escúpalo.
- 8) Analice detenidamente si su percepción del vino es equilibrada entre los sabores dulzones (untuosidad) y ácidos.
- 9) Este es un ejercicio que luego le permitirá analizar no sólo la calidad del vino, sino su capacidad para ser combinado con distintos alimentos.

		<i>Equilibrio en los vinos blancos</i>
Actitudes temáticas		<p>Predominio de la polaridad positiva en el discurso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Axiologización ética eufórica (<i>para que un vino sea bueno, entre sus grandes grupos sápidos (del sabor) y olores debe haber una relación precisa, una favorable combinación de constituyentes</i>). ▪ Axiologización cognoscitiva eufórica instalada desde el copete (<i>Es muy sencillo, todos podemos experimentarlo</i>). ▪ Axiologización pragmática eufórica: la palabra ejercicio activa el eje de la utilidad de la práctica, que conduce al éxito en la performance del no experto (<i>Este es un ejercicio que luego le permitirá analizar no sólo la calidad del vino, sino su capacidad para ser combinado con distintos alimentos</i>). ▪ Axiologización hedónica eufórica (<i>se dice que un vino es armonioso cuando sus elementos forman un conjunto proporcionado y agradable</i>).
Partes textuales		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formato estandarizado, que facilita la tarea del destinatario: Título temático, copete interrogativo y cuerpo textual donde se despliega el tema del equilibrio en los vinos blancos. ▪ El subtítulo <i>Ejercicio</i> marca nítidamente dos partes en el cuerpo textual: la primera, predominantemente teórico-expositiva y la segunda, predominantemente práctico-directiva.
Tipo de despliegue temático	Secuencias dominantes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si bien hay una suerte de “equilibrio numérico” entre secuencias expositivas y directivas, las expositivas están puestas al servicio de las directivas, ya que proporcionan la información teórica necesaria para poder alcanzar la competencia que se plantea como objetivo en el copete: poder determinar si un vino es o no equilibrado.
	Procedimientos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definición convencional que circunscribe la palabra <i>equilibrio</i> al dominio disciplinar del ASV. ▪ Explicaciones causales, que le permiten al no experto construir una representación conceptual integradora del objeto tematizado (<i>Desde el punto de vista del sabor, como los vinos blancos contienen poco o ningún “tanino”, tienen equilibrios muy simplificados</i>). ▪ Seriación de las acciones que debe llevar a cabo el no experto para alcanzar la competencia, con precisiones acerca de las cantidades (<i>Coloque un pequeño sorbo de vino blanco en la boca; Entreabra los labios, permitiendo que penetre en la boca una pequeña cantidad de oxígeno</i>), los movimientos y los desplazamientos (<i>Muévalo despacio dentro de ella, ayudándose con pequeños movimientos de la lengua; Haga que el vino empape tanto el paladar, como las mejillas, las encías y la lengua</i>). ▪ Paráfrasis que permite al no experto tener en claro cuáles son los parámetros que debe tener en cuenta para determinar si un vino está o no equilibrado (<i>Es decir que cuando Usted degusta un vino blanco, para saber si está equilibrado, debe analizar dos polos del sabor: el sabor dulce, dado por el alcohol (conjunto de alcoholes del vino), llamado untuosidad y la acidez, dada por los ácidos que contiene el vino</i>). ▪ Contrastes entre vinos blancos y tintos y entre vinos blancos secos y dulces para comprender la relevancia del parámetro <i>acidez</i> en la apreciación del equilibrio.

Tabla 15: Análisis textual esquemático de la perspectiva temática didáctico-divulgativa

5. Medición de recurrencias de las realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel del contenido semántico

De acuerdo con los datos volcados en la tabla 16, en el corpus se registra un marcado predominio de la **axiologización ética** y la **cognoscitiva**: ambas se encuentran presentes en la mayoría de los textos y pueden considerarse dos casos de marcas relevantes del componente didáctico en el discurso de divulgación:

PARÁMETROS DEL NIVEL DEL CONTENIDO SEMÁNTICO			CANTIDAD DE TEXTOS (100% = 29 unidades)	
ACTITUD TEMÁTICA	Axiologización ética	Eufórica	13	44,83 %
		Disfórica	9	31,03 %
	Axiologización cognoscitiva	Eufórica	12	41,38 %
		Disfórica	7	24,14 %
	Axiologización pragmática	Eufórica	11	37,93 %
		Disfórica	4	13,79 %
	Axiologización hedónica	Eufórica	9	31,03 %
		Disfórica	7	24,14 %
PARTES TEXTUALES	Título, copete y cuerpo textual		29	100%
TIPO DE DESPLIEGUE TEMÁTICO	Secuencias expositivas dominantes		20	68,97 %
	Secuencias directivas dominantes		9	31,03 %
	Procedimientos	Causalidad	29	100 %
		Comparación/ contraste	21	72,41 %
		Clasificación	21	72,41 %
		Definición	17	58,62 %
		Adjetivación terminológica	17	58,62 %
		Seriación	9	31,03 %
		Ilustración	19	65,52 %
Problema/ Solución	9	31,03 %		

Tabla 16: Realizaciones discursivas del componente didáctico en el nivel semántico

En todos los casos, como puede advertirse, se privilegia la **axiologización eufórica** sobre la **disfórica**, lo cual permitiría afirmar que, también en el nivel del contenido semántico, las maniobras manipuladoras del enunciador están orientadas a instalar la **polaridad positiva** en el discurso de divulgación.

En cuanto al tipo de secuencia dominante, hay un marcado **predominio de textos con base expositiva** (68,97%). Respecto del parámetro partes textuales, se observa que la **estructuración estandarizada** en títulos, copetes y cuerpo textual se registra en el 100% de los textos que conforman el corpus, lo cual constituye también

un indicador del componente didáctico del discurso, toda vez que por medio de la unificación estructural se le garantiza al destinatario un recorrido temático fácil y seguro.

En lo que respecta a los procedimientos discursivos que contribuyen localmente a la construcción temática del objeto de conocimiento, la **explicación causal** se manifiesta en el 100% del corpus textual. Si bien no se presenta en todos los textos, el procedimiento de **comparación/contraste** tiene un índice de ocurrencia muy alto (72,41%). Por su parte, los procedimientos descriptivos registran también un marcado protagonismo, dado que en todos los casos – clasificaciones (72,41%), definiciones y adjetivación terminológica (58,62%)- dotan de atributos al objeto, con lo cual le otorgan **identidad temática**. Debido a su alto índice de ocurrencia (65,52%), los recursos ilustrativos –**paráfrasis, ejemplificación y analogía**- también se erigen en marcas significativas del componente didáctico del discurso de divulgación de ASV en el nivel del contenido semántico.

Capítulo IV

NIVEL FORMAL-GRAMATICAL

1. La realización gramatical del componente didáctico en los distintos niveles textuales

1.1. Nivel funcional

Como se ha podido observar en el apartado correspondiente al análisis discursivo del nivel funcional, tanto en el caso de la función INFORMAR como en el de la función DIRIGIR las modalidades EPISTÉMICAS y las modalidades ÉTICAS respectivamente se actualizan, desde un punto de vista lingüístico, de modo muy variado. Para poder distinguir y describir apropiadamente en cada una de las modalidades estas diferentes realizaciones, las he dividido en dos grandes grupos: por un lado, realizaciones con los predicados modales prototípicos (deber y poder⁴¹) y, por el otro, realizaciones con otras estructuras lingüísticas.

1.1.1. La función “informar” y las modalidades epistémicas

a) Certeza

En el aspecto estrictamente sintáctico, la modalidad de la certeza se actualiza prototípicamente en ORACIONES DECLARATIVAS, ASERTIVAS o ENUNCIATIVAS, ya que es precisamente este tipo de oración el que presenta la información como cierta o verdadera (Kovacci, 1992: 100).

a.1.) Predicado modal

La modalidad de la certeza tiene un bajísimo nivel de realización con la forma flexiva de los predicados modales. En los ejemplos que siguen, puede observarse la presencia del predicado DEBER, pero la sobremodalización epistémica a partir del predicado modal CREER se recupera por medio de otros índices: en el primer caso, por el predicado de habla *afirmamos*; en el segundo caso, por el modo verbal indicativo:

- *Cuando nos referimos a los equilibrios de los vinos blancos, afirmamos que debe existir una armonía entre los sabores dulces y ácidos.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

⁴¹ En el análisis de la función textual, se adelantó que el predicado modal CREER no aparece en los textos en la forma de flexión verbal, sino que se recupera por otros índices.

- *En el caso de la determinación de tipicidad o calificación de “label”, los vinos **deben** no solamente **alcanzar un cierto nivel cualitativo** sino que además **deben corresponderse** con un tipo de producto definido previamente. (Apreciación de la calidad mediante la degustación)*

a.2.) Otras realizaciones lingüísticas

a.2.1.) Presente del modo indicativo

El indicativo es el modo verbal prototípico de las oraciones declarativas y el tiempo presente, la marca privilegiada. No es, ciertamente, el valor deíctico del presente el que estamos teniendo en cuenta, sino el denominado PRESENTE GNÓMICO, por medio del cual el enunciado pierde marca temporal y se inscribe en el universo de las verdades indiscutibles.

Frecuentemente, este valor de certeza aparece en el corpus acentuado de distintas maneras:

- ✓ con reforzadores, en este caso comparativo:
 - [...] *al igual que para el resto de los seres vivos, para nosotros, el mundo de los aromas es vital en nuestra vida de relación. (Las especias y el vino)*
- ✓ con adverbios o locuciones adverbiales oracionales especificadores del valor de verdad:
 - *Existen, sin duda, vinos muy reducidos que ganan con una ligera aireación [...]* (El controvertido Decanter)
 - *En verdad, la uva de cada cepaje blanco **proporciona** un vino que, aunque blanco, **tiene** una tonalidad particular.* (Fases de la degustación: parte I: visión)
- ✓ con modificadores de modalidad de distintos tipos:
 - **DE MODO:** introducidos por “según” o “como” con verbos de reporte
Como lo expresa el Prof. E. Peynaud, para que un vino sea bueno, entre sus grandes grupos sápidos (del sabor) y olores debe haber una relación precisa, una favorable combinación de constituyentes. Así, se dice que un vino es armonioso cuando sus elementos forman un conjunto proporcionado y agradable. (Equilibrio en los vinos blancos)
 - **CONCESIVOS:** *Aunque la noción de pH suele ser bastante abstracta y teórica en los libros, sin embargo en la práctica **su valor es muy importante** para establecer la futura vida de un vino. (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)*

a.2.2.) Futuro del modo indicativo

El verbo de la oración declarativa en futuro adquiere un valor similar al del presente gnómico, dado que marca la información como incontestablemente inexorable:

- *Este fruto **sufrirá** una larga secuencia de transformaciones biológicas, bioquímicas y tecnológicas, y de allí que a sus aromas, en parte, existentes en el fruto, **se sumarán** otros constituyentes volátiles (con un total de más de 500). (Las especias y el vino)*
- *El cruce de las dos informaciones **nos dará** la posición correcta de nuestra sensación. (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)*

a.2.3.) Predicados incluyentes de proposiciones sustantivas ⁴²

✓ PREDICADOS DE HABLA: en el corpus analizado, mediante la morfología de tercera persona introducen las citas de autoridad que afirman el valor de certeza respecto de la información que el enunciador está ofreciendo:

- ***Expresa** el Prof. E. Peynaud, que todo degustador sabe que la temperatura del vino juega un papel considerable en las propias impresiones olfativas y gustativas. (Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino)*
- ***Cuenta** el profesor J. Claude Buffin en su libro “Votre Talent de la Dégustation” que, si se realiza esta pregunta entre un grupo de personas, la respuesta de la mayoría es: el color. (Diferencia entre Vinos Blancos y Tintos)*

b) Improbabilidad

Solamente en dos de los textos que conforman el corpus se registran enunciados modalizados desde la improbabilidad y ninguno de ellos se realiza lingüísticamente por la forma flexiva del predicado modal.

En el primero de los ejemplos, la marca de improbabilidad está dada por el uso del CONDICIONAL:

- *Se sostiene que la leve tonalidad amarillo verdosa es propia de un vino blanco joven seco, de elaboración tradicional. La evolución del color del vino blanco **sería** la siguiente: blanco papel, amarillo pálido, amarillo*

⁴² Kovacci (1992: 41- 48) distingue diferentes predicados incluyentes de proposiciones sustantivas, todos los cuales son marcas del *modus* que adopta el sujeto hablante u otro sujeto respecto del *dictum* de la proposición. Por este motivo, se ha llamado MODALIDAD EXPLÍCITA a la descripción de la relación modal mediante los siguientes tipos de predicaciones: predicados DE HABLA (decir, afirmar, etc.), predicados DE OPINIÓN (crear, suponer, etc.), predicados DE PERCEPCIÓN Y CONOCIMIENTO (ver, ignorar, etc.), predicados FACTIVOS NO EMOTIVOS (aclarar, recordar, etc.), predicados FACTIVOS EMOTIVOS (es un milagro, qué extraño, etc.), predicados VOLITIVOS (preferir, recomendar) y predicados DUBITATIVOS (dudar, puede que, etc.).

verdoso, amarillo limón, amarillo paja, amarillo dorado; los de tonalidades “oro” que va desde el oro pálido, hoja muerta, maderizado, ámbar, hasta el caramelo. En verdad, la uva de cada cepaje blanco, proporciona un vino que, aunque blanco, tiene una tonalidad particular. Pero además, según el sistema de vinificación y de crianza, dicha tonalidad asume una característica especial. (Fases de la degustación: parte I: visión)

En efecto, la improbabilidad de que el color del vino esté relacionado exclusivamente con el paso del tiempo se instala con el condicional y se afianza en el enunciado siguiente, modalizado desde la certeza, marcada a su vez en la realización prototípica del presente de indicativo y reforzada por la frase adverbial *en verdad*. En el ejemplo siguiente, es la negación del verbo en futuro de indicativo por medio del adverbio *jamás*, lo que permite la recuperación de la modalidad epistémica de la improbabilidad:

- [...] *si el vino presenta un exceso de untuosidad o acidez, **jamás llegará** a un estado de equilibrio.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

c) Verosimilitud

De acuerdo con el análisis de los textos que conforman el corpus, a diferencia de lo que ocurre con las dos modalidades epistémicas anteriores, la verosimilitud prototípicamente se realiza por medio de la forma flexiva del predicado modal, en este caso, PODER.

Asimismo, el grado de validez de la información se construye con el apoyo de modificadores de distinto tipo, como ocurre en el fragmento siguiente, que presenta un MODIFICADOR DE MODALIDAD CONCESIVO:

- *Los vinos simples y modestos **pueden ser** buenos y muy buenos, **aunque** no lleguen a ser un “gran vino”.* (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)

El fragmento siguiente da cuenta de una realización no prototípica en el corpus: el uso del CONDICIONAL, reforzado en este caso por un MODIFICADOR DE MODALIDAD DE MODO:

- ***De acuerdo con esta precisión**, la mayoría de los vinos blancos **gozarían** sólo de aroma y muchos tintos **lograrían** tener buqué.* (Fases de la degustación: parte II: olfacción)

d) Lo dudoso

Solo en tres textos del corpus se ha registrado esta modalidad epistémica, y en ninguno de ellos se realiza lingüísticamente mediante la forma flexiva del predicado modal -CREER NO PODER SER-, sino en el marco de oraciones dubitativas en modo indicativo, marcadas por índices de actitud:

- *El olfato es **quizás** el más elemental y primitivo de nuestros sentidos; más que ningún otro, apela a la memoria, especialmente directa. Con el olfato, se logra precisar las impresiones de franqueza, fineza e intensidad aromática de un vino.* (Fases de la degustación: parte II: olfacción)
- *Antes de abordar los distintos modos de apreciar la calidad de un vino, las múltiples formas de degustación, **quizás será** interesante para los no iniciados, recordar rápidamente las fases principales del acto de la degustación.* (Apreciación de la calidad mediante la degustación)
- *¿Por qué seguir aceptando, entonces, como una fatalidad las alteraciones organolépticas de los vinos al final de la FML? **Tal vez** porque centrándose únicamente sobre los riesgos de volátil, **corremos** el riesgo de pasar por alto otros problemas igualmente serios, como lo veremos a continuación.* (Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos)

De manera general, puede advertirse en los tres casos que, por estar insertos en el marco de oraciones en modo indicativo, los adverbios de duda *quizás* y *tal vez* pierden fuerza dubitativa.

En el primer caso, inclusive la puntuación, sumada a la estructura comparativa, otorga al periodo anterior un valor más concesivo que dubitativo: aunque el olfato sea el más elemental y primitivo de nuestros sentidos, apela a la memoria más que ningún otro. La tensión entre el adverbio *quizás* y la construcción comparativa da como resultado el refuerzo de lo que se quiere destacar, de lo que el enunciador experto considera información relevante: la memoria olfativa es la que permite precisar los estímulos sensoriales.

En los ejemplos restantes, el marco de las oraciones en modo indicativo afianza los adverbios de duda como índices de cortesía. La prueba de esta afirmación podríamos encontrarla en el resultado de un simple ejercicio reformulativo y contrastivo:

- a) [...] ***quizás será interesante** para los no iniciados, recordar rápidamente las fases principales del acto de la degustación.*
 - a.1) **Quizás sea interesante** para los no iniciados recordar rápidamente las fases principales del acto de la degustación.
 - a.2) **Quizás sería interesante** para los no iniciados recordar rápidamente las fases principales del acto de la degustación.

- b) *Tal vez [...] corremos el riesgo de pasar por alto otros problemas [...]*
b.1) **Tal vez corramos** el riesgo de pasar por alto otros problemas [...]
b.2) **Tal vez correríamos** el riesgo de pasar por alto otros problemas [...]

Evidentemente, en a) y en b) –los enunciados originales– el uso de los adverbios de duda es metafórico, dado que los enunciados están modalizados desde lo dudoso como una estrategia de manipulación discursiva para disimular la asimetría de la relación entre el experto y el no experto. La combinación de los adverbios con el modo subjuntivo en los enunciados reformulados en a.1) y en b.1) y con el potencial en a.2) y b.2) ciertamente permite percibir una escala semántica efectivamente orientada de manera creciente hacia la duda respecto del *dictum*.

1.1.2. La función “dirigir” y las modalidades éticas

a) Compromiso

a. 1.) Predicado modal

De todo el registro de la realización lingüística de la modalidad ética del compromiso, la menor cantidad de casos corresponde a la actualización por medio del predicado modal DEBER HACER, en enunciados del tipo:

- [...] *podemos afirmar que cuando analizamos el equilibrio o armonía de los vinos tintos, **debemos recurrir** al análisis de los sabores dulces (alcohol), ácidos y amargos (aportados por los taninos)*. (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

a.2.) Otras realizaciones lingüísticas

Dado que la modalidad del compromiso es una de las de mayor representación en el corpus y que su realización por la flexión del predicado modal no es significativa, pueden advertirse modos muy variados de actualización gramatical:

a.2.1.) Frase verbal obligativa impersonal “a + infinitivo”

En los textos analizados se han registrado numerosos casos de actualización del predicado modal CREER DEBER HACER mediante el galicismo “a + infinitivo”.

Así, en los ejemplos siguientes puede advertirse que *factores a tener en cuenta* y *pasos a seguir* tienen el valor de “factores que deben ser tenidos en cuenta” y “pasos que se deben seguir”, respectivamente:

- *Los factores **a tener en cuenta** para saber si un vino puede servir para ser de guarda o no, son: [...]* (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)

▪ **Pasos a seguir:**

- 1) **Se coloca** un sorbo de vino en la boca.
- 2) **Se mueve** el vino dentro de ella.
- 3) **Se traga** el vino.
- 4) **Se toma** el tiempo (en segundos) en que tarda la saliva en retornar por debajo de la lengua. Desde el fondo de la boca hacia la punta de la lengua. Mientras el vino es más rico y más complejo, más sus polifenoles retrasan la salida de la saliva. (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)

En el segundo ejemplo, la construcción “a+infinitivo” transmite el valor obligatorio a la secuencia directiva posterior, enmarcada en presente del modo indicativo. El índice *se* otorga carácter impersonal a la secuencia y, por lo tanto, el valor de una exigencia de compromiso generalizado, algo que todos DEBEN HACER.

a.2.2.) Presente del modo indicativo

- ✓ FRASES VERBALES INCOATIVAS: En el ejemplo transcrito anteriormente, pudo observarse el uso del modo indicativo en tiempo presente para actualizar la modalidad del compromiso. En el que sigue a continuación, el predicado modal DEBER HACER también se realiza en presente de indicativo, pero en el marco de una frase verbal incoativa, que adquiere valor exhortativo y marca el inicio de la acción directiva por parte del enunciador:

- *Puesto el vino en la copa, **comenzamos por observar** su apariencia.*
(Fases de la degustación: parte I: visión)

- ✓ PREDICADOS FACTIVOS incluyentes de proposiciones sustantivas:

- ***Es conveniente precisar** que la calidad o el carácter de un vino se define siempre con referencia a un modelo ideal, materializado por un vino testigo figurado o efectivamente real y presente.* (Apreciación de la calidad mediante la degustación)
- ***Es importante destacar** que no todos los vinos mejoran organolépticamente al envejecer, por lo tanto tampoco adquieren más valor comercial.* (¿Cómo se diferencia un vino viejo de uno de guarda?)

El nivel de la sobremodalización ética –CREER- se recupera por los sintagmas *es conveniente* y *es importante*, mientras que el nivel de la modalización deóntica –DEBER HACER-, por los predicados factivos en infinitivo *precisar* y *destacar*. En ambos casos, la acción directiva se orienta hacia el mismo sujeto: el enunciador se impone la realización de determinadas acciones en virtud de su rol de experto en la situación, acciones que considera inherentes a su compromiso con el contrato enunciativo.

- ✓ **PREDICADOS VOLITIVOS:** Los predicados volitivos instalan todo el ámbito de la polaridad positiva del consejo y la sugerencia que el enunciador, en su rol de experto, construye en el discurso de divulgación. En efecto, la modalidad del compromiso como marca del componente didáctico, frecuentemente se realiza por medio de estos predicados, que se diferencian de los factivos en que solo admiten tiempo prospectivo en la proposición. En el caso siguiente, el infinitivo *remitirse* –por definición, atemporal- adopta valor prospectivo precisamente por la acción del predicado volitivo *recomendamos*: primero se expresa el deseo-sugerencia del enunciador experto, luego, eventualmente, el enunciatario inexperto realizará la acción que recomienda el primero:

- *Recomendamos remitirse al artículo de Aromas parte I y III (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)*

a.2.3.) Presente del modo subjuntivo

Es el formato prototípico de realización de las oraciones exhortativas en segunda persona formal (usted):

- *Entreabra los labios, permitiendo que penetre en la boca una pequeña cantidad de oxígeno, cuidando que el vino no se caiga.* (Equilibrio en los vinos blancos)
- *Recuerde que si el vino presenta un exceso de untuosidad o acidez, jamás llegará a un estado de equilibrio.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

En el segundo ejemplo, además de la marca morfológica de modo subjuntivo podemos advertir también que la forma verbal *recuerde* es un predicado factivo. Este tipo de predicado constituye un índice interesante de la co-función directivo-informativa y, por lo tanto, de dos secuencias de base semántica distinta en un mismo marco oracional. En efecto, el predicado factivo *recuerde* actualiza la función directiva –DEBER HACER con el valor semántico de consejo o recomendación-, mientras que la proposición sustantiva que sigue –*que si el vino presenta un exceso de untuosidad o acidez, jamás llegará a un estado de equilibrio*- actualiza la función informativa –NO DEBER SER-, que lleva además un modificador condicional. Ambas funciones son absolutamente compatibles, dado que el predicado factivo es, precisamente, el que invita a asignar un alto grado de fiabilidad al enunciado epistémico.

a.2.4.) Infinitivos verbales

Las oraciones exhortativas construidas en infinitivo tienen la particularidad de que, por no poseer marca de persona, se entienden como exigencia de un compromiso de carácter universal, sin condicionamientos ni preferencias personales:

- *Beber rápidamente el vino tinto joven o corriente.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

a.2.5.) Sustantivos deverbales

Los sustantivos deverbales conservan el comportamiento sintáctico y, naturalmente, el valor semántico del verbo del cual provienen. Por ello, si el sustantivo proviene de un verbo de HACER y se encuentra comprendido en una secuencia directiva, puede adquirir el valor de una expresión de modalidad ética, como en el caso siguiente:

- [...] *debemos conservar la opción más antigua, que es la de designar los aromas del vino por analogía [...]. De allí la **utilización** de lo que llamamos en degustación “Descriptoros aromáticos” para cada cultivar, sea éste blanco o tinto.* (Descriptoros aromáticos de los vinos Tintos)

El hecho de que el sustantivo *utilización* se encuentre antecedido en el mismo párrafo por la frase modal *debemos conservar*, autoriza en este contexto la interpretación de la nominalización como un enunciado modal de compromiso: “en degustación, debemos utilizar los llamados descriptoros aromáticos para cada cultivar”.

b) Desapego

La relación de oposición entre compromiso y desapego en el nivel del predicado modal da lugar a que las realizaciones lingüísticas de esta última modalidad se diferencien de las de la primera por el aditamento de prefijos o adverbios negativos en el marco de los enunciados modales. El resultado es la instalación de la polaridad negativa en el discurso.

b.1.) Predicado modal

Los casos registrados de modalidad de desapego actualizada por la forma flexiva del predicado modal son, al mismo tiempo, casos de predicados factivos incluyentes de proposiciones sustantivas:

- *No debemos olvidar que para la percepción del color es fundamental la fuente de luz, ya que si ésta no es de buena calidad, puede engañar a nuestros sentidos.* (Cómo conocer un vino por su color)

- *No se debe olvidar que hace falta tiempo para que el vino del interior de la botella adquiera la temperatura adecuada, ya sea que se deba enfriar o templar.* (Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino)

Me parece interesante destacar el paralelismo en la recurrencia por un lado, de la realización lingüística de la modalidad del compromiso con el predicado factivo *recordar*; y por el otro, de la realización lingüística de la modalidad del desapego con el predicado factivo *olvidar*. Indudablemente, este paralelismo antitético originado en la relación de oposición entre ambas modalidades es un índice muy marcado de las maniobras enunciativas en la construcción del rol didáctico del experto, en virtud del cual el enunciador se arroga la tarea de decidir qué es lo que el no experto debe recordar o no debe olvidar.

b.2.) Otras realizaciones lingüísticas

b.2.1.) Presente del modo subjuntivo con adverbio de negación

- *No tarde en degustar aquel tinto que ya está completamente equilibrado.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)
- *No olvide que la degustación de vinos lleva implícita una alta dosis de subjetividad, donde entran en juego los gustos y hábitos de cada persona.* (En cuanto a lo personal)

b.2.2.) Presente del modo indicativo con adverbio de negación

- *No se mueve el vino dentro de la boca por el movimiento de la lengua o por aspiración de aire.* (Léxico del Degustador. Parte I)

b.2.3.) Adjetivos deverbales con prefijo negativo

- [...] *es inadmisible la formación de sedimento en un vino blanco o tinto joven. Si le ocurre algo así, sospeche de la calidad del mismo.* (El controvertido Decanter)

c) Competencia

c.1.) Predicado modal

En prácticamente todos los casos, la modalidad de la competencia se actualiza con el predicado modal PODER HACER:

- *Sólo se pueden comparar los vinos que están a la misma temperatura. Dos copas del mismo vino, presentadas a temperaturas diferentes, pueden ser consideradas como dos vinos diferentes.* (Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino)

- **Podemos expresar** las características del vino tinto a través de una serie de adjetivos que el degustador **puede ir incorporando y precisando** a través del juego de las tres dimensiones. Por ejemplo: cuando se realizan los comentarios sobre un vino tinto **puede decirse** que tiene una buena estructura, que sus taninos son redondos, suaves, dulces, bien logrados. (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

Recurrentemente, el predicado modal se actualiza en las siguientes estructuras sintácticas:

c.1.1.) Predicados de habla incluyentes de proposiciones sustantivas

Los predicados de habla que manifiestan competencia por parte del experto para afirmar, sostener u opinar, permiten la recuperación del nivel de la sobremodalización –CREER-:

- [...] **podemos afirmar** que cuando analizamos el equilibrio o armonía de los vinos tintos, debemos recurrir al análisis de los sabores dulces (alcohol), ácidos y amargos (aportados por los taninos). (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

c.1.2.) Modificadores de modalidad

Particularmente, los modificadores de modalidad de fin y los modificadores de modalidad condicionales se revelan como estructuras sintácticas altamente operativas para introducir enunciados modales de competencia:

- ✓ MODIFICADORES DE FIN, marcados prototípicamente por la construcción preposicional **para + término**. Precisamente, el término de la preposición es el que se construye modalmente, especificando cuál es la competencia que se pretende adquirir. Este tipo de enunciados actualiza la relación solidaria entre la modalidad de la **competencia** –la finalidad u objetivo de la acción, manifestado en el predicado modal PODER HACER- y la modalidad del **compromiso** –la acción que se espera realice el destinatario, manifestada en el predicado modal DEBER HACER-:

- **Para que Usted pueda gozar** verdaderamente de la degustación de un vino, **debe tener en cuenta** algunos aspectos personales: [...] (En cuanto a lo personal)

- ✓ MODIFICADORES CONDICIONALES: Estos modificadores, particularmente los de núcleo oracional, están altamente asociados a la competencia. El enunciador experto CREE que el destinatario inexperto PODRÁ HACER algo solo si previamente

realiza alguna otra acción, que es una condición para la adquisición de esa competencia:

- *Si tomamos algunos parámetros comparativos entre vinos tintos y blancos podremos observar: [...]* (Diferencia entre Vinos Blancos y Tintos)

En el ejemplo siguiente, la competencia que debe alcanzar el inexperto es poder distinguir vinos viejos de vinos de guarda. La condición para ello es analizar la ficha técnica que generalmente contiene la contraetiqueta de la botella:

- *Hoy, la mayoría de los vinos van acompañados de su ficha técnica. Así, Usted, **observándola con detenimiento, podrá ir escogiendo** correctamente sus vinos para guarda y no confundirlos con vinos no elaborados para ello, que tarde o temprano se deteriorarán con la ayuda del tiempo. (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)*

Como puede advertirse, en este caso la estructura condicional no está realizada lingüísticamente con la fórmula prototípica “si X, entonces Y”. En efecto, la construcción de gerundio *observándola con detenimiento* es la que indica la condición que debe darse con anterioridad para que se realice efectivamente el predicado de HACER, actualizado por la frase verbal imperfectiva progresiva *ir escogiendo*.

c.2.) Otras realizaciones lingüísticas

Solo en dos de los textos que conforman el corpus se encontraron realizaciones lingüísticas de la competencia que no corresponden a la flexión del predicado modal PODER:

- *Las hierbas, **suelen ser definidas**, plantas cuyos tallos y hojas son usados en alimentación o medicina o para conferir olor o sabor (ej: romero, orégano, albahaca, etc).* (Las especias y el vino)
- *Aunque a primera vista parezca una terminología difícil, si usted realiza la prueba **observará** que es sumamente sencillo y atractivo, ya que sólo debemos expresar a través de palabras nuestras sensaciones.* (Léxico del Degustador. Parte I)

En el primer ejemplo, si bien no se trata del predicado modal prototípico PODER, es otro predicado modal el que instala discursivamente la modalidad de la competencia. En efecto, la frase verbal imperfectiva de habitualidad formada con *soler* adquiere valor ético de competencia debido al contenido de la acción: definir. El enunciado equivale semánticamente a “las hierbas pueden ser definidas [...]”.

En el segundo ejemplo, volvemos a una estructura condicional prototípica que otorga a la forma flexiva de futuro el valor modal de competencia - PODER HACER- y no de compromiso –DEBER HACER-. En este caso, semánticamente el enunciado equivale a “[...] si usted realiza la prueba, podrá observar que [...]”.

d) Sentimiento de ineptitud

Del mismo modo que ocurre con la modalidad del desapego respecto de la del compromiso, la relación de oposición entre competencia e ineptitud en el nivel del predicado modal da lugar a que las realizaciones lingüísticas de esta última modalidad se diferencien de las de la primera por el aditamento de adverbios de negación en el marco de los enunciados modales.

En tres de los textos que conforman el corpus se registró la presencia de esta modalidad, actualizada en todos los casos por medio del predicado modal:

- *Más allá del análisis detallado, **no se puede ignorar** que mientras más chica es la vasija de madera utilizada, más tarda el vino en volver a adquirir un equilibrio genuino y agradable (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virtudes de roble?)*
- *Si bien existe un método matemático para determinar la cantidad de años de vida de un vino, el análisis sensorial es mucho más complejo. Pues, **nunca podemos tomar** un solo parámetro para determinarlo. (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)*
- *[...] **no podemos dejar de lado** la estructura del grano de uva, ya que es en la baya donde se alojan potencialmente los constituyentes más importantes del vino. [...] Estos pigmentos son fundamentales tanto para el color como para la estructura de los vinos. (Cómo conocer un vino por su color)*

e) Sentimiento de incompetencia

Esta modalidad es la de menor índice de ocurrencia en el corpus, ya que se ha registrado en un solo texto y en el marco sintáctico de un modificador de modalidad condicional:

- *Si Usted no se siente demasiado seguro para realizar estos movimientos de la copa en el aire, efectúe pequeños círculos permitiendo que la base de la copa permanezca sobre la mesa. (Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II)*

El modificador condicional está construido modalmente a partir del sentimiento de incompetencia -NO CREER PODER HACER-, dado que semánticamente el enunciado equivale a “si usted no cree que pueda realizar estos movimientos [...]”. Si esta condición se cumple, se da lugar a la acción directiva construida desde la

modalidad del compromiso, que se actualiza en la forma verbal en subjuntivo *efectúe*.

1.1.3. Medición de recurrencias de las realizaciones gramaticales del componente didáctico en el nivel funcional

De acuerdo con los datos obtenidos del análisis del corpus volcados en la tabla 17, podría afirmarse que la mayoría de las modalidades muestra una marcada tendencia a no actualizarse mediante de la forma flexiva de los predicados modales, sino por medio de otras realizaciones lingüísticas, de índole muy variada. En este sentido, pueden observarse casos prototípicos, como la **certeza**, que se actualiza en el 100% de los textos con otras realizaciones lingüísticas (verbos en presente y futuro del modo indicativo y predicados incluyentes de proposiciones sustantivas que introducen las citas de autoridad en los textos), en desmedro de un 6,9% de manifestación textual de la modalidad mediante la forma flexiva del predicado modal:

FUNCIÓN	EXPRESIÓN de la MODALIDAD		CANTIDAD DE TEXTOS (100% = 29 unidades)			
			CON PREDICADOS MODALES		OTRAS REALIZACIONES LINGÜÍSTICAS	
INFORMAR	EPISTÉMICA	Certeza	2	6,90 %	29	100 %
		Improbabilidad	0	0	2	6,90 %
		Verosimilitud	8	27,59 %	1	3,45 %
		Lo dudoso	0	0	3	10,34 %
DIRIGIR	ÉTICA	Compromiso	11	37,93 %	18	62,07 %
		Desapego	5	17,24 %	3	10,34 %
		Competencia	10	34,48 %	2	6,90 %
		Ineptitud	3	10,34 %	0	0
		Incompetencia	0	0	1	3,45 %

Tabla 17: Realizaciones gramaticales del componente didáctico en el nivel funcional

Las excepciones están representadas por la modalidad epistémica de la **verosimilitud** y las modalidades éticas de la **competencia** y la **ineptitud**. Ahora bien, si se tiene en cuenta, por una parte, la escasa representación en el corpus del resto de modalidades cuyo predicado en el nivel de la modalización es PODER (lo dudoso: 10,34% y la incompetencia: 3,45%) y por otra parte que siempre tienen el valor de apoyo discursivo, podría advertirse otra tendencia en la manifestación de la

modalidad en los textos que conforman el corpus. En efecto, los términos modales que contienen el predicado DEBER, tienden a adoptar realizaciones lingüísticas distintas de la flexión del predicado modal, mientras que los términos modales que contienen el predicado PODER, tienden a actualizarse por medio de la flexión del predicado modal.



1.2. Nivel situacional

En el marco del análisis discursivo, se fijaron tres parámetros para el estudio del nivel situacional en los textos que conforman el corpus, todos en relación con las construcciones discursivas que realiza el enunciador: la construcción de sí mismo en el rol de experto, la construcción del enunciatario en el rol de no experto y la construcción de la pertenencia del enunciatario a la comunidad de discurso. En este apartado, se dará cuenta del impacto de esas representaciones en el nivel gramatical de la superficie textual.

1.2.1. La construcción gramatical del enunciador experto

a) Títulos y copetes directivos

Los títulos y copetes con función directiva implican una modalización ética actualizada gramaticalmente en ORACIONES EXHORTATIVAS. La mayor parte de estas oraciones se construye con **predicados de conocimiento en modo subjuntivo**, que es la marca gramatical prototípica de la exhortación a la segunda persona singular formal “usted”:

- *Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo.*
¿Cómo degustar un vino tinto y determinar su porvenir?
- *El Léxico del degustador. Parte II*
Conozca los términos de degustación relacionados con el mundo de la acidez de los vinos.
- *¿Cómo puedo diferenciar vinos de bodega o con virtudes de roble?*
*Algunos vinos de alto precio argumentan: “criados en barricas de roble”
¿Lo están o no? Averígüelo usted mismo.*

Además de las construcciones gramaticales prototípicas señaladas, la función directiva en títulos y copetes se actualiza también, aunque con menor índice de recurrencia, por medio de las siguientes marcas exhortativas:

✓ FRASES VERBALES MODALES:

- En cuanto a lo personal
*Para que Usted pueda gozar verdaderamente de la degustación de un vino, **debe tener en cuenta** algunos aspectos personales.*
- Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino
*Modificando las temperaturas de servicio de un vino, Usted **podrá disimular** defectos y exaltar virtudes.*

✓ INFINITIVOS VERBALES:

- A punta de lengua **determinar** la calidad de un vino
¿Cómo distinguir en un primer golpe de lengua, un gran vino, de uno más modesto?

b) Nosotros exclusivo

La gran mayoría de las formas deícticas de primera persona plural que construyen la representación de la comunidad de expertos se realiza gramaticalmente por medio de la flexión verbal, que mitiga la fuerza discursiva que instalan los pronombres:

- ***Hemos citado** en otras oportunidades, lo complicado que sería para cada uno de nosotros, designar los aromas de los vinos a través de términos químicos; ya que esto reduciría la expresión sólo a entendidos. (Descriptores aromáticos de los vinos Tintos)*
- *El gusto a luz se percibe como un tipo de gusto a reducido, de sulfuro de hidrógeno y otros. Por esta razón, **aconsejamos** cuidar la elección de los vinos blancos que han estado expuestos a la luz. (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)*

Las formas deícticas pronominales que se han registrado no corresponden a pronombres personales en función de sujeto, sino que se trata o bien de pronombres objetivos o bien de adjetivos posesivos. Por medio de esta decisión gramatical, la construcción asimétrica de la relación entre enunciador y enunciatario se manifiesta sintagmáticamente, aunque atenuada ante el protagonismo temático de la construcción conceptual del objeto de conocimiento:

- *La utilización combinada de la degustación y del análisis instrumental **nos** permite determinar una medida, que es utilizada principalmente en el plano olfativo, el valor de olor de una molécula. [...] (Apreciación de la calidad mediante la degustación)*

- [...] en **nuestros Cursos de Degustación**, los vinos con roble ocupan un capítulo especial dentro de “aromas terciarios o de envejecimiento”. (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?)

c) Yo enunciador

Si bien esta es la construcción discursiva del experto con menor representación en el corpus, el tratamiento de los deícticos es similar al anterior. Hay un evidente predominio de las formas verbales respecto de las pronominales aunque, como puede advertirse en el primero de los ejemplos, en uno de los textos se encuentra actualizada la primera persona del singular por medio del pronombre personal sujeto:

- [...] si **yo**, para describir un vino, **utilizo** los términos redondo, con volumen en boca y equilibrado, **estoy realizando** los mejores comentarios sobre el mismo. En cambio, si la figura geométrica que **utilizo** en la descripción, se aleja de la esfera y lo **percibo** como un vino en boca puntiagudo, anguloso o punzante, con poco volumen y desequilibrado, será el peor de los “piropos”. (Léxico del Degustador. Parte I)
- Existen varios tipos de degustación, por tanto es difícil imaginar una definición que satisfaga a todos los degustadores. **He escogido** una voluntariamente incompleta para que cada uno pueda complementarla a su gusto.
- El análisis cuantitativo es por el momento, y en **mi** opinión, utilizado esencialmente en investigación, enfocado a la determinación del umbral de percepción de una molécula presente en el vino. (Apreciación de la calidad mediante la degustación)

1.2.2. La construcción gramatical del enunciatario lego

a) Títulos y copetes interrogativos

La construcción del enunciatario en el rol de no experto se actualiza, en los títulos y los copetes de los artículos por medio de oraciones interrogativas directas.

De la totalidad de los textos que contienen títulos y copetes interrogativos, solo en dos se han registrado oraciones interrogativas totales absolutas:

- ¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?
Algunos vinos de alto precio argumentan: “criados en barricas de roble”
¿Lo están o no? Averígüelo usted mismo.
- Gusto a tapón de corcho, bouchonné, encorchado u olor a moho.
¿De dónde proviene este defecto que hoy tienen muchos vinos? ¿Sólo es un problema de los corchos? Pues no, tiene varios orígenes, conózcalos...

El resto de los títulos y copetes interrogativos registra en su totalidad el formato sintáctico de ORACIONES INTERROGATIVAS PARCIALES PRONOMINALES que, además de construir el rol prototípico del inexperto que quiere saber, constituyen

también una maniobra estratégica gramatical para introducir el o los aspectos temáticos que se van a desplegar en el cuerpo textual, dado que por la acción de los pronombres, este tipo de interrogación afecta solo una parte del contenido oracional:

- El controvertido Decanter
¿**Cuándo, cómo, por qué** utilizarlo?
- Apreciación de la calidad mediante la degustación
¿**Qué** objetivo persigue la degustación de un vino?
- Degustar es gustar el vino
¿**En qué** consiste la degustación de un vino? En realidad... ¿**Cuál** su objetivo último?

Por último, considero importante destacar que toda una serie significativa de los títulos y/o copetes interrogativos construye **icónicamente** el rol del no experto, por medio del uso de la forma flexiva de primera persona singular del predicado modal de la competencia, en enunciados del tipo:

- Fases de la degustación: parte I: visión
¿**Qué puedo conocer** de un vino a través de la vista?
- Fases de la degustación: parte II: olfacción
¿**Cómo puedo diferenciar** el aroma del buqué de un vino? ¿qué significa cada uno de ellos?
- Fases de la degustación: parte III: gusto
¿**Qué sensaciones táctiles y del gusto puedo percibir** en un vino?

b) Preguntas en el cuerpo textual

A diferencia de lo que ocurre con la construcción del lego en títulos y copetes, en el cuerpo textual no hay una presencia significativa de la representación icónica, sino que predominan las preguntas sin marcas personales de la enunciación:

- ¿**Qué regla se puede recordar** para asociar los aromas de los vinos con el de las flores y frutos que se hallan presentes en la naturaleza? (Fases de la degustación: parte II: olfacción)
- ¿**Por qué seguir aceptando**, entonces, como una fatalidad las alteraciones organolépticas de los vinos al final de la FML (Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos)
- ¿**Qué ocurre** con los terpenos durante la conservación del vino? (Las especias y el vino)

Solo en tres de los textos que contienen preguntas como estrategia enunciativa se registra la construcción deíctica del lego:

-**Pero** ¿qué tipo de información **me** aporta del color de un vino?
(Cómo conocer un vino por su color)

- *¿Cómo **debo** degustar un vino tinto? [...] ¿Qué vocabulario **puedo** utilizar?* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)
- *¿A qué **hacemos** referencia cuando hablamos de percepción táctil de un vino en boca?* (Léxico del Degustador. Parte I)

En los dos primeros casos hay una construcción icónica del no experto, dado que en las preguntas se actualiza la primera persona del singular. Los índices gramaticales de esta construcción icónica son el pronombre objetivo *me* y la flexión de los predicados modales *debo* y *puedo*. En el tercer caso, la construcción del lego también es deíctica pero no es icónica. En efecto, el simulacro dialógico no construye al no experto como una persona individual que realiza una pregunta, sino que lo construye como miembro de un colectivo, motivo por el cual esa construcción se actualiza gramaticalmente en la flexión verbal de primera persona plural *hacemos*.

1.2.3. La construcción gramatical de la pertenencia del lego a la comunidad de discurso de los expertos

Como ya se dijo anteriormente, de acuerdo con los datos obtenidos, la más recurrente de las maniobras enunciativas de representación social de los participantes es la construcción discursiva de la integración del lego en la comunidad de discurso de los especialistas, por medio del uso de las formas deícticas de primera persona del plural con el valor de **nosotros inclusivo y/o colectivo**.

La gran mayoría de los textos en los que se presenta esta construcción actancial registra el uso de la morfología verbal para la actualización deíctica:

- *[...] antes de “culpar” al corcho natural de estos defectos organolépticos, **debemos buscar** el origen de este “gusto a tapón”. Existen casos en que se ha detectado el llamado gusto a tapón en vinos que no han permanecido en contacto con tapones de corcho natural.* (Gusto a tapón de corcho, bouchonné, encorchado u olor a mohó)
- *[...] a través de la evaluación sensorial **vamos sumando** elementos de suma importancia a la hora de juzgar la verdadera calidad de un vino tinto.* (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)

En menor cantidad de textos se registran casos de uso de deícticos pronominales, inclusive en función de sujeto, aunque siempre en el marco sintáctico de proposiciones incluidas:

- *[...] si analizamos las sensaciones en boca que **nos** produce un vino, podemos hablar de un conjunto de percepciones táctiles que **cada uno de nosotros** puede percibir y describir.* (Léxico del Degustador. Parte I)

- Para determinar y precisar [...] las cualidades del vino, **nos** servimos de nuestros sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el tacto. (Degustar es gustar el vino)

1.2.4. Medición de recurrencias de las realizaciones gramaticales del componente didáctico en el nivel situacional

La tabla 18 muestra los datos obtenidos en cuanto a la realización morfosintáctica de la construcción discursiva del experto y del lego en los títulos y / o copetes de los artículos analizados. En el primer caso, los títulos / copetes directivos muestran una marcada tendencia a realizarse lingüísticamente por medio de la flexión verbal en modo subjuntivo (66,67%) -rasgo prototípico de las oraciones exhortativas- en desmedro de otras actualizaciones gramaticales (33,33%). En el caso de la construcción discursiva del enunciatario no experto, se destaca en los títulos / copetes la tendencia a la actualización de las oraciones interrogativas parciales en oposición a las totales, como así también la representación no icónica del lego:

CLASES DE ORACIONES		Títulos y/o copetes directivos: 12 = 100 %							
		EXHORTATIVAS				INTERROGATIVAS ⁴³			
		Subjuntivo		Otras realizaciones		Totales		Parciales	
DEL EXPERTO		8	66,67 %	4	33,33 %				
DEL LEGO	Icónica (1° persona)					0	0	7	36,84 %
	No icónica					2	10,53 %	14	73,68 %

Tabla 18: Realización morfosintáctica de la construcción discursiva de los participantes en títulos/copetes

En la tabla 19, se han volcado los datos relativos a las construcciones discursivas deícticas, no ya en los títulos y/o copetes, sino en el cuerpo textual de los artículos analizados. Como puede advertirse, en todos los casos hay una marcada tendencia a la realización gramatical de los deícticos por medio de la morfología verbal, que instala sin lugar a dudas las representaciones sociales pero de una manera atenuada, en oposición a lo que ocurre cuando la opción seleccionada son las formas pronominales:

⁴³ De acuerdo con el análisis cualitativo correspondiente, solo se consignan los casos de ocurrencia de oraciones interrogativas directas totales absolutas e interrogativas directas parciales pronominales.

CLASES DE PALABRAS		CANTIDAD DE TEXTOS (100% = 29 unidades)			
		VERBOS		PRONOMBRES	
CONSTRUCCIÓN DEÍCTICA					
DEL EXPERTO	Uso del nosotros exclusivo	7	24,14 %	3	10,34 %
	Uso del “yo” enunciador	3	10,34 %	1	3,45 %
DEL LEGO (Preguntas en el cuerpo textual)	Ícónica (1º persona singular)	1	3,45 %	1	3,45 %
	No icónica (1º pers. plural)	1	3,45 %	0	0
DE LA PERTENENCIA DEL LEGO A LA COMUNIDAD DE DISCURSO	Uso del nosotros colectivo y/o inclusivo	20	68,97 %	11	37,93 %

Tabla 19: Realización morfológica de las construcciones discursivas deícticas



1.3. Nivel del contenido semántico

Siguiendo a Ciapuscio (2003^a), en el estudio del componente didáctico en el nivel semántico se fijaron cuatro parámetros para el análisis de los textos que conforman el corpus: la actitud temática, las partes textuales, el tipo de despliegue temático y la perspectiva temática. Llegado el momento de abordar la realización gramatical de estos parámetros, deseo hacer algunas consideraciones respecto de ciertas particularidades relativas a los mismos.

En primer lugar, debido a que el análisis gramatical de títulos y copetes se realizó previamente en el apartado correspondiente al nivel situacional, el parámetro **partes textuales** no será considerado en esta sección.

En segundo lugar, tampoco será incluido como objeto de análisis gramatical el parámetro de la **perspectiva temática**, dado que oportunamente se ha explicado que, por el hecho de que la perspectiva didáctico-divulgativa es el objeto de estudio de esta tesis, no opera en el caso particular de este trabajo como un parámetro distintivo, sino más bien como un nivel abarcador de los otros tres.

En tercer lugar, la homologación establecida entre **función informativa / modalidad epistémica / secuencias expositivas** por un lado, y la homologación entre **función directiva / modalidad ética / secuencias directivas** por otro lado,

hace ocioso por reiterativo el análisis gramatical de las secuencias dominantes en el parámetro **tipo de despliegue temático**, ya que anteriormente ha sido tratado de manera exhaustiva. En este sentido, solo ejemplificaré con casos extraídos del corpus los tipos de oraciones que Ciapuscio (1994), siguiendo a Werlich, considera como gramaticalmente prototípicas en la conformación de secuencias expositivas y directivas.

El parámetro de la **actitud temática** será abordado a partir de las realizaciones morfológicas de los distintos índices de axiologización encontrados en los textos analizados. Asimismo, en este parámetro en particular considero relevante brindar información cuantitativa acerca de las clases de palabras más representativas en la construcción axiológica del objeto temático, atendiendo, fundamentalmente, a las características léxico-semánticas particulares del dominio disciplinar del ASV.

Finalmente, presentaré los rasgos gramaticales mediante los cuales se han actualizado los **recursos procedimentales** que, según el análisis discursivo previo, tienen mayor representación en el corpus. El análisis no persigue, por lo tanto, erigirse en una “gramática de los procedimientos discursivos” en general, sino presentar una sistematización de la realización lingüística particular en los textos analizados.

1.3.1. Actitud temática

Los distintos tipos de axiologizaciones quedan marcados lingüísticamente en el uso de **sustantivos, adjetivos, verbos y adverbios**.

En la mayor parte de los textos que conforman el corpus, las actitudes temáticas valorativas se marcan por medio de adjetivos, principalmente calificativos, dado que en prácticamente todos los casos son modificados por adverbios de cantidad que refuerzan su valor⁴⁴. Considero importante destacar que en este grupo se encuentran los que en el dominio del análisis sensorial de los vinos se denominan DESCRIPTORES que, además del refuerzo adverbial que puedan tener en el discurso, en sí mismos poseen carga axiológica o bien positiva o bien negativa. Por lo tanto, la notable cantidad de adjetivos con función valorativa que se encuentra en los textos,

⁴⁴ Las pruebas sintácticas que permiten distinguir los adjetivos calificativos de los adjetivos relacionales son tres: su uso predicativo; la posibilidad de adoptar grado comparativo y de ser modificados por adverbios de grado; y ser términos de correlaciones de polaridad (Bosque y Demonte [dir.], 1999, I: 138).

fundamentalmente en la axiologización ética (eufórica: 61,54%; disfórica: 55,56%) y en la hedónica (eufórica: 77,78%; disfórica: 100%), tiene una explicación admisible en el hecho de que el dominio disciplinar del ASV recurre a esta clase de palabra como instrumento metodológico. En la tabla 20, se puede observar en términos numéricos esta ocurrencia mayoritaria de adjetivos, como así también el alto índice de ocurrencia de adverbios, que refuerzan el valor eufórico o disfórico en los distintos tipos de axiologización:

CLASES DE PALABRAS AXIOLOGIZACIÓN		Sustantivos		Adjetivos		Verbos		Adverbios	
ÉTICA	Eufórica	6	46,15 %	8	61,54 %	1	7,69 %	6	46,15 %
	Disfórica	4	44,44 %	5	55,56 %	4	44,44 %	7	77,78 %
COGNOSCITIVA	Eufórica	7	58,33 %	7	58,33 %	4	33,33 %	4	33,33 %
	Disfórica	4	57,14 %	6	85,71 %	1	14,29 %	3	42,86 %
PRAGMÁTICA	Eufórica	8	72,73 %	6	54,55 %	7	63,64 %	3	27,27 %
	Disfórica	0	0	1	25 %	1	25 %	2	50 %
HEDÓNICA	Eufórica	7	77,78 %	7	77,78 %	4	44,44 %	4	44,44 %
	Disfórica	5	71,43 %	7	100 %	3	42,86 %	2	28,57 %

Ética eufórica: 13 = 100 %
 Ética disfórica: 9 = 100 %
 Cognoscitiva eufórica: 12 = 100 %
 Cognoscitiva disfórica: 7 = 100 %
 Pragmática eufórica: 11 = 100 %
 Pragmática disfórica: 4 = 100 %
 Hedónica eufórica: 9 = 100 %
 Hedónica disfórica: 7 = 100 %

Tabla 20: Realizaciones morfológicas del componente didáctico en el parámetro actitud temática

Consecuentemente con el registro de la tabla 20, y a modo de ejemplificación, en la tabla 21 he agrupado gran parte de las unidades léxicas axiologizantes encontradas en los textos analizados, de acuerdo con dos criterios: por un lado, la clase de palabra a la que pertenecen y por el otro, el tipo de axiologización que marcan, discriminando al mismo tiempo entre axiologización eufórica y disfórica. En este sentido, podrá advertirse que, sobre todo en el caso de los adverbios, hay palabras destacadas con negrita. El motivo es que, como ya se aclaró oportunamente, es el contexto discursivo el que marca el valor axiológico; por

lo tanto, cuando lo he considerado conveniente para su interpretación, también he conservado el sintagma que las incluye:

AXIOLOGIZACIÓN		REALIZACIÓN MORFOLÓGICA			
		Sustantivos	Adjetivos ⁴⁵	Verbos	Adverbios
ÉTICA	Eufórica	esfera, volumen, equilibrio	ideal, perfecto, fuerte, recio, profundo, alcohol bajo , óptimas, bueno, mejores, favorable, preciso	proveer, controlar, conducir	correctamente, bien
	Disfórica	aristas, ángulos, defectos	puntiagudo, peor, anguloso, punzante, desequilibrado, pálido, apagado, turbio	alejarse de la esfera, deteriorarse	poco profundo, no, nunca
COGNOSCITIVA	Eufórica	herramienta de ayuda al lector, conjunto, cantidad de información , regla, analogía	sencillo, atractivo, simple, gran cantidad de información, importante	simplificar, lograr, precisar, asociar	sencillamente
	Disfórica	dificultades, confusión	difícil, vocablos más que numerosos , complicado	confundir	muy, vocablos más que numerosos
PRAGMÁTICA	Eufórica	aliado, flexibilidad	valedera, respetuoso, mejor, exigente	observar, escoger, exaltar, jugar, disimular, convenir	más, muy
	Disfórica		radical	estropear, anestesiar	muy, no, tan
HEDÓNICA	Eufórica	frescor, vivacidad, suavidad, volumen, redondeo	agradable, buenos tintos, uvas sanas	gustar	bien, más suavidad, menos astringente
	Disfórica	dureza, defecto, astringencia, verdor, sequedad, olores, hongos, anomalías, tapón, contaminación, polución, moho, impureza, alteraciones	desagradable, irritante, molesta, cepajes ordinarios , agresivo, acidificado, uvas podridas , enmohecido, olor malo , indeseable, encorchado, bouchonné, contaminada, mohoso, fenólico, iodado	poluir, contaminar, chocar	muy desagradable

Tabla 21: Tipos de axiologización en el corpus. Marcas morfológicas

⁴⁵ En la clase de palabra “adjetivo” he incluido los participios, dado que su comportamiento sintáctico es el mismo del adjetivo, en cuanto a la admisión de los adverbios de grado como complementos (Bosque y Demonte [dir.], 1999, I: 284).

1.3.2. Secuencias dominantes

a) Base expositiva

En todos los textos del corpus que presentan secuencias de base expositiva dominante, el tipo de despliegue temático se realiza tanto por EXPOSICIÓN SINTÉTICA como por EXPOSICIÓN ANALÍTICA.

Ciapuscio (1994: 79-80), siguiendo a Werlich, denomina a las oraciones que actualizan el primer tipo de exposición ORACIONES IDENTIFICADORAS DE FENÓMENOS; mientras que a las que actualizan el segundo tipo de exposición, ORACIONES ENLAZADORAS DE FENÓMENOS. En ambos casos la estructura sintáctica es la misma – **sujeto + predicado + complemento nominal**- y la diferencia radica en el tipo de predicado que se registra en cada una. Ejemplificaré cada una de estas clases de oraciones con casos registrados en los textos analizados.

✓ EXPOSICIÓN SINTÉTICA: Es la que despliega el tema en función de sujeto por medio de su denominación o de su inclusión en una clase determinada:

- *Degustar es gustar con atención un vino, para llegar a apreciar sus calidades o sus defectos.* (Degustar es gustar el vino)
- *Las pirazynas son otra clase de compuestos responsables de los aromas herbáceos (del tipo especiado, pimienta).* (Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos)
- *Las sustancias de gusto amargo pertenecen a la familia de los compuestos químicos (polifenoles), que contribuyen al color y sabor de los vinos tintos.* (Fases de la degustación: parte III: gusto)

✓ EXPOSICIÓN ANALÍTICA: Es la que despliega el tema en función de sujeto estableciendo una relación todo / parte:

- *[...] la ejecución de la degustación se divide en tres fases consecutivas: la visual, la olfativa y la gustativa.* (Fases de la degustación: parte I: visión)

b) Base directiva

Paralelamente a las que constituyen una secuencia expositiva, las oraciones que constituyen una secuencia directiva son denominadas ORACIONES EXIGIDORAS DE ACCIÓN. Este tipo de oraciones quedan marcadas gramaticalmente de manera prototípica por los siguientes tipos de predicados:

✓ VERBOS MODALES: *Hablando de aromas, no podemos dejar de considerar otros factores como: la variedad, el clon, el terruño, las prácticas culturales, la manipulación de la uva antes de la fermentación, la fermentación, los efectos de la conservación, etc.* (El Universo de los Aromas: parte I)

- ✓ MODO IMPERATIVO: Ya se aclaró oportunamente que, en el corpus, las oraciones exhortativas no se realizan en modo imperativo sino en subjuntivo, ya que el destinatario de la “acción exigida” es la segunda persona formal:
 - *Concéntrese en sus sensaciones.* (Equilibrio en los vinos blancos)
- ✓ INFINITIVOS VERBALES: *Beber rápidamente el vino tinto joven o corriente.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

1.3.3. Procedimientos locales

a) Causalidad

En los textos que conforman el corpus, la categoría procedimental de la causalidad presenta una amplísima variedad de marcas lingüísticas que la distinguen. De acuerdo con un criterio morfológico, he agrupado los índices gramaticales de causalidad en las siguientes clases de palabras:

- ✓ CONJUNCIONES Y LOCUCIONES CONJUNTIVAS (porque, ya que, como, pues, etc.): *Como el desarrollo del aroma en la mayoría de los grandes vinos corresponde a un período de reducción (sin presencia de oxígeno) es fundamental en los vinos guardados en casa, controlar el correcto taponado.* (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)
- ✓ PREPOSICIONES Y LOCUCIONES PREPOSICIONALES: [...] *al aportar la madera de roble más polifenoles, los vinos criados en barricas tienen mayor contenido polifenólico.* (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)
- ✓ ADVERBIOS Y LOCUCIONES ADVERBIALES: *Los vinos colocados en barricas o toneles adquieren suavidad, más volumen y redondeo con el tiempo, gracias al aporte del oxígeno desde el exterior a través de los poros de la madera (micro-oxigenación)* (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?)
- ✓ VERBOS Y FRASES VERBALES:
 - *La formación de las llamadas “lágrimas del vino” se debe a un fenómeno de tensión superficial en el vino (relacionada con el alcohol) conocido como efecto Marangoni.* (Fases de la degustación: parte I: visión)
 - *Los compuestos químicos llamados antonocianos, taninos y polifenoles son los responsables del color de los vinos tintos.* (Fases de la degustación: parte I: visión)

b) Comparación / Contraste

Este procedimiento se distingue por marcas tanto sintácticas como morfológicas:

- ✓ COMPLEMENTOS COMPARATIVOS: *La acidez es un componente esencial en el vino, tan importante como el alcohol.* (Fases de la degustación: parte III: gusto)

- ✓ SUSTANTIVOS: [...] Otra **similitud**: los aromas a frutas amarillas son dominantes en los vinos blancos y los frutos rojos en los vinos rojos o tintos. (Los aromas de los vinos: flores, frutas frescas y secas)
- ✓ ADVERBIOS Y LOCUCIONES ADVERBIALES:
 - [...] el vino joven que es ácido quedará ácido hasta el fin de su ciclo evolutivo. Ocurre **lo mismo** con la untuosidad. (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)
 - En degustaciones comparativas, se observa:
§ **Mayor** efecto aromático vegetal y ligeramente azucarado.
§ [...] Los muy tostados tienen **más** vainilla y son **más** amargos. (Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?)
- ✓ VERBOS Y FRASES VERBALES: El agregado de virutas **se diferencia de** la crianza en barriles de madera por la ausencia de la micro-oxigenación (oxígeno que penetra a través de los poros de la madera). (Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?)
- ✓ CONJUNCIONES Y LOCUCIONES CONJUNTIVAS: [...] en vinos ordinarios sólo podremos apreciar lo que se denomina comúnmente el olor vinoso, **mientras que** en los vinos finos, comienza a aparecer esta paleta aromática extraordinaria. (Las especias y el vino)

c) Clasificaciones

- ✓ ADJETIVOS NUMERALES: **Cuatro** elementos concurren para definir el aspecto del vino: color, limpidez, eventual efervescencia y viscosidad. (Fases de la degustación: parte I: visión)
- ✓ VERBOS (protótipicamente los partitivos, aunque no exclusivamente):
 - Los caracteres odorantes de los vinos **se han clasificado** en primarios [...], secundarios [...] y terciarios. (Fases de la degustación: parte II: olfacción)
 - Se pueden formalizar los efectos, ya que **podemos diferenciar** los aromas directos de la madera: los que evocan a la manteca, la banana y la nuez de coco; la gama de las llamadas especiadas, que evoca a la vainilla y la canela. [...] (¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?)

d) Definiciones

- ✓ VERBOS DE DECIR: Acídulo: **Dícese** de un vino ligeramente ácido. (Léxico general nº IV)
- ✓ VERBO “SER” + CONSTRUCCIÓN NOMINAL: El tanino **es un componente del cuerpo del vino**. (Léxico para lo amargo y astringente)
- ✓ SUSTANTIVOS O VERBOS SUSTANTIVADOS: Volumen de ataque en boca: **Sensación de ocupación de la cavidad bucal por una cantidad estandarizada de vino: 10 mililitros**. (Léxico del degustador. Parte I)

e) Seriación

- ✓ SUSTANTIVOS Y ADJETIVOS (fundamentalmente, numerales cardinales y ordinales): *No olvide que la ejecución de la degustación se divide en **tres fases consecutivas**: la visual, la olfativa y la gustativa.* (Fases de la degustación: parte I: visión)
- ✓ NÚMEROS, LETRAS O SÍMBOLOS GRÁFICOS CORRELATIVOS:
 - 1) *Se coloca un sorbo de vino en la boca.*
 - 2) *Se mueve el vino dentro de ella.*
 - 3) *Se traga el vino.*
 - 4) *Se toma el tiempo (en segundos) en que tarda la saliva en retornar por debajo de la lengua.* (A punta de lengua determinar la calidad de un vino)
- ✓ ADVERBIOS Y LOCUCIONES ADVERBIALES: *El examen olfativo permite juzgar simultáneamente la intensidad y la limpieza de la percepción de perfumes emitidos por el vino [...]. Vienen **a continuación** las nociones de equilibrio y de armonía olfativa. **Finalmente** el análisis gustativo trata de la percepción de los diferentes sabores e impresiones táctiles en boca.* (Apreciación de la calidad mediante la degustación).
- ✓ VERBOS DE PROCESO: *En el curso de la evolución de los vinos, los aromas **se suceden** siguiendo el mismo orden que en la naturaleza: aromas a flores, después aromas a frutos frescos, frutos secos y luego los aromas a productos vegetales y animales más elaborados.* (Los aromas de los vinos: flores, frutas frescas y secas)

f) Paráfrasis

El procedimiento de la paráfrasis aparece marcado por índices de carácter morfológico, sintáctico y ortográfico:

- ✓ PARÉNTESIS: *En la crianza y el envejecimiento de los vinos tintos, tienen trascendencia los constituyentes polifenólicos de la uva (**antocianos, responsables fundamentales del color y taninos, presentes en el hollejo, semillas y raspón, responsables del sabor y estructura de los vinos**).*
- ✓ SIGLAS. Son construcciones sustantivas que pueden adquirir dos valores en la paráfrasis:
 - **Término que va a ser objeto de la paráfrasis:** *Los constituyentes del jugo de uva que provienen de uvas con hollejo verdoso o de uvas de hollejo violeta, confieren al vino tinto un **PAI** (Potencial Aromático Intenso) medible como el PAI de los vinos blancos.* (Diferencia entre Vinos Blancos y Tintos)
 - **Término que realiza la paráfrasis:** *La fermentación maloláctica (FML) es un proceso teóricamente simple y bien comprendido [...].* (Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos)
- ✓ LOCUCIONES CONJUNTIVAS: *La formación del buqué es un proceso de reducción, **es decir**, de privación del oxígeno.* (El controvertido Decanter)

g) Ejemplificación

✓ CONJUNCIONES Y LOCUCIONES CONJUNTIVAS:

- *El de cassis, es una constante en vinos **como** el Cabernet Sauvignon, lo mismo que el olor a grosella.* (Fases de la degustación: parte II: olfacción)
- *Desde un punto de vista empírico, los vinos tintos sufren una serie de transformaciones durante el envejecimiento. **Por ejemplo**, hay cambios profundos de color [...].* (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)

h) Analogía

- ✓ COMPLEMENTOS COMPARATIVOS DE IGUALDAD: *En una grotesca comparación, podríamos decir que el alcohol en los vinos, sería **como el esqueleto en los vertebrados**.* (¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?)
- ✓ SUSTANTIVOS DE PERCEPCIÓN SENSORIAL + COMPLEMENTOS PREPOSICIONALES: *gusto a luz, olor a ratón.*
- ✓ VERBOS PRESENTATIVOS + SUSTANTIVOS, CONSTRUCCIONES SUSTANTIVAS O ADJETIVOS: [...] *cuando se realizan los comentarios sobre un vino tinto puede decirse que **tiene una buena estructura**, que sus taninos **son redondos, suaves, dulces, bien logrados**.* (Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo)

2. La realización para/hipertextual del componente didáctico

El objetivo de este apartado no es realizar una exposición técnica acerca de programación ni de diseño de sitios web, sino intentar identificar aquellos aspectos relacionados con el soporte web y el formato hipertextual que contribuyen estratégicamente a la instalación del componente didáctico en el corpus analizado.

Con la denominación PARA / HIPERTEXTUAL hago referencia a un nivel de análisis discursivo no textual, que puede o no ser lingüístico y que sirve como apoyo a las distintas realizaciones textuales. Esta función no textual de apoyo a lo textual se conoce tradicionalmente como PARATEXTO en el ámbito de los textos impresos. Dado que el corpus analizado tiene soporte web, considero que el término para referirse a esta función instrumental no puede ser el mismo ya que, si bien hay categorías paratextuales presentes en los textos con soporte web, también hay otras que presentan una configuración inherente al formato hipertextual. Por lo tanto, cuando en el marco de este análisis utilizo el adjetivo PARATEXTUAL, es para hacer referencia a lo que tradicionalmente se entiende por paratexto en el dominio de los textos en soporte impreso y que puede encontrarse también en el dominio de los textos en soporte web –como es el caso de fotografías o cuadros comparativos-. Cuando utilizo el adjetivo HIPERTEXTUAL es para hacer referencia a recursos propios del soporte web, como es el caso de los HIPERVÍNCULOS⁴⁶. Por último, cuando utilizo la palabra compuesta PARA/HIPERTEXTUAL es para hacer referencia a que el acento está puesto en la función instrumental de apoyo a lo textual, independientemente de que se trate de un recurso paratextual o hipertextual.



⁴⁶ Los HIPERVÍNCULOS, HIPERENLACES o ENLACES son elementos de un documento electrónico que hacen referencia a otro recurso, por ejemplo, otro documento o un punto específico dentro del mismo documento. Junto con los NODOS y los ANCLAJES, los hipervínculos son un recurso elemental y fundamental de la arquitectura hipertextual. Los nodos o secciones son las partes del hipertexto que contienen información accesible para el usuario. Los enlaces son las uniones o vínculos que se establecen entre nodos y permiten la lectura secuencial o no secuencial del documento. Los anclajes son los puntos de activación de los enlaces.

Del mismo modo que ocurre en los casos de textos de divulgación impresos, en el formato web la función **informar** se encuentra reforzada por numerosos cuadros y gráficos que contribuyen a la instalación de la certeza y la verosimilitud de la información, a la vez que la explicitan, relacionan y sintetizan, como puede observarse en la tabla 22:

Cuadro 1. Lista de compuestos y aromas ligados a una FML no controlada			
Compuestos	Impacto sensorial	Concentración agregada al vino >	Concentración media encontrada en "un vino limpio"
<i>Putrescina</i>	<i>Putrefacción</i>	<i>100 mg/L</i>	<i>10 mg/L</i>
<i>Cadaverina</i>	<i>Carne descompuesta</i>	<i>100 mg/L</i>	<i>5 mg/L</i>
<i>Diacetilo</i>	<i>Notas a manteca</i>	<i>30 mg/L</i>	<i>7-10 mg/L</i>
<i>Etilfenol</i>	<i>Sudor de caballo</i>	<i>1 mg/L</i>	<i>0,15 mg/L</i>
<i>Etil-guayacol</i>	<i>Neumático quemado</i>	<i>1 mg/L</i>	<i>0,1 mg/L</i>
<i>Acetaldehído</i>	<i>Manzana verde</i>	<i>50 mg/L</i>	<i>40 mg/L</i>
<i>Etil-lactato</i>	<i>Nota láctea</i>	<i>25 mg/L</i>	<i>15 mg/L</i>

Tabla 22:
Apoyo paratextual a la función informativa en *Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos*

Como ya fue adelantado, un recurso hipertextual de apoyo a la función informativa es el hipervínculo, que permite al usuario realizar el recorrido informativo que le resulte más adecuado. Los hipervínculos están, en su mayor parte, modalizados éticamente desde el compromiso y realizados gramaticalmente por medio de infinitivos verbales. Además, mantienen un color y un tamaño de letra que permite fácilmente identificarlos y no confundirlos con el contenido textual, como los enlaces *volver* y *Ver nota completa* en el gráfico 5:

	<p style="text-align: right;">volver</p> <p><u>A punta de lengua determinar la calidad de un vino</u> ¿Cómo distinguir en un primer golpe de lengua, un gran vino, de uno más modesto? Por Adriana Ruth de la Mota.</p>
	<p><u>¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?</u> Ya sea, por falta de información, o por el aumento de los precios, existe una gran confusión entre "vino viejo" y de "guarda" ¿cómo diferenciarlos?...Por Adriana Ruth de la Mota. Ver nota completa</p>

Gráfico 5: Apoyo hipertextual a la función informativa

La función **dirigir** también es reforzada a partir de recursos para/hipertextuales en los textos analizados.

Un tipo de recurso paratextual es la inclusión de una serie de fotografías que corresponde a una serie de acciones propuestas al enunciatario por parte del enunciador. En el gráfico 6, por ejemplo, puede observarse cómo las fotografías complementan los enunciados modales éticos de compromiso, ya que muestran el orden en que deben realizarse las acciones correspondientes a la fase del análisis olfativo, cómo debe tomarse la copa y cuáles son las distancias que deben mantenerse entre la copa y la nariz:



Gráfico 6:
Apoyo paratextual a la función directiva en *Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II*

Todas las páginas correspondientes a cada sección del sitio web muestran una **barra de navegación temática** que recorre el margen izquierdo y permite a los usuarios relacionar cómodamente y en cualquier momento la información que están consultando con la de alguna otra sección.

En el gráfico 7 puede advertirse la **organización de los contenidos temáticos en 24 secciones**, bajo el formato hipertextual de **enlaces**. Las secciones *Degustando*, *Disfrutar el vino* y *El vino* son las que contienen mayor cantidad de artículos relacionados con el dominio del análisis sensorial de los vinos, motivo por el cual de allí han sido extraídos los textos que conforman el corpus de esta investigación:

ADRIANA DE LA MOTA

Home | Nuestros Servicios | Suscribase | Noticias | Staff | Publicidad | Contacto

Degustando

1/9 Ver notas siguientes

buscador
Ingrese palabra clave

Entrevista con Jane Masters, MW
«La concentración es clave: todos hacemos uso de nuestros sentidos del gusto y olfato cada día, pero no siempre prestamos atención a lo que comemos o bebemos». Por **Montserrat Daban. Rubes Editorial.**
[Ver nota completa](#)

Cómo conocer un vino por su color
¿Qué información nos aporta el color de un vino?. Por **Adriana Ruth de la Mota.**
[Ver nota completa](#)

Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos
La actividad de diferentes cepas de bacterias lácticas puede originar aromas indeseables en los vinos ¿Cómo se pueden identificar? Por **Lallemand**
[Ver nota completa](#)

¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?
Ya sea, por falta de información, o por el aumento de los precios, existe una gran confusión entre "vino viejo" y de "guarda" ¿cómo diferenciarlos?...Por **Adriana Ruth de la Mota.**
[Ver nota completa](#)

¿Cómo se percibe el sabor ácido en los vinos?
Existen sutiles diferencias en la percepción de los sabores ácidos en los vinos blancos y en los vinos tintos ¿por qué?... Por **Adriana Ruth de la Mota.**
[Ver nota completa](#)

¿Cómo presume será la calidad de los vinos cosecha 2006?

Excelente
 Muy Buena
 Regular
 Mala

Gráfico 7: Reproducción de la página 1 de la sección *Degustando*

Uno de los principios básicos del diseño de sitios web es establecer una **metáfora de interfaz unificada**:

En un sitio web, [la interfaz] es un entorno de comunicación creado para acoger los contenidos del sitio y los dispositivos de navegación que necesita el usuario para acceder a esos contenidos. [...] Al diseñar la experiencia, es esencial elegir una metáfora, personalidad o estilo que unifique el contenido principal y el secundario y clarifique la comunicación. (Davis y Merrit, 1999: 4- 21)

En este sentido, puede advertirse también en el gráfico 7 que la metáfora de interfaz gráfica está trabajada a partir de los contenidos y del nombre del sitio web: www.videsyvinos.com. En efecto, por una parte, el gráfico que se muestra en la cuadrícula superior izquierda inscribe el nombre y la imagen de la responsable del sitio en un racimo de uvas; por otra parte, tanto el color de fondo como los de las fuentes y líneas utilizadas remiten al color del vino. El resultado de esta metaforización sistemática de la interfaz gráfica es, indudablemente, la creación de un espacio coherente, donde todos los elementos involucrados -texto, dibujos, colores- operan de manera solidaria y efectiva.

Como ya se adelantó en los capítulos precedentes, en www.videsyvinos.com hay en juego otro tipo de estrategia para definir una interfaz de usuario eficiente: la **estructuración estandarizada de los artículos** e inclusive, la realización modal y sintáctica de los títulos y copetes –oraciones interrogativas y exhortativas, modalizadas desde la competencia-. Pero puede observarse en los siguientes ejemplos que el diseño unificado de la interfaz también incluye gráficos, que al mismo tiempo que presentan atractivamente el título y el copete, representan icónicamente el contenido:



Equilibrio en los vinos blancos

Hablamos del equilibrio en boca de un vino blanco, pero ¿cómo podemos determinarlo?. Es muy sencillo, todos podemos experimentarlo. Por **Adriana Ruth de la Mota**



Gusto a tapón de corcho, bouchonné, encorchado u olor a moho.

¿De dónde proviene este defecto que hoy tienen muchos vinos? ¿Sólo es un problema de los corchos? Pues no, tiene varios orígenes, conózcalos...Por **Adriana Ruth de la Mota**.



Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino

Modificando las temperaturas de servicio de un vino, Usted podrá disimular defectos y exaltar virtudes. Por **Adriana R. de la Mota**

Una categoría distinta de gráficos es la de los que se encuentran en algunos textos para ayudar al enunciatario no experto a **completar la representación semántica del objeto temático**. Los gráficos son, en efecto, tipos particulares del recurso procedimental de la ilustración,⁴⁷ y pueden cumplir la misma función de apoyo y refuerzo que un ejemplo. En el fragmento contenido en el gráfico 8, se representan especias mediante el dibujo de la planta y la estructura molecular de sus compuestos aromáticos, como ejemplos de los precursores aromáticos terpénicos que pueden encontrarse en los vinos de calidad:

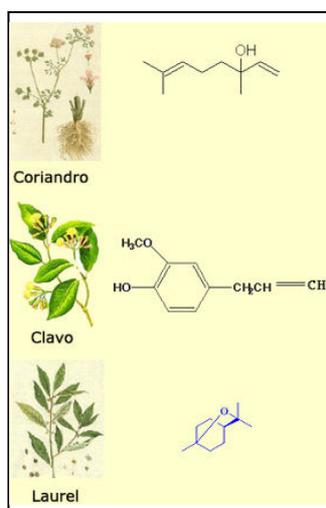


Gráfico 8: Apoyo paratextual en el nivel semántico en *Las especias y el vino*.



El análisis del corpus sugiere que una de las competencias del enunciador divulgador es el dominio de “retóricas” para la presentación de los contenidos, de manera que el resultado se traduzca en la construcción de un entorno adecuado y eficaz para la interacción didáctico-divulgativa. En el caso particular de los textos en soporte web, un manejo competente de los recursos para / hipertextuales por parte del enunciador garantiza, en efecto, que el destinatario disponga de una herramienta rápida, consistente y eficaz. De esta manera, podrá elegir el recorrido del aprendizaje y el nivel de profundidad que se adapte más a sus necesidades, e inclusive podrá

⁴⁷ *Ilustración: Particularización de conceptos, definiciones, explicaciones, mediante recursos lingüísticos (ejemplos, analogías, paráfrasis) o gráficos (láminas, fotografías, cuadros, mapas, etc.) para aclararlos y/o ampliarlos.* (Castro y Puiatti, 1999: 97)

resolver la mayor parte de las dudas debido a la posibilidad de ampliar la información en los aspectos que le ofrezcan dificultad, en un entorno de aprendizaje realístico.

El análisis de las realizaciones para/hipertextuales termina de completar la imagen prototípica del enunciador como un constructor. En efecto, a lo largo del discurso no solo se construye a sí mismo, al enunciatario y al objeto temático, sino que también construye una suerte de realidad física, el ámbito en el cual se desarrolla la interacción didáctica.

Sección V

CONCLUSIONES

1. Conclusiones generales: Caracterización lingüística y discursiva de la divulgación de ASV en soporte web como una práctica didáctica

Al iniciar este trabajo, partí de la hipótesis de que la intención didáctica de los textos de divulgación se advierte en el empleo de estrategias enunciativas específicas, hilvanadas y sostenidas a lo largo del discurso en virtud del tratamiento modal del mismo. En consecuencia, el primer objetivo que me propuse fue identificar esas estrategias en los distintos niveles textuales para poder, seguidamente, caracterizarlas y brindar información acerca de su actualización lingüística y discursiva.

El marco teórico seleccionado para determinar los grandes niveles generales de análisis textual fue el propuesto por Ciapuscio (2003^a), basado, a su vez, en Heinemann y Viehweger (1991) y Heinemann (2000). Sin embargo, los parámetros correspondientes a cada nivel fueron modificados respecto de la propuesta original, en función de las características particulares del corpus –soporte, formato y dominio disciplinar-. Asimismo, debido a que la hipótesis se centra en el componente didáctico del discurso de divulgación, fue necesario optar por una de las líneas teóricas que abordan el estudio de la modalidad. En este sentido, la semiótica narrativa (Greimas, 1989; Greimas y Courtés, 1990 y 1991; Courtés, 1997), se reveló conceptual y metodológicamente afín al marco teórico semiótico del cual Ciapuscio toma el término COMPONENTE DIDÁCTICO (Verón, 1987).

A continuación, organizaré la exposición de las conclusiones derivadas del análisis del corpus constituido para esta investigación de acuerdo con los niveles textuales considerados por Ciapuscio (2003^a) como *módulos superiores*: el funcional, el situacional y el del contenido semántico. El nivel formal gramatical, en tanto nivel de realización en la superficie textual, será integrado a la descripción de cada uno de los anteriormente mencionados, con el objeto de poder establecer las correspondencias entre las realizaciones discursivas, lingüísticas y no lingüísticas de manera pertinente.

1.1. Nivel funcional

Es una constante en los estudios sobre el discurso de divulgación científica la conclusión de que las funciones dominantes en el mismo son **informar** y **dirigir**.

En esta tesis, el aporte que se ha pretendido realizar al respecto es la discriminación de las modalidades a partir de las cuales se actualizan lingüística y

discursivamente esas funciones textuales dominantes, como instancia inicial para analizar las construcciones modales del enunciador y el enunciatario (nivel situacional) y del objeto (nivel del contenido semántico). En efecto, como oportunamente ya fue señalado, **la isotopía modal ha sido considerada en este trabajo como la línea vertebradora de un recorrido discursivo para la identificación del componente didáctico, en todos los niveles del análisis textual.**

El soporte web proporciona apoyo a ambas funciones comunicativas, tanto mediante recursos paratextuales como hipertextuales. Con respecto a estos últimos, los **hipervínculos** revisten especial relevancia en el carácter didáctico del discurso, dado que son las guías que le permiten al usuario realizar el recorrido informativo más adecuado a sus necesidades. De acuerdo con el análisis del corpus, en el discurso de divulgación de ASV en soporte web pueden distinguirse, entonces, dos funciones dominantes, homologables con dos categorías modales. Por una parte, la función **informar** es consecuente con el saber orientado al ser del objeto, y por lo tanto es el origen de los actos de habla que contienen juicios **epistémicos**. Por otro lado, la función **dirigir** es consecuente con el saber orientado al hacer de los sujetos, y por lo tanto es el origen de los actos de habla que contienen juicios **éticos**.

Tanto en el dominio de la categoría modal epistémica como en el de la ética, se ha observado en el corpus una marcada tendencia a la actualización de los términos positivos. Así, en el primer caso, los términos modales con mayor índice de ocurrencia son la **certeza** (CREER DEBER SER) y la **verosimilitud** (CREER PODER SER). Del mismo modo, en el segundo caso, los términos modales más representativos son el **compromiso** (CREER DEBER HACER) y el sentimiento de **competencia** (CREER PODER HACER). En general, los términos modales negativos tienen un bajísimo nivel de ocurrencia, dado que solo son utilizados como estrategias de manipulación discursiva para la realización más eficaz de los términos positivos.

Por medio de los enunciados modales de CERTEZA -presentes en el 100% de los textos analizados- **el componente didáctico del discurso de divulgación queda marcado en la construcción que el enunciador hace de sí mismo como depositario del conocimiento acerca del objeto** y, como tal, se reserva el derecho de asignar distintos grados de credibilidad a la información que proporciona. Solo en el 6,9% de los textos analizados esta modalidad se ha actualizado gramaticalmente por medio de la flexión del predicado modal; mientras que en el 100% de los textos ha demostrado una variada realización lingüística, mediante la morfología verbal de

presente y futuro del modo indicativo, como así también en el marco de predicados incluyentes de proposiciones sustantivas, que introducen las citas de autoridad en los textos. La modalidad de la certeza es un caso prototípico de la tendencia que muestran los términos modales que contienen el predicado DEBER a adoptar realizaciones lingüísticas distintas de la flexión del predicado modal.

Por medio de los enunciados modales de COMPROMISO -presentes en el 68,97% de los textos analizados- **el componente didáctico del discurso de divulgación de ASV queda marcado en el hacer directivo del enunciador experto**, orientado en dos direcciones. Por una parte, compromete al enunciatario con el sistema de valores que sustentan el contrato enunciativo, en el sentido que le **indica lo que cree que debe hacer**. Por otra parte, manifiesta el compromiso propio con el contrato, en el sentido que **explicita lo que cree que él mismo debe hacer** dado su rol de experto. Sin embargo, y de acuerdo con lo señalado respecto de la realización gramatical de la modalidad de la certeza, el DEBER HACER del compromiso solo se actualiza por medio de la flexión del predicado modal en el 37,93% de los textos que conforman el corpus. En efecto, este es el término ético que manifiesta mayor riqueza en la expresión de la modalidad por medio de otras realizaciones lingüísticas (62,97%), como la reiterada ocurrencia de la frase verbal obligativa impersonal “a + infinitivo”, el presente del modo indicativo en frases incoativas, predicados factivos y volitivos incluyentes de proposiciones sustantivas, infinitivos verbales, sustantivos deverbales y el prototípico presente de subjuntivo, dado que la forma de tratamiento del destinatario seleccionada es la segunda persona formal “usted”.

Por medio de los enunciados modales de COMPETENCIA -la que sigue en recurrencia significativa en un 37,93% de los textos analizados- **el componente didáctico del discurso de divulgación de ASV queda marcado en la construcción de la idoneidad de los sujetos para realizar con éxito las acciones implicadas en el contrato enunciativo**. En efecto, el enunciador se construye a sí mismo como un sujeto con una competencia efectivamente lograda, adquirida a partir de la autoridad epistémica que le confiere su rol de experto. Por lo general, el PODER HACER desde el cual el enunciador se construye se refiere o bien a lo que dice, afirma u opina respecto de la información que brinda, o bien al tratamiento que hace de la información. En ambos casos, la competencia se actualiza siempre mediante una frase verbal constituida por la forma flexiva del predicado modal con un predicado

de habla en infinitivo, en el marco de una estructura sintáctica incluyente de una proposición sustantiva, que contiene el núcleo informativo. La construcción discursiva de esta competencia efectivamente lograda autoriza al enunciador la construcción del enunciatario como un sujeto que aun no la tiene, pero que está en camino de adquirirla, a partir del seguimiento de las directivas propuestas por el experto. De aquí surge la relación complementaria entre los enunciados modales de competencia y los de compromiso. Particularmente los modificadores de modalidad de fin y los modificadores de modalidad condicionales se revelan como estructuras sintácticas altamente operativas para introducir los enunciados modales que construyen la competencia por alcanzar del destinatario, siempre actualizados en frases verbales formadas con la flexión del predicado modal. Como puede advertirse, en lo que hace a la realización gramatical, la modalidad de la COMPETENCIA muestra un comportamiento totalmente distinto del de las modalidades descritas anteriormente: en el 34,48% de los textos analizados se actualiza mediante la flexión del predicado modal PODER, mientras que solo en el 6,9% se manifiesta mediante otras realizaciones lingüísticas. En efecto, **el análisis del corpus sugiere que así como los términos modales que contienen el predicado DEBER tienden a adoptar realizaciones lingüísticas distintas de la flexión del predicado modal, los que contienen el predicado PODER tienden a actualizarse por medio de la flexión del mismo.**

De acuerdo con todo el estudio realizado en el nivel funcional/modal, **el discurso de divulgación se presenta como un ámbito propicio para la manipulación enunciativa inherente al discurso didáctico.** La tendencia a la ocurrencia sistemática de los términos modales epistémicos y éticos positivos confirma que la retórica del discurso de divulgación, por una parte, se acerca a la del discurso didáctico y, por otra parte, se distancia de la del discurso científico, toda vez que, en el plano modal, la creación de la ilusión referencial en el discurso didáctico implica: *“el paso de un discurso enunciado como probable o inseguro (modalizaciones características de los discursos científicos) a proposiciones apodícticas (seguro). [...] El discurso didáctico recupera así en certeza lo que pierde en pertinencia”* (Fabbri, 1988: 95).

1.2. Nivel situacional

Del análisis de los textos que conforman el corpus de esta investigación se desprende que **la divulgativa es una comunicación prototípicamente asimétrica y didáctica, dado que la interacción se basa en la transmisión de conocimientos desde un especialista hacia alguien que no lo es.**

De acuerdo con las características del corpus, el parámetro de realización de los **roles didáctico-divulgativos** más relevante es la **actualización modal en los títulos y/o copetes** de los artículos.

Así, **el rol de enunciador experto se define, fundamentalmente, por la presencia de enunciados directivos** en el marco de oraciones exhortativas, construidas con predicados de conocimiento en modo subjuntivo *–averígüelo, conozca, descubra, etc.–*. Por su parte, **el rol de enunciatario no experto se define mediante oraciones interrogativas directas parciales pronominales, en muchos casos modalizadas a partir de la competencia.** Este marco sintáctico, además de contribuir significativamente a la construcción del rol prototípico del inexperto que quiere saber, se presenta como una maniobra estratégica gramatical para introducir, por medio de la restricción pronominal, el o los aspectos temáticos que se van a desplegar en el cuerpo textual. El soporte web otorga relevancia al análisis de la construcción de los roles de los participantes en títulos y copetes, ya que en este entorno tienen la función de iniciar el contacto virtual entre enunciador y enunciatario, y, de esta manera, instalan los roles de los participantes en el marco del contrato implícito en la situación de comunicación. El alto índice de ocurrencia en títulos y/o copetes tanto de enunciados directivos (41,38%) como interrogativos (65,52%) autoriza la posibilidad de definir la **identidad de los participantes en el discurso didáctico-divulgativo a partir del reconocimiento de una isotopía dialógica**: el lego pregunta para adquirir competencia en el dominio disciplinar y el especialista responde, dirigiendo las acciones del primero para que este se comprometa con el sistema de valores que define al objeto de saber que circula entre ambos.

La estrategia discursiva más recurrente para definir la identidad y la relación entre los participantes en este simulacro dialógico es el **uso del deíctico nosotros, tanto en su valor inclusivo como colectivo (72,41%)**. Mediante este recurso de captación manipuladora, se crea la ilusión en el lego de pertenecer a la misma

comunidad de discurso que el enunciador experto, dando así por descontada su adhesión al sistema de valores consensuados respecto del objeto, en este caso el vino y su análisis sensorial. Con todo, la asimetría entre los roles de especialista y lego queda definida, respectivamente, mediante la combinación de, por una parte, el **uso del yo enunciador** (10,34%) y del **nosotros exclusivo** (24,14%); por otra parte, la **caracterización léxico-semántica del lego** (10,34) y el **uso de preguntas y respuestas en el cuerpo textual** (31,03%). En cuanto a la realización gramatical de las formas deícticas, se manifiesta una clara tendencia a la preferencia por las formas flexivas verbales, que mitigan la fuerza discursiva que instalan los pronombres. Inclusive, cuando se usan formas deícticas pronominales, en un número muy reducido de casos corresponden a pronombres personales en función de sujeto. En efecto, se privilegia el uso de pronombres objetivos o de adjetivos posesivos, por medio de los cuales la construcción asimétrica de la relación entre enunciador y enunciatario no deja de manifestarse, aunque ciertamente queda atenuada ante el protagonismo temático de la construcción conceptual del objeto de conocimiento.

Como ha podido advertirse a lo largo de este trabajo, la construcción que el enunciador hace de sí mismo como experto es, por así decirlo, camaleónica y omnipresente: por medio del uso del “yo enunciador”, se responsabiliza del contenido de lo enunciado y se instala frente a frente al destinatario, en la mejor puesta en escena posible para crear la ilusión enunciativa. Con el “nosotros exclusivo”, en cambio, hace que la comunidad de discurso lo invista de autoridad para compartir con los no iniciados los conocimientos de los que esa comunidad es depositaria. De este modo, mediante distintas estrategias, el enunciador se asegura de que el enunciatario lo reconozca paso a paso en el discurso, adoptando distintas facetas que contribuyen a la construcción de su rol de experto fiable en la tarea de develar el sistema de valores contenidos en el contrato implícito entre ambos.

1.3. Nivel del contenido semántico

Si el situacional es el nivel de realización de la construcción discursiva de los roles de los sujetos, **el del contenido semántico es el nivel de la realización de la construcción axiológica, temática y figurativa del objeto en la interacción didáctico-divulgativa.**

Así, desde el parámetro de las **actitudes temáticas**, en el corpus analizado se realiza la construcción axiológica del objeto de conocimiento a partir de un sistema de valores que contempla cuatro ejes: el ético, el cognoscitivo, el pragmático y el hedónico. De acuerdo con los datos obtenidos del análisis del corpus, **en el discurso de divulgación de ASV se registran como marcas relevantes del componente didáctico** las dos formas de axiologización predominantes: la **axiologización ética** y la **cognoscitiva**. Por medio de la primera, el enunciador-divulgador **explicita el sistema de valores** primigenio, lo que está bien y lo que está mal, que se instala como parámetro subyacente de los demás tipos de evaluación. Por medio de la segunda, el enunciador experto **destaca su accionar didáctico** poniendo énfasis en la sencillez del tema seleccionado o en la ayuda que le brindará al enunciatario para facilitarle la comprensión de temas complejos. En la mayor parte de los textos que conforman el corpus, las actitudes temáticas valorativas se marcan por medio de adjetivos, principalmente calificativos. El notable predominio de este tipo de adjetivos se explica -fundamentalmente en los casos de axiologización ética y hedónica- en el hecho de que el dominio disciplinar del ASV recurre a esta clase de palabra como instrumento metodológico. Por otra parte, considero importante destacar que en todos los casos **se privilegia la axiologización eufórica sobre la disfórica**, lo cual permitiría afirmar que también en el nivel del contenido semántico, las maniobras manipuladoras del enunciador están orientadas a instalar la **polaridad positiva** en el discurso de divulgación.

Paralelamente, desde el parámetro del **despliegue temático** se realiza la construcción temática y figurativa del objeto. Con respecto a la primera, la mayor parte de los textos analizados presenta **secuencias expositivas dominantes** (68,97%), por medio de las cuales el enunciador-divulgador realiza la **construcción conceptual del objeto temático**. Esta construcción temática se encuentra fuertemente apoyada por recursos propios del formato hipertextual, como la barra de navegación que está siempre a la vista del usuario y le permite cómodamente desplazarse por las distintas secciones en que están organizados los contenidos temáticos. Por su parte, la **construcción figurativa** del objeto se realiza en el marco de **secuencias directivas**, donde el peso semántico está puesto en el hacer del sujeto destinatario y no en el objeto en sí. La construcción figurativa del objeto también encuentra apoyo hipertextual en la configuración de la interfaz gráfica del sitio web, íntegramente trabajada a partir de una metáfora unificadora que remite

sistemáticamente a la vid y al vino. En la puesta en relación del tipo de secuencia y el tipo de construcción semántica del objeto, se ha revelado la homologación de la que son susceptibles las categorías del nivel modal/funcional y las del nivel del contenido semántico. En efecto, puede establecerse una correlación coherente y sostenida entre **función informativa /modalidad epistémica / secuencia expositiva** por una parte, y **función directiva / modalidad ética / secuencia directiva** por la otra.

Prácticamente en todos los casos, las secuencias temático-informativas están puestas al servicio de lograr la competencia del destinatario no experto, objetivo que viene marcado desde la construcción modal de los títulos o los copetes, de corte directivo o interrogativo, como ya fue adelantado en el análisis del nivel situacional. Esta **estructuración estandarizada en títulos, copetes y cuerpo textual** -presente en el 100% de los artículos analizados- es un índice relevante del componente didáctico del discurso de divulgación de ASV en soporte web, dado que constituye una estrategia tendiente a definir una interfaz de usuario eficiente por dos motivos: por una parte, la estructuración sistemática de las partes textuales facilita el recorrido temático del usuario, por otra parte, los gráficos -que también sistemáticamente acompañan la parte inicial de los artículos- al mismo tiempo que presentan atractivamente el título y el copete, representan icónicamente el contenido.

En cuanto a los **procedimientos discursivos** que contribuyen localmente a la construcción temática y figurativa del objeto de conocimiento, la **explicación causal** se revela como el índice más relevante del componente didáctico en el discurso de divulgación de ASV, ya que en todos los artículos analizados es utilizada para abordar uno de los aspectos temáticos privilegiados: los orígenes de las características organolépticas de los vinos. Si bien no se presenta en todos los textos, el procedimiento de **comparación/contraste** tiene un índice de ocurrencia muy alto (72,41%) y es un recurso de gran impacto didáctico, dado que favorece la asociación de características y, por lo tanto, la **representación semántica integral del tema textual**. Por su parte, los procedimientos descriptivos y los ilustrativos registran también un marcado protagonismo. Los primeros son cruciales para la instalación de la construcción conceptual del objeto temático, dado que en todos los casos – clasificaciones, definiciones y adjetivación terminológica- dotan de atributos al objeto, con lo cual le otorgan **identidad temática**. Por su parte, los recursos ilustrativos –**paráfrasis, ejemplificación y analogía**- se erigen en **auténticos garantes del enunciador en su rol didáctico** de acercar el objeto temático al

universo cognitivo del enunciatario. Dentro de estos últimos, la analogía adquiere una relevancia significativa por el dominio disciplinar, dado que tanto las expresiones metafóricas como las metonímicas son recursos metodológicos ineludibles del ASV descriptivo. El soporte web favorece, asimismo, que los procedimientos ilustrativos en su variante gráfica se manifiesten profusamente a lo largo del recorrido temático, de modo que puedan ayudar al enunciatario no experto a completar la representación semántica del objeto.

2. Discusión y proyecciones temático-metodológicas

Con los resultados obtenidos a partir de este trabajo, creo haber realizado un aporte al estudio del aspecto didáctico del discurso de divulgación, fundamentalmente por la elección del dominio disciplinar y por el tipo de soporte de los textos con los que se constituyó el corpus. Con todo, y aun reconociendo el valor que esta tesis de maestría tiene como una primera aproximación, considero que el aporte es parcial, dado que sería realmente significativo explorar una mayor cantidad de sitios web de origen argentino especializados en ASV. Así se podría llegar a conclusiones más contundentes y con mayor alcance respecto de la efectiva práctica didáctico-divulgativa de los contenidos de ASV que se está realizando en nuestro medio a través de Internet. De todos modos, dado que no se han encontrado otros trabajos que tomen como objeto de estudio el componente didáctico del discurso de divulgación de ASV en soporte web, esta tesis puede tener el valor de constituirse en una suerte de parámetro para posteriores profundizaciones, tanto temáticas como metodológicas.

En este sentido, el análisis del corpus con base en la propuesta teórico-metodológica de Ciapusio (2003^a) ha motivado una serie de reflexiones que considero oportuno compartir llegada esta instancia de la exposición.

En primer lugar, dado que se consideran los niveles funcional, situacional, semántico y formal-gramatical como contenidos en un nivel supraordinado, el textual, el análisis del corpus sugiere que podrían considerarse dos macroniveles: el textual por un lado y el para/hipertextual por el otro, ya que todo el análisis de los recursos paratextuales (en sentido tradicional) como el de los hipertextuales queda solapado en el nivel formal-gramatical, bajo el parámetro formas lingüísticas / no lingüísticas.

En segundo lugar, y suponiendo deslindado el nivel para/hipertextual, el hecho de que en el modelo adoptado los niveles funcional, situacional y el semántico se consideren niveles o módulos textuales *superiores*, estaría dando la pauta de que el nivel formal-gramatical no tiene el mismo estatus. En efecto, Ciapuscio (2003^a: 110) se refiere al nivel formal-gramatical como aquel en el que *hallan correlato las selecciones o activaciones realizadas en los niveles funcional, situacional y temático*. Este *correlato* al que alude la autora no es otra cosa que la actualización en la superficie de los módulos superiores, de modo que, en realidad, el formal-gramatical podría ser visto no tanto como un nivel más sino como una categoría transversal del análisis que otorga, en términos de Ciapuscio, *confiabilidad en la validación y la constatación de la efectiva ingerencia de los aspectos contextuales y temáticos en la determinación de los grados de especialidad de los textos*. Es la misma autora la que afirma, en definitiva, que

La discusión sobre la posibilidad de tipologizar los textos especiales está atravesada por el problema de los límites [...]. En todo caso, como lingüistas resulta mucho más interesante (más que la cuestión de las fronteras) preguntarse por indicios lingüísticos que permitan realizar afirmaciones fundadas sobre el mayor o menor grado de especialidad de los textos. (Ciapuscio, 2003^a:92)

Un ensayo de análisis basado en esta propuesta de ajuste al modelo es el que he realizado en el apartado “Conclusiones generales”. Como allí aclaré, integré el nivel gramatical a la descripción de los restantes niveles textuales con el objeto de poder establecer las correspondencias, dentro de cada nivel, entre las realizaciones discursivas, lingüísticas y no lingüísticas de manera pertinente y no redundante.

En tercer lugar, con respecto a los componentes discursivos presentes en los textos de divulgación, considero que sería interesante ahondar en el hecho de determinar hasta qué punto pueden establecerse límites precisos entre el componente didáctico y el persuasivo. En efecto, no es desconocido en absoluto el hecho de que existen estrategias pedagógicas delineadas sobre la base de lo afectivo y lo motivacional. Concretamente en el caso que nos ocupa, tal vez podrían considerarse entonces estrategias didácticas del discurso de divulgación aquellas puestas al servicio de lograr la empatía y la creación de un entorno adecuado para la situación de enseñanza / aprendizaje que, implícita o explícitamente, todo discurso divulgativo instala.

Finalmente, no quiero dejar de destacar el hecho de que quienes nos dedicamos al estudio del discurso de divulgación de ciencia no podemos soslayar la formación de corpus con soporte web. En efecto, todo discurso es discurso porque en él se halla la impronta social, y una mirada hacia la sociedad de la información en la que vivimos nos revela que, indudablemente, Internet ha pasado a formar parte de la nómina de agentes de socialización en la tarea de la educación permanente que conlleva la integración a nuestro contexto cultural. Además, desde una mirada focalizada en el componente didáctico del discurso de divulgación en páginas web, la retórica hipertextual se presenta como una herramienta poderosa, en tanto que implica un entorno de aprendizaje constructivo y colaborativo que favorece, específicamente en el caso del dominio disciplinar que nos ocupa, la comunicación cada vez más frecuente y sistemática entre la comunidad de especialistas y los amantes del vino.

Sección VI

BIBLIOGRAFÍA

1. Lingüística del texto, Textos especializados y Terminología

- BERRUECOS, M. (2000) "Las dos caras de la ciencia: representaciones sociales en el discurso". En: *Revista Iberoamericana de Discurso y Sociedad*, 2 (2). Barcelona: Gedisa; 105- 130.
- BRINKER, K. (1988) *Linguistische Textanalyse*. Berlin: E. Schmidt.
- CALSAMIGLIA, H. (2000) "Decir la ciencia: las prácticas divulgativas en el punto de mira. En: *Revista Iberoamericana de Discurso y Sociedad*, 2 (2). Barcelona: Gedisa; 3- 8.
- CALSAMIGLIA, H. (coord.), BONILLA, S., CASSANY, D., LÓPEZ, C. y MARTÍ, J. (1998) "Análisis discursivo de la divulgación científica." En: *Actas del I Simposio Internacional de Análisis del discurso*. Universidad Complutense de Madrid, España.
- CALSAMIGLIA, H. y CASSANY, D. (1999) "Voces y conceptos en la divulgación científica". En: *Revista Argentina de Lingüística (RAL)*, Vol. 11-15. Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras.
- CASSANY, D. (2002) "Reflexiones y prácticas didácticas sobre divulgación de la ciencia". En: PARODI, G. (ed.) *Lingüística e interdisciplinariedad: desafíos del nuevo milenio. Ensayos en honor a Marianne Peronard*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.
- CASSANY, D., LÓPEZ, C. y MARTÍ, J. (2000) "La transformación divulgativa de redes conceptuales científicas. Hipótesis, modelo y estrategias". En: *Revista Iberoamericana de Discurso y Sociedad*, 2 (2). Barcelona: Gedisa; 73- 103.
- CASTEL, V. (1998^a) "Generación y análisis de términos para la evaluación sensorial de vinos". En: *Actas del VII Congreso Nacional de Lingüística (Conferencia plenaria)*. San Martín de los Andes, Neuquén: Sociedad Argentina de Lingüística.
- (1998^b) "Terminología controlada del análisis sensorial de vinos". En: *Actas del VI Simposio Iberoamericano de Terminología*. La Habana.
- (1997^a) "Descripción de vinos asistida por computadora". En: *Actas del XXII Congreso Mundial de la OIV*. Buenos Aires.
- (1997^b) "Definición formal de términos para el análisis sensorial de vinos". En: *Actas del I Seminario de Terminología y MERCOSUR*. Buenos Aires: Universidad Nacional General Sarmiento.
- CIAPUSCIO, G. (2003a) *Textos especializados y terminología*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- (2003b) "Formulation and reformulation procedures in verbal interactions between experts and (semi)laypersons". En: *Discourse Studies*. 5 (2). London, Thousand Oaks, CA and New Delhi: Sage; 207- 233.
- (2000) "Hacia una tipología del discurso especializado". En *Revista Iberoamericana de Discurso y Sociedad*, 2 (2). Barcelona: Gedisa; 39- 70.

- (ed.) (1999a) “Aspectos lingüísticos de la comunicación especializada”. En: *Revista Argentina de Lingüística (RAL)*, Vol. 11-15. Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras.
- (1999b) “Variación conceptual y grado de especialidad de los textos”. En: *Revista Argentina de Lingüística (RAL)*, Vol. 11-15. Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras.
- (1994) *Tipos textuales*. Buenos Aires: EUDEBA.
- (1993-1994) *Acciones reformulativas en la divulgación científica*. Buenos Aires: Instituto de Filología y Literaturas Hispánicas “Dr. A. Alonso”.
- (1992) *Ciencia para el lego: Investigaciones sobre textos de divulgación científica*. Alemania: Universidad de Bielefeld. (Tesis doctoral, versión en castellano).
- (1991) “La expresión del tema en textos de divulgación científica”. En: *Analecta Malacitana*, XIV (2), 335-346.
- CUBO DE SEVERINO, L. (coord.) (2005) *Los textos de la ciencia. Principales clases del discurso académico- científico*. Córdoba: Comunicarte.
- (1999) “Estrategias hipertextuales y comprensión del discurso científico”. En: *Revista Argentina de Lingüística (RAL)*, Vol. 11-15. Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras.
- DE BEAUGRANDE, R. y DRESSLER, W. (1997) *Introducción a la Lingüística del Texto*. Barcelona: Ariel.
- DE SEMIR, V. (2002) “Periodismo científico, un discurso a la deriva”. En: *Revista Iberoamericana de Discurso y Sociedad*, 2 (2). Barcelona: Gedisa; 9- 38.
- FOUREZ, G. (1997) *Alfabetización científica y tecnológica*. Buenos Aires: Colihue.
- GALLARDO, S. (2005) *Los médicos recomiendan. Un estudio de las notas periodísticas sobre salud*. Buenos Aires: Eudeba.
- (2002) *Los textos de medicina en la prensa escrita. Un análisis lingüístico-textual de la recomendación*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires (Tesis doctoral).
- GLÄSER, R. (1982) The Problem of Style Classification in LSP (ESP). En: HØedt, J. et al. (eds.). *Proceedings of the 3rd. European Symposium on LSP*. Copenhagen: Erhversøkonomisk Forlag. Citado en CIAPUSCIO, G. (2003) *Textos especializados y terminología*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- HARVEY, A. (2002) “Representación e imagen del quehacer científico en los medios de comunicación”. En: PARODI, G. (ed.) *Lingüística e interdisciplinariedad: desafíos del nuevo milenio. Ensayos en honor a Marianne Peronard*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.
- HEINEMANN, W. (2000) Textsorten. Zur Diskussion um Basisklassen des Kommunizierens. Rückschau und Ausblick. En: Adamzik, K. (ed.) *Textsorten*. Tübingen: Stauffenburg Verlag Brigitte Narr GmbH. Citado en Ciapuscio, G.

- (2003) *Textos especializados y terminología*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- HEINEMANN, W. y VIEHWEGER, D. (1991) *Textlinguistik. Eine Einführung*. Tübingen: Niemeyer. Citado en Ciapuscio, G. (2003) *Textos especializados y terminología*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- PARODI, G. (2005) “Discurso especializado e instituciones formadoras: Encuentro entre lingüística e informática”. En: PARODI, G. (ed.) *Discurso especializado e instituciones formadoras*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.
- PARODI, G. y GRAMAJO, A. (2005) “Los tipos textuales del corpus técnico-profesional PUCV-2003: Una aproximación multiniveles”. En: PARODI, G. (ed.) *Discurso especializado e instituciones formadoras*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.
- SANDIG, B. (1972) “Zur Differenzierung gebrauchsprachlicher Textsorten im Deutschen”. En: Gülich, E. y Raible, W. (ed.) *Textsorten: Differenzierungskriterien aus linguistischer Sicht*. Frankfurt: Athenäum Verlag. Citado en Ciapuscio, G. (1994) *Tipos textuales*. Buenos Aires: Eudeba.
- VAN DIJK, T. (2001) “Specialized Discourse and Knowledge”. En: *Homepage of Teun A. van Dijk. Research in Critical Discourse Analysis*. [citado 29 Enero 2006]. Disponible en la World Wide Web: <<http://www.discourse-in-society.org/teun.html>>
- WERLICH, E. (1975) *Typologie der Texte*. München: Fink. Citado en Ciapuscio, G. (1994) *Tipos textuales*. Buenos Aires: Eudeba.
- WICHTER, S. (1994) *Experten-und Laienwortschätze. Umriss einer Lexikologie der Vertikalität*. Tübingen: Niemeyer. Citado en Ciapuscio, G. (2003) *Textos especializados y terminología*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.

2. Semiótica, Pragmática y Análisis del discurso

- ALVARADO, M. (1994) *Paratexto*. Buenos Aires: UBA, Instituto de Lingüística.
- AUSTIN, J. (1962) *Cómo hacer cosas con palabras*. Barcelona: Paidós.
- BENVENISTE, E. (1975-1985) *Problemas de Lingüística General I y II*. México: Siglo XXI.
- BERTUCCELLI PAPI, M. (1996) *Qué es la pragmática*. Barcelona: Paidós Ibérica.
- CALSAMIGLIA BLANCAFORT, H. y TUSÓN VALLS, A. (2004) *Las cosas del decir. Manual de análisis de discurso*. Barcelona: Ariel Lingüística.
- CALVO PÉREZ, J. (1994) *Introducción a la pragmática del español*. Madrid: Cátedra.
- CASTRO, E. y PUIATTI, H. (1999) “Estrategias superestructurales o esquemáticas”. En: CUBO DE SEVERINO, L. (coord.) *Leo, pero no comprendo. Estrategias de*

- comprensión lectora*. Mendoza: Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional de Cuyo.
- COURTES, J. (1997) *Análisis semiótico del discurso. Del enunciado a la enunciación*. Madrid: Gredos.
- FABBRI, P. (1988) “Campo de maniobras didácticas”. En: RODRÍGUEZ ILLERA, J. (comp.) *Educación y Comunicación*. Barcelona: Paidós Comunicación.
- FERRER, M. y SÁNCHEZ LANZA, C. (1996) *La coherencia en el discurso coloquial*. Rosario: Universidad Nacional de Rosario.
- FONTANILLE, J. (2001) *Semiótica del discurso*. Lima: Fondo de Cultura Económica. Colección Biblioteca Universidad de Lima.
- GÓMEZ DE ERICE, M. y ZALBA, M. (2003) *Comprensión de textos. Un modelo conceptual y procedimental*. Mendoza: EDIUNC. Serie Trayectos Cognitivos.
- GREIMAS, A. (1989) *Del sentido II. Ensayos semióticos*. Madrid: Gredos.
- (1988) “Por una semiótica didáctica”. En: RODRÍGUEZ ILLERA, J. (comp.) *Educación y Comunicación*. Barcelona: Paidós.
- GREIMAS, A. y COURTÉS, J. (1990) *Semiótica: Diccionario razonado de la teoría del lenguaje*. Madrid: Gredos.
- (1991) *Semiótica: Diccionario razonado de la teoría del lenguaje II*. Madrid: Gredos.
- HALLIDAY, M. (1985) *An Introduction to Functional Grammar*. London: Arnold.
- HALLIDAY, M. y MARTIN, J. (1993) *Writing Science: Literacy and Discursive Power*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.
- KERBRAT-ORECCHIONI, C. (1993). *La enunciación. De la subjetividad en el lenguaje*. Buenos Aires: Edicial.
- KLEIBER, G. (1991) “Prototype et prototypes: encore une affaire de famille”. En: DUBOIS, D. (ed.) *Sémantique et Cognition. Catégories, prototypes, typicalité*. Paris: CNRS, 103- 129.
- (1994) *Semántica de los prototipos*. Madrid: Visor.
- LAKOFF, G. (1982) “Categories: an essay in Cognitive Linguistics”. En: The Linguistics Society of Korea (ed.) *Linguistics in the Morning Calm*. Seoul: Hanshin, 139- 193.
- (1987) *Women, Fire, and Dangerous Things. What Categories Reveal about the Mind*. Chicago: The University of Chicago Press.
- LAKOFF, G. y JOHNSON, M. (1980) *Metaphors we live by*. Chicago & London: The University of Chicago Press.
- LAMÍQUIZ, V. (1994) *El enunciado textual. Análisis lingüístico del discurso*. Barcelona: Ariel.
- LANGACKER, R. (1990) *Concept, Image, and Symbol: The Cognitive Basis of Grammar*. Berlin: Mouton de Gruyter.

- (1993) "Universals of construal". En: *Berkeley Linguistics Society*, 19, 447- 463.
- LEVINSON, S. (1989) *Pragmática*. Barcelona: Teide.
- LOZANO, J.; PEÑA MARÍN, C. y ABRIL, C. (1989) *Análisis del discurso. Hacia una semiótica de la interacción textual*. (3º ed.). Madrid: Cátedra.
- LYONS, J. (1977) "Deixis and Anaphora". En: MAYERS, T. (comp.) *The development of conversation and discourse*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- (1980) *Semántica*. Barcelona: Teide.
- MAINGUENEAU, D. (1980) *Introducción a los métodos de análisis del discurso*. Buenos Aires: Hachette.
- (1999) *Términos claves del Análisis del Discurso*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- MARAFIOTI, R. (comp.) (2001) *Recorridos semiológicos. Signos, enunciación y argumentación*. 3º reimp. Buenos Aires: Eudeba.
- MOESCHLER, J. y REBOUL, A. (1999) *Diccionario enciclopédico de Pragmática*. Versión española de Ma. Luisa Donaire y Marta Tordesillas. Madrid: Arrecife.
- NATHAN, G. (1986) "Phonemes as mental categories". En: *Berkeley Linguistics Society*, 12, 212- 223.
- NELSON, T. (1981) *Literary Machines*. Swarthmore: Theodor Nelson.
- PARRET, H. (1993) *Semiótica y Pragmática*. Buenos Aires: Edicial.
- (1986) *Las pasiones. Ensayo sobre la puesta en discurso de la subjetividad*. Buenos Aires: Edicial.
- ROLÓN, A. y SAINT- ANDRÉ, E. (1997) "Manipulación en el discurso". En: ROLÓN, A. et al. *Discurso: estrategias de manipulación y persuasión*. San Juan: EFFHA.
- ROSCH, E. (1978) "Principles of categorization". En: ROSCH, E. & LLOYD, B. (eds.) *Cognition and Categorization*. Hillsdale (N.J.): Erlbaum.
- SCHIFFRIN, D.; TANNEN, D. & HAMILTON, H. (ed.) (2003) *The Handbook of Discourse Analysis*. Malden, Oxford, Melbourne & Berlin: Blackwell Publishing.
- SEARLE, J. (1986) *Actos de habla. Ensayo de Filosofía del Lenguaje*. Madrid: Cátedra.
- VAN DIJK, T. (comp.) (2000) *El discurso como estructura y proceso*. Barcelona: Gedisa.
- (comp.) (2000) *El discurso como interacción social*. Barcelona: Gedisa.
- VERÓN, E. (1996) *La semiosis social*. 1º reimp. Barcelona: Gedisa.

----- (1987a) “La palabra adversativa. Observaciones sobre la enunciación política”. En: DE IPPOLA, E. (ed.) *El discurso político. Lenguajes y acontecimientos*. Buenos Aires: Hachette.

----- (1987b) *Construir el acontecimiento*. Buenos Aires: Gedisa.

VON WRIGHT, E. (1951) *An essay in modal logic*. Amsterdam: New Holland.
Citado en GALLARDO, S. (2002) *Los textos de medicina en la prensa escrita. Un análisis lingüístico-textual de la recomendación*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires (Tesis doctoral).

ZAMUDIO, B. y ATORRESI, A. (2000) *La explicación*. Buenos Aires: Eudeba.

3. Gramática y Diccionarios de la Lengua

BOSQUE, I. y DE MONTE, V. (1999) *Gramática descriptiva de la lengua española*. Madrid: Espasa Calpe.

FUENTES RODRÍGUEZ, C. (1996) *La sintaxis de los relacionantes supraoracionales*. Madrid: Arco Libros.

GÓMEZ TORREGO, L. (1994) *Manual de español correcto II*. 5º ed. Madrid: Arco Libros.

KOVACCI, O. (1990) *El comentario gramatical I*. Madrid: Arco Libros.

----- (1992) *El comentario gramatical II*. Madrid: Arco Libros.

LEVIN, B. (1993) *English Verb Classes and Alternations*. Chicago and London: The University of Chicago Press.

MOLINER, M. (1998) *Diccionario de uso del español*. 2ª ed. Madrid: Gredos.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001) *Diccionario*. 22ª ed. Madrid: Espasa Calpe.

4. Análisis Sensorial de Vinos

ABBAL, P.; BELLON, V.; RAZUNGLES, A.; SAINT-PIERRE, B.; SAMSON, A. y SCHLICH, P. (2003) “Análisis sensorial de los vinos”. En: FLANZY, C. *Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos* (2º ed.). Madrid: Mundiprensa.

AMOORE, J. JOHNSTON, W. & RUBIN, M. (1964) “The Stereochemical Theory of Odor”. En: *Scientific American*; 210 (2). New York: Scientific American; 42-49.

AVAGNINA DE DEL MONTE, S. y CATANIA, C. (2004) *Vinos. Guía para su conocimiento*. Mendoza: INTA, Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Centro de Estudios de Enología (edición electrónica).

AXEL R. (1995) “Biología molecular de la olfacción”. En: *Investigación y Ciencia*, 231. Barcelona: Prensa científica; 50-55.

BESSIS, R., LENEUF, N. y FOURNIOUX, J. (1995) “Bases de la tipicidad de los vinos”. En: *Investigación y Ciencia*, 221. Barcelona: Prensa Científica; 62- 69.

- BRAND, G. (1999) “La latéralisation olfactive chez l’homme. Revue de la littérature”. En: *Neurophysiologie Clinique*. Vol. 29; 495-506.
- BUJAN, J. (2003) *Análisis sensorial*. Barcelona: Rubes.
- BUJAN, J. y ARTAJONA, J. (2000) *La cata*. Barcelona: Rubes.
- CANDEAU, J. (2005) *El lenguaje natural de los olores y la hipótesis Sapir-Whorf*. LAMIC, Université de Nice-Sophia Antipolis. [citado 17 Enero 2005]. Disponible en la World Wide Web: <<http://www.percepnet.com>>.
- DARDEAU, R. (2003) *Vinhos. Uma Festa dos Sentidos* (2º ed.). Río de Janeiro: Mauad.
- DICCIONARIO DEL VINO (2005) Disponible en la World Wide Web: <<http://www.diccionariodelvino.com>>.
- ENCICLOPEDIA VITIVINÍCOLA VINO VIVO (2005) Mendoza: Rómulo Caba.
- ETIÉVANT, P. e ISSANCHOU, S. (1985) “El sabor del vino”. En: *Mundo científico*, 76 (8). Barcelona: Fontalba; 36- 45.
- FROST, J. et al. (1999) “Language processing is strongly left lateralized in both sexes”. En: *Brain*; 122 (2): 199-208.
- GÓMEZ, C. (1990) *Glosario de catación de vinos. Términos agrupados de acuerdo con las sensaciones*. Mendoza: Instituto Nacional de Vitivinicultura.
- ICV (2003) *I Curso de Análisis Sensorial de la Uva*. Argentina, Chile y Uruguay: Vinidea (Formato CD Rom).
- LEHRER, A. (1983) *Wine and Conversation*. Bloomington: Indiana University Press.
- LORIG, T. (1999) “On the similarity of odor and language perception”. En: *Neuroscience and Biobehavioral Reviews*. Vol. 23; 391-398.
- MARZIANI, R. (2005) *La cata de los vinos. Arte o Ciencia*. Mendoza: Bodegas de Argentina.
- NOBLE, A., ARNOLD, R., BUECHSENSTEIN, J., LEACH, E., SCHMIDT, J. & STERN, P. (1987) “Modification of a Standardized System of Wine Aroma Terminology”. En: *American Journal of Enology and Viticulture*, 38 (2). California: American Society of Enology and Viticulture; 117- 124.
- PEYNAUD, E. y BLOUIN, J. (1999) *Découvrir le goût du vin*. Paris: Dunod.
- PEYNAUD, E. (1986) *El gusto del vino. El gran libro de la degustación*. Madrid: Mundi- Prensa.
- RATTI, R. (1995) *Cómo degustar los vinos. Manual del catador*. Madrid: Mundi- Prensa.
- SMITH, D. & MARGOLSKEE, R. (2001) “Making Sense of Taste”. En: *Scientific American*, 284 (3). New York: Scientific American; 26- 33.

TORRENS, J. (2001) *El análisis del aroma en el control de calidad de los vinos*. [citado 2 Agosto 2005]. Disponible en la World Wide Web: <<http://www.percepnet.com>>.

5. Hipertexto

DAVIS, J. y MERRIT, S. (1999) *Diseño de páginas web. Soluciones creativas para la comunicación en pantalla*. Madrid: Anaya Multimedia.

LANDOW, G. (1995) *Hipertexto. La convergencia de la teoría crítica contemporánea y la tecnología*. Barcelona: Paidós.

STIX, G. (1995) “¿Muere la letra impresa?”. En: *Investigación y Ciencia*, 221. Barcelona: Prensa Científica; 70- 75.

WILLARD, W. (2001) *Fundamentos de programación en HTML*. Trad. de Cecilia Ávila de Barón. Bogotá: Osborne-Mc Graw-Hill.

WOODCOCK, J. (col. senior) (2001) *Diccionario de Informática e Internet de Microsoft*. (2º ed.). Madrid: Mc Graw-Hill Interamericana de España.

Sección VII: Anexo

CORPUS (www.videsyvinos.com)



ADRIANA DE LA MOTA

Home | Nuestros Servicios | Suscribase | Noticias | Staff | Publicidad | Contacto

Degustando

1/9 [Ver notas siguientes](#)

Entrevista con Jane Masters, MW
«La concentración es clave: todos hacemos uso de nuestros sentidos del gusto y olfato cada día, pero no siempre prestamos atención a lo que comemos o bebemos». Por **Montserrat Daban, Rubes Editorial**.
[Ver nota completa](#)

Cómo conocer un vino por su color
¿Qué información nos aporta el color de un vino?. Por **Adriana Ruth de la Mota**.
[Ver nota completa](#)

Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos
La actividad de diferentes cepas de bacterias lácticas puede originar aromas indeseables en los vinos ¿Cómo se pueden identificar? Por **Lallemand**.
[Ver nota completa](#)

¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?
Ya sea, por falta de información, o por el aumento de los precios, existe una gran confusión entre "vino viejo" y de "guarda" ¿cómo diferenciarlos?...Por **Adriana Ruth de la Mota**.
[Ver nota completa](#)

¿Cómo se percibe el sabor ácido en los vinos?
Existen sutiles diferencias en la percepción de los sabores ácidos en los vinos blancos y en los vinos tintos ¿por qué?... Por **Adriana Ruth de la Mota**.
[Ver nota completa](#)

buscador 
Ingrese palabra clave

- Próximos Cursos
- Nuestra Editorial
 - Degustando
 - Disfrutar el vino
 - Guardar el vino
- El vino y los amigos
 - Hombre, vino y tiempo
 - La vid
 - Raúl de la Mota escritos
 - El vino
 - Vino y Salud
 - Vinos y comidas
 - Recuerdos
 - Rutas del Vino
 - Viajar por nuestra tierra
 - Escribe el lector
 - Misceláneas
 - Eventos
 - Notas Técnicas
- Servicios de Alimentos y Bebidas
- Links
- Vinos y Bodegas
 - Directorio de Bodegas
 - Regiones Vitivinícolas

¿Cómo presume será la calidad de los vinos cosecha 2006?

Excelente

Muy Buena

Regular

Mala

Degustando

[volver](#)



Léxico del Degustador. Parte I

Dentro del mundo de la Degustación, las palabras tienen una carga de contenido particular. Por **Adriana R. de la Mota**



Evaluación sensorial del perfil gustativo de los vinos

Cuando nos referimos a la evaluación sensorial del perfil gustativo de los vinos, estamos haciendo hincapié, en: a) aspectos del gusto y b) de las sensaciones que éste transmite.

En cuanto a los gustos, podemos agruparlos en: **dulces, ácidos, salados y amargos.**

Ahora, si analizamos las **sensaciones en boca** que nos produce un vino, podemos hablar de un conjunto de percepciones táctiles que cada uno de nosotros puede percibir y describir.

¿A qué hacemos referencia cuando hablamos de percepción táctil de un vino en boca?

Aunque las percepciones táctiles en boca son numerosas, partiremos de la primera sensación en boca a la que debemos prestar atención, la que reúne la información global. Aunque a primera vista parezca una terminología difícil, si usted realiza la prueba observará que es sumamente sencillo y atractivo, ya que sólo debemos expresar a través de palabras nuestras sensaciones.

Cuando estamos degustando un vino y lo tenemos en la boca, debemos comenzar a realizar pequeños movimientos con la lengua. Así, la palpación lingual y la recepción por parte de las células táctiles de la boca nos comienzan a brindar una serie de información de gran importancia.

Esta información está referida en primer lugar a las impresiones de **volumen, de forma y de consistencia.**

Aplicando nuestra imaginación, el vino que está en la boca toma la imagen de un cuerpo con tres dimensiones. Así, la **forma ideal del vino** es la **esfera**, que representa el **volumen y equilibrio perfecto.**

O sea, que si yo, para describir un vino, utilizo los términos redondo, con volumen en boca y equilibrado, estoy realizando los mejores comentarios sobre el mismo.

En cambio, si la figura geométrica que utilizo en la descripción, se aleja de la esfera y lo percibo como un vino en boca puntiagudo, anguloso o punzante, con poco volumen y desequilibrado, será el peor de los "piropos".

Recordemos que la esfera representa la continuidad en donde el comienzo se confunde con el fin, la perfección y todas las figuras con aristas o ángulos están representando la ruptura de esta continuidad.

Para los degustadores de vanguardia...

A continuación colocamos los resultados obtenidos por un grupo de degustadores e investigadores europeos que han trabajado sobre la descripción, cuantificación de los gustos y sensaciones táctiles bucales, llegando a la definición y medida de los descriptores de los perfiles de los vinos blancos, rosados y tintos en boca.

Volumen de ataque en boca: Sensación de ocupación de la cavidad bucal por una cantidad estandarizada de vino: 10 mililitros. Este es el primer descriptor a cuantificar una vez que el vino está en boca. Se introduce un pequeño sorbito de vino en boca.

No se mueve el vino dentro de la boca por el movimiento de la lengua o por aspiración de aire. Se debe mantener la cabeza derecha, sin realizar ningún tipo de movimientos.

Se debe evaluar y notar la intensidad de la presión táctil ejercida por el vino sobre las mucosas linguales, sublinguales, labiales, en un lapso de 3 segundos luego de colocado y mantenido el vino en la boca.

Acidez: Sensación ácida que es semejante a cuando se coloca una solución de ácido tartárico en boca. Es el segundo descriptor a cuantificar luego de colocado el vino en boca. Se debe mantener la cabeza derecha. Se coloca el vino en movimiento subiendo una vez la lengua hacia el paladar, sin ejercer presión de una sobre otra.

Se debe evaluar y notar la intensidad de la sensación ácida sobre los receptáculos laterales de la mitad posterior de la lengua en un plazo de 3 segundos luego de medir el volumen en boca.

Rugosidad: Sensación de agresividad táctil sobre las mucosas bucales generadas por el vino blanco presente en la boca. Es el tercer descriptor a cuantificar luego de colocado el vino en la boca. Se debe mantener la cabeza derecha. En un lapso de 2 segundos luego de medir la acidez, pasar la lengua dos veces por el paladar: cada pasaje dura un segundo y hay un intervalo en un segundo entre los dos pasajes. La lengua de atrás hacia adelante ejerciendo el mismo esfuerzo muscular. Evaluar y anotar la intensidad de la fuerza de fricción generado por el segundo pasaje de la lengua sobre el paladar. El vino debe permanecer durante 2 segundos en la boca.

Intensidad Tánica: Sensación de agresividad táctil sobre las mucosas bucales generadas por el

vino tinto. Cuarto descriptor a cuantificar después de colocado el vino en la boca. Mantener la cabeza erguida. En un lapso de 2 segundos luego de medida la acidez, pasar la lengua dos veces por el paladar: cada pasaje dura un segundo, con un intervalo de 1 segundo entre las dos pasadas. La lengua debe pasarse de atrás hacia delante siempre con el mismo esfuerzo muscular. Evaluar y anotar la intensidad de la fuerza de fricción generada por el segundo pasaje de la lengua sobre el paladar. Duración del vino en la boca 2 segundos.

Astringencia: Sensación de agresividad táctil sobre las mucosas labiales generadas por el vino luego que éste ha sido "escupido". Quinto descriptor a cuantificar luego de colocar el vino en la boca. Mantenga la cabeza erguida. En un lapso de 2 segundos después de haber "escupido" el vino contenido en la boca, pase el labio superior dos veces sobre los incisivos superiores: cada pasaje dura un segundo y hay un intervalo de un segundo entre un pasaje y otro. El labio se pasa de arriba abajo ejerciendo siempre el mismo esfuerzo muscular. Evaluar y anotar la intensidad de la fuerza de fricción generada por el segundo pasaje del labio sobre los dientes.

Sequedad: Sensación de agresividad táctil sobre las mucosas bucales generada por el vino antes de que este sea "escupido". Constituye el sexto descriptor a cuantificar después de colocado el vino en la boca. Mantener la cabeza erguida. En un lapso de 2 segundos luego de haber medido la astringencia, pase la lengua dos veces sobre el paladar: cada pasaje dura un segundo y hay un intervalo de 1 segundo entre los dos pasajes. La lengua se pasa de atrás hacia delante ejerciendo la misma fuerza muscular. Evaluar y anotar la intensidad de la fuerza de fricción generada por el segundo pasaje de la lengua sobre el paladar.

Amargor: Sensación amarga semejante a la que define una solución de cafeína en el agua. Séptimo descriptor a cuantificar luego de colocado el vino en la boca. Mantener la cabeza erguida. Evaluar y notar la intensidad de la sensación amarga sobre los receptores sublinguales del tercio posterior de la lengua en un lapso de 2 segundos luego de medida la sequedad.

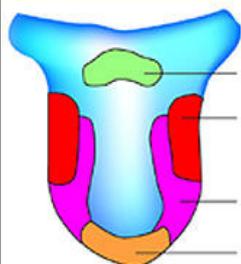
Degustando

[volver](#)



El Léxico del degustador. Parte II

Conozca los términos de degustación relacionados con el mundo de la acidez de los vinos. Por **Adriana R. de la Mota**



Hoy, los vocablos utilizados en degustación, son más que numerosos. Diferentes autores, agrupan las palabras según éstas hagan referencia a la estructura, aroma, sabor del vino; o directamente por orden alfabético. Nuestro sencillo objetivo es que los lectores vayan ampliando esta lista de términos utilizados en degustación, que sólo constituye una excelente herramienta a la hora de describir un vino.

Si tomamos los términos relacionados con la **acidez**, podemos observar diferentes acepciones.

Ácido: Es uno de los cuatro sabores fundamentales. Los ácidos pueden ser inorgánicos u orgánicos. Los del vino son orgánicos, como el tartárico, málico, acético, láctico, cítrico, etc.

Acidez: Es el grado de eficacia gustativa de un ácido. En tal sentido decimos de una acidez fuerte, media, débil, conjuntamente con otras expresiones como mordiente, aguda, hiriente, etc.

Sin embargo, E. Peynaud, explica que el repertorio de adjetivos utilizados para la acidez es uno de los más ricos, sobre todo si se incorporan los términos que tienen una relación indirecta con el sabor ácido.

Podemos considerar tres categorías de expresiones relativas a la acidez de los vinos: a) las que definen la "acidez" percibida como tal, b) las que la definen como "falta de acidez", que termina siendo un defecto en el equilibrio de los vinos y c) las que la juzgan como "excesiva".

Entonces, podemos expresar que un vino tiene una "**buena acidez**", como sinónimo de **frescor**, de **vivacidad**, que es una cualidad muy agradable en vinos blancos secos o tintos jóvenes.

En cambio, la acidez puede ser sinónimo de **dureza**, percibida como posgusto en el fondo de la garganta, que se percibe como una sensación desagradable. Esta acidez puede expresarse como acidez irritante, excitante, molesta, de verdor y suele ser un defecto de algunos vinos.

Se utiliza el término **acerbo**, para describir un vino que impresiona a nuestros sentidos como **uva verde**. Es a la vez ácido, astringente y duro. Su riqueza excepcional en ácidos puede deberse a la cosecha de uvas poco maduras o la utilización de cepajes ordinarios en la elaboración del vino.

También se expresan como sinónimos de sabores ácidos, los términos: **acidificado, agresivo, agudo, anguloso y verde**.

Se suele utilizar el término **ácidulo**, para definir un vino "ligeramente ácido".

Degustando

[volver](#)

Léxico general N° IV

Descubra el significado de vocablos utilizados en Degustación. Por **Adriana Ruth de la Mota**



Hoy, los vocablos utilizados en degustación, son más que numerosos. Diferentes autores, agrupan las palabras según éstas hagan referencia a la estructura, aroma o sabor del vino.

Para evitar las dificultades y la confusión de los términos es que aquí, sencillamente, están dispuestos por orden alfabético. Ésta lista de términos sólo intenta ser una herramienta de ayuda al lector.

Acerbo: Dícese de un vino que impresiona a nuestros sentidos como uva verde. Es a la vez ácido, astringente y duro. Su riqueza excepcional en ácidos puede deberse a la cosecha de uvas poco maduras o la utilización de cultivares ordinarios en la elaboración del vino.

Ácido: Es uno de los cuatro sabores fundamentales. Los ácidos pueden ser inorgánicos u orgánicos. Los ácidos del vino son ácidos orgánicos como el tartárico, málico, acético, láctico, cítrico, etc.

Acidez: Es el grado de eficacia gustativa de un ácido. En tal sentido decimos de una acidez fuerte, media, débil, conjuntamente con otras expresiones como mordiente, aguda, hiriente, etc.

Acídulo: Dícese de un vino ligeramente ácido.

Acuoso o Aguado: Dícese de un vino que acusa un gran desequilibrio y se percibe al gusto diluido.

Afinado: Dícese de un vino que se muestra a la vez: fino, delicado, perfectamente límpido y con un buen envejecimiento. Es un vino que posee personalidad.

Agradable: Que causa placer. Es la propiedad esencial de un buen vino.

Agresivo: Se suele decir de un vino joven o bien de un vino cuyos taninos son duros, o que por su fuerte acidez, se percibe astringente.

Agrio: Sabor acerbo y desagradable que produce una sensación de irritación en la boca y garganta. En algunas ocasiones este sabor puede estar relacionado con una excesiva acidez, sobre todo acética o es producto de uvas vinificadas con insuficiente madurez.

Agudo: Suele hacer referencia a vinos que se presentan angulosos, con toques cortantes o ásperos. Puede que con el tiempo se suavice y la sensación en boca desaparezca.

Ahumado: Dícese de los vinos que poseen aromas a humo. Este aroma es frecuente en vinos criados en vasijas de roble.

Almendra: este aroma es muy característico de los vinos conservados o fermentados en barricas de roble. Puede recordar a la almendra fresca o tostada. Aroma que puede tener su génesis en moléculas de benzaldehído, furfural, etc.

Almizclado: Aroma característico de algunas variedades, que recuerda al olor que desprenden ciertos animales.

Disfrutar el vino

[volver](#)



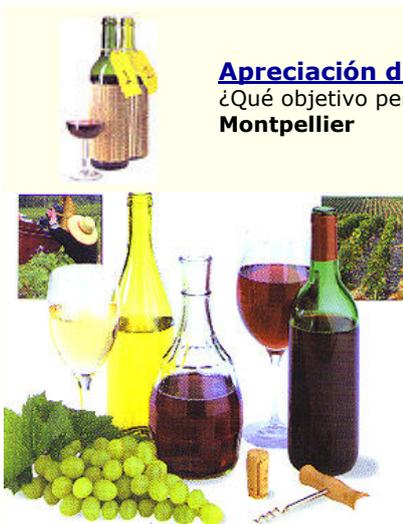
En cuanto a lo personal

Para que Usted pueda gozar verdaderamente de la degustación de un vino, debe tener en cuenta algunos aspectos personales. Por **Adriana R. de la Mota**

1. Previamente a la degustación, no fume.
2. No utilice perfume, pues éste interferirá con los aromas que usted desea apreciar.
3. Para las damas, no es aconsejable el uso de rouge, pues éste interfiere sobre las características olfato-gustativas del vino.
4. Para las personas que toman medicamentos, la degustación debe estar lejos de su ingesta, ya que, en general, los mismos interfieren en la buena percepción del vino.
5. No coma chicles o camelos, porque los sabores de éstos harán que perciba en forma distorsionada los sabores del vino.
6. No olvide que la degustación de vinos lleva implícita una alta dosis de subjetividad, donde entran en juego los gustos y hábitos de cada persona.

Degustando

[volver](#)



Apreciación de la calidad mediante la degustación

¿Qué objetivo persigue la degustación de un vino? Por **Razungles, A. E.N.S.A. Montpellier**

La degustación:

Existen varios tipos de degustación, por tanto es difícil imaginar una definición que satisfaga a todos los degustadores. He escogido una voluntariamente incompleta para que cada uno pueda complementarla a su gusto.

“La degustación consiste:

- En una primera fase utilizar el equipamiento sensorial para apreciar la calidad o el carácter de un vino y analizar los diferentes componentes de esta calidad o de este carácter.
- En una segunda fase traducir estas impresiones percibidas, ciertamente subjetivas, a un lenguaje común o universal”.

Es conveniente precisar que la calidad o el carácter de un vino

se define siempre con referencia a un modelo ideal, materializado por un vino testigo figurado o efectivamente real y presente.

En cuanto a la traducción, ésta se efectúa por medio de un vocabulario o de cifras que expresen una calificación o una clasificación.

Antes de abordar los distintos modos de apreciar la calidad de un vino, las múltiples formas de degustación, quizás será interesante para los no iniciados, recordar rápidamente las fases principales del acto de la degustación.

Este va a desarrollarse según tres rituales que nos van a permitir **apreciar los aspectos visuales, olfativos y gustativos de un vino:**

- La apreciación visual tiene en cuenta el color del producto y su limpidez. De forma complementaria pueden analizarse otros parámetros.
- El examen olfativo permite juzgar simultáneamente la intensidad y la limpieza de la percepción de perfumes emitidos por el vino, intentando definir las sensaciones percibidas o más exactamente la sucesión de las sensaciones percibidas. Vienen a continuación las nociones de equilibrio y de armonía olfativa.
- Finalmente el análisis gustativo trata de la percepción de los diferentes sabores e impresiones táctiles en boca. El equilibrio gustativo tiene aquí una gran importancia. La estructura del vino es estudiada. El aroma registrado por vía retronasal completa el conjunto de sensaciones gustativas. El análisis termina con el registro de la persistencia aromática y gustativa del vino, medida en segundos o, para los puristas, en caudalías. A menudo es proporcional a la calidad del vino.
- El post gusto y el análisis del “fondo de la copa” rematan la degustación y revelan a veces defectos desapercibidos hasta el momento.

Los distintos tipos de degustación:

He dejado entrever que existen varios modos de degustación que permiten juzgar la calidad de un vino según protocolos analíticos distintos. Voy a proponer cuatro pero la lista es ilimitada.

El primer tipo de degustación es practicado por ciertos profesionales de la producción o del comercio: vitivinicultores, enólogos, corredores y negociantes de vinos. Esta degustación era en un principio puramente hedónica pero ha evolucionado rápidamente hacia el análisis de parámetros bien precisos. El profesional es conocedor del producto que analiza y sólo analizará los constituyentes que le parezcan esenciales. Por ejemplo, puede buscar en el producto un equilibrio global, la presencia de un aroma particular, la calidad de la percepción tánica, etc.

Esta degustación es simple, muy rápida pero también muy eficaz. De este análisis dependen la elección de técnicas o la toma de decisiones comerciales.

Cuando el degustador domina bien la percepción de las diferentes sensaciones que él juzga importantes las puede reagrupar e imaginar un sistema de puntuación o de cuantificación de cada estímulo. Puede, igualmente, representarlas sobre un gráfico. Se inicia así, la clasificación por el método de los perfiles. Cada vino posee en cierta manera su tarjeta simplificada de signos. Esta técnica exige una gran disciplina de juicio. Los degustadores que practican este método deben haber memorizado las mismas referencias, los mismos testigos. También tiene sus límites; los productos demasiado complejos son de muy difícil análisis.

La informática puede ser una ayuda apreciable, no sólo para clasificar los vinos así tratados sino también para determinar cuales son las características organolépticas a tener en cuenta. Estas

informaciones pueden obtenerse por el tratamiento de los datos resultantes de tests realizados sobre una población importante de consumidores.

El segundo tipo de degustación reagrupa la degustación de "labelisation" (tipicidad) y la de concursos.

Ambas se basan en la comparación cualitativa de productos teóricamente poco diferentes. En el primer caso el vino será comparado a un patrón de características bien definidas. En el segundo los vinos serán clasificados entre ellos. Para los dos tipos de comparación recurriremos a la ayuda de fichas de degustación, generalmente muy precisas y emplearemos sistemas de puntuación o clasificación.

En el caso de la determinación de tipicidad o calificación de "label", los vinos deben no solamente alcanzar un cierto nivel cualitativo sino que además deben corresponderse con un tipo de producto definido previamente. Los criterios de valoración son aquellos que los profesionales antes citados o los organismos que ellos dirigen han establecido con anterioridad.

En materia de concursos, los consumidores son preferidos como jurado, aunque los juicios cualitativos puedan variar con respecto a los de los profesionales.

Las fichas de degustación, a menudo criticadas, permiten ordenar las respuestas y la eventual aplicación de tests estadísticos.

Tercer tipo de degustación es la degustación descriptiva conocida también como degustación de sommelier. En su origen y todavía en la actualidad consiste en un análisis minucioso de las características de un vino con el fin de armonizarlo perfectamente con la comida.

Hoy, esta degustación ya no es exclusiva de los sommeliers. Todos los enófilos se complacen en describir un vino paso a paso, al son de las sensaciones. El producto es diseccionado metódicamente y analizado de una manera detallada. Esta gimnasia requiere no solamente mucho entrenamiento sino que además también una buena formación inicial.

Esta modalidad de degustación constituye un medio excelente de aprendizaje. El vocabulario utilizado, a menudo rico e imaginativo, debe ser simple, completo y común. El vino no debe desaparecer bajo una avalancha de términos. El comentario correcto será aquel que con su simple lectura permita recrear el vino y degustarlo por segunda vez.

Por último tenemos **la degustación al servicio de la calidad**: la degustación aplicada a la investigación. Reagrupa lo que llamamos análisis semicuantitativo y el análisis cuantitativo. El primero se utiliza para determinar las incidencias cualitativas obtenidas, por ejemplo, en la puesta en producción de nuevas cepas y portainjertos en relación con el terroir o bien cuando se ensayan nuevos procesos tecnológicos. Las preguntas planteadas a los degustadores serán muy precisas y sin ambigüedad. El análisis utiliza tests estadísticos simples: test de diferencia o de preferencia. Los tests seleccionados deberán ser elegidos a conciencia, serán simples, eficaces, conocidos y reconocidos. Según el test empleado el jurado estará compuesto por expertos, por degustadores entrenados o al contrario por consumidores actuando como tales.

El análisis cuantitativo es por el momento, y en mi opinión, utilizado esencialmente en investigación, enfocado a la determinación del umbral de percepción de una molécula presente en el vino. Este tipo de análisis utiliza igualmente tests estadísticos a veces muy simples. Nos permite disponer de una información sobre el potencial organoléptico de una sustancia o de un estímulo.

La utilización combinada de la degustación y del análisis instrumental nos permite determinar una medida, que es utilizada principalmente en el plano olfativo, el valor de olor de una molécula. El valor de olor será la relación entre concentración de una molécula en el vino y el umbral de percepción de dicha molécula.

Tenemos pues una aproximación cuantitativa que permite pasar de una medida relativa a una medida absoluta. En este contexto la degustación alcanza casi la categoría de ciencia exacta.

Terminaré insistiendo sobre la complementariedad de estos dos análisis, sensorial e instrumental. La sensibilidad de uno y la precisión del otro son indispensables para la correcta apreciación de la calidad del vino.

Fuente: Facultad de Ciencias Agrarias U.N.Cuyo, INTA E.E. Luján de Cuyo. Por Razungles, A. , E.N.S.A. Montpellier (La Journée Viticole Nº 17111).

Fuente. Foto: 101 Consejos Esenciales. Vinos. Tom Stevenson. Grupo Zeta. Vergara Editores. 2000.

Degustando

[volver](#)



¿Cómo se diferencia un vino viejo, de uno de guarda?

Ya sea, por falta de información, o por el aumento de los precios, existe una gran confusión entre "vino viejo" y de "guarda" ¿cómo diferenciarlos?...Por **Adriana Ruth de la Mota**.



Realizando un trabajo editorial sobre fichas de vinos, uno de los ítems de la ficha indicaba "Tipo de vino: de guarda o vino joven". Las fichas debían ser completadas por los técnicos, y los destinatarios de las mismas serían los consumidores.

Al comenzar a trabajar con ellas, tomé conciencia de que muchos hacedores no eran coherentes en cuanto al "tipo de vino" y.... ¿cuál es el motivo de dicha confusión?

En primer lugar, al plantear el objetivo de elaborar un vino, la pregunta es ¿qué tipo de vino elaboraré? Ya que, de acuerdo a la respuesta a este interrogante, determinaremos el cultivar, momento de cosecha, microclima más adecuado, latitud, estado de maduración adecuado de las uvas, etc. O sea, que **la calidad y longevidad de un vino**, se determina desde el **viñedo**.

Hoy, sabemos que los mercados tienen preferencias. En la **sociedad mediterránea**, como lo expresa M. Ruiz Hernández, la **ancianidad era** y **es un hecho positivo**, en cambio para los **países del Norte**, existe cierto "culto a la **pujanza de lo joven**".

Este hecho cultural se ha visto reflejado en el tipo de productos que consumen.

Es importante destacar que **no todos los vinos mejoran organolépticamente al envejecer**, por lo tanto tampoco adquieren más valor comercial. En muchas ocasiones se ofrecen vino viejos a elevados precios y en cierta forma es verdad que ellos tienen "un cierto valor", pero debemos saber diferenciar el "valor" como concepto de producto "antiguo", del otro "valor" como un "gran vino de guarda".

Los **factores** a tener en cuenta para saber si un vino puede servir para ser de guarda o no, son:

1º) Su **tenor alcohólico**

Siendo el vino una solución hidroalcohólica, el alcohol es uno de sus principales constituyentes, y juega un papel primordial en la estructura del vino. En una grotesca comparación, podríamos decir que el alcohol en los vinos, sería como el esqueleto en los vertebrados.

Para que un vino pueda llegar a tener características de guarda, debe presentar un valor de alcohol etílico superior a 13º (13%).... pero... ¿este valor es arbitrario?

Si bien éste no es un valor absoluto. Se sabe que, cifras menores de alcohol, favorecen las actividades oxidativas de los vinos, que suponen dos pasos, uno, la transformación del alcohol **etanol** a un aldehído denominado **etanal**. Luego, este aldehído es fácilmente oxidable y se convierte en **ácido acético**.

Este ácido es popular como principal constituyente en el vinagre, cuando está presente en grandes cantidades y es un elemento normal del vino, en pequeñas proporciones.

2º) **Constitución polifenólica**

En la crianza y el envejecimiento de los vinos tintos, tienen trascendencia los constituyentes polifenólicos de la uva (antocianos, responsables fundamentales del color y taninos, presentes en el hollejo, semillas y raspón, responsables del sabor y estructura de los vinos). Por otro lado, la madera de roble también cede al vino material tánico hidrolizable.

O sea que para que un vino sea de guarda tiene que tener una excelente estructura polifenólica, ya que ésta influye en el color, sabor y tiene cierta responsabilidad en los aromas.

Para lograr una buena constitución polifenólica debemos combinar:

a) una actividad a nivel viñedo, para lograr la perfecta maduración polifenólica antes de vendimiar las uvas.

b) Durante la elaboración realizar una correcta fermentación / maceración (contacto del mosto con las partes sólidas de la uva) para extraer todos los polifenoles que me interesan por su calidad.

c) A nivel crianza, lograr que esos polifenoles, se polimericen, es decir que se formen cadenas largas, que favorezcan la untuosidad en boca. En el caso de colocar los vinos en barricas o toneles, esta polimerización se ve favorecida por la microoxigenación (pequeñas porciones de oxígeno que entran del exterior al interior de la barrica a través de sus poros).

Además, al aportar la madera de roble, más polifenoles, los vinos criados en barricas, tiene mayor contenido polifenólico. Aunque esto no siempre implica mejor calidad.

3°) pH

Aunque la noción de pH suele ser bastante abstracta y teórica en los libros, sin embargo en la práctica su valor es muy importante para establecer la futura vida de un vino. En general, el pH de los vinos, se sitúan entre los valores de 2.8 y 4.0. El efecto del pH, es fundamental sobre la estabilidad físico química de los vinos, y esto se explica por su influencia sobre la longevidad de los mismos.

4°) SO₂ o contenido en anhídrido sulfuroso

Diferentes autores como Rankine y Pockok, han determinado que el etanal final en un vino depende del SO₂ adicionado y generado. R. Gayon y Peynaud, sostiene que, existen diferentes formas de envejecimiento y no hay que confundir unos con otros.

Desde un punto de vista empírico, los vinos tintos sufren una serie de transformaciones durante el envejecimiento. Por ejemplo, hay cambios profundos de color, pérdida de la vivacidad, sus matices azules, que pasan progresivamente a un rojo pálido, más marrón, hasta el teja. Al mismo tiempo disminuyen la intensidad, el aroma y el gusto de los vinos son profundamente modificados. Los aromas a levaduras desaparecen con el gas carbónico que saturaba el vino. Luego aparece el buqué, más fuerte y agradable y luego, según el tipo de vino elaborado, después de 2 ó 3 años de conservación en roble y algunos años de conservación en botella, no tiene nada que ver con el vino joven, duro y astringente de los primeros meses que le dio origen. O sea que todas las modificaciones que sufre el vino durante su añejamiento dependen de una serie de factores que están directamente ligados a su composición original. El bouqué aparece luego de algún tiempo de añejamiento y siempre y cuando las condiciones de luz y temperaturas lo favorezcan, estos aromas se harán cada vez más complejos y agradables. Como el desarrollo del aroma en la mayoría de los grandes vinos corresponde a un período de reducción (sin presencia de oxígeno) es fundamental en los vinos guardados en casa, controlar el correcto taponado.

Hoy, la mayoría de los vinos, van acompañados de su ficha técnica. Así, Usted, observándola con detenimiento, podrá ir escogiendo correctamente sus vinos para guarda y no confundirlos con vinos no elaborados para ello, que tarde o temprano se deteriorarán con la ayuda del tiempo.

Fuente Fotos: copete: riojaalta.com.edad. Foto1: slowfood.com.enpiacere1.

Degustando

[volver](#)



¿Cómo puedo diferenciar vinos de barrica o con virutas de roble?

Algunos vinos de alto precio argumentan: "criados en barricas de roble". ¿Lo están o no?. Averíguelo usted mismo. Por **Adriana R. de la Mota**



El roble proporciona a los vinos características aromáticas y organolépticas particulares. Es por eso, que en nuestros Cursos de Degustación, los vinos con roble ocupan un capítulo especial dentro de "aromas terciarios o de envejecimiento".

El vino puede tener contacto con el roble durante el envejecimiento; por ejemplo en toneles o barricas o por la acción de virutas grandes o pequeñas que se colocan en el vino.

Muchos de nosotros hemos tenido oportunidad de trabajar con ambas y luego degustar los vinos obtenidos. Más allá del análisis detallado, no se puede ignorar que mientras más chica es la vasija de madera utilizada, más tarda el vino en volver a adquirir un equilibrio genuino y agradable. Es por esta razón, que cuando comenzamos trabajando con grandes toneles (tamaño medio 6000 litros) de añejamiento, estos transmitían al vino sus virtudes poco a poco. Llegamos a tener vinos con más de 20 años en este tipo de toneles y las conclusiones fueron gratificantes. Ya cuando hablamos de barricas (volumen 225 litros), el volumen de la vasija es menor y la relación madera/vino es mayor. Cuando hacemos referencia a las virutas, pedacitos de roble, la relación madera/vino es mucho mayor. O sea que cuando más pequeña es la vasija o los pedacitos de roble, más rápido transmiten al vino sus características y más tardan éstos en adquirir nuevamente la armonía; por lo que necesitarán estar más tiempo en botella, antes de llegar al consumidor.

(No olvidemos que si un tonel contiene 6000 litros de vino, la madera que está en contacto con el vino es mucho menor que si la vasija de roble sólo contiene 200 litros).

Se trata sobre todo, de las diferencias en los efectos sensoriales de la degustación entre las virutas y las barricas.

Muchos investigadores se han detenido a estudiar las diferencias sensoriales en la degustación de los vinos añejados en barricas o trabajados con virutas de roble.

Características organolépticas ligadas a la madera en general

Los técnicos y viticultores saben que las modificaciones organolépticas aportadas al vino por una barrica, sobre todo nueva, son complejas y variables según los vinos.

Por ejemplo, sobre el mismo vino en que intervienen dos barricas que varían en los orígenes de la madera, el tostado, el tonelero, encontraremos características diferentes.

En cuanto a los aromas de los vinos en contacto con la madera

Los aromas extraídos de la madera entran en **sinergia o antagonismo** con los del vino.

Se pueden formalizar los efectos, ya que podemos diferenciar los aromas directos de la madera:

- Los que evocan a la **manteca**, la **banana** y la **nuez de coco**.
- La gama de las llamadas **especiadas**, que evoca a la **vainilla** y la **canela**.
- La gama que evoca los **frutados** como la **naranja confitada** y **frutos de la pasión**.
- La gama de los **tostados**
- La gama de los **vegetales** que evocan la clorofila, savia, etc.

En cuanto a los cambios de gusto y estructura de los vinos colocados en barricas

* Los vinos colocados en barricas o toneles adquieren **suavidad, más volumen y redondeo** con el tiempo, gracias al aporte del oxígeno desde el exterior a través de los poros de la madera (micro-oxigenación). Se tornan **menos astringente comparados con los mismos vinos criados sin el aporte de oxígeno**.

*Sin embargo, si la madera de las barricas o toneles es nueva, cede sus propios taninos al vino y esto se puede interpretar gustativamente, como una toma de astringencia a veces percibida como un verdor o sequedad. Por eso es que si las barricas son nuevas, los vinos permanecen menos tiempo en ellas y ya en botella van adquiriendo esa suavidad tan buscada en los buenos tintos.

En general, los efectos de la crianza en barricas, dependen en gran medida de la edad que tiene el contenedor utilizado. Mientras más nueva, más agresiva.

Características organolépticas ligadas a las virutas de roble

El agregado de virutas se diferencia de la crianza en barriles de madera por la ausencia de la micro-oxigenación (oxígeno que penetra a través de los poros de la madera).

En degustaciones comparativas, se observa:

§ Mayor efecto aromático vegetal y ligeramente azucarado

§ Mayor carácter lácteo y dulce

- § Más tostado (cuando lo es)
- § Más astringente
- § Más amargo
- § Los muy tostados tienen más vainilla y son más amargos.

Fuente: Fotos viruta: Enateca Año 4 N°10



Degustando

[volver](#)



Degustar es gustar el vino

¿En qué consiste la degustación de un vino? En realidad...
¿Cuál su objetivo último? . Por **Adriana R. de la Mota**



Es gustar con atención un vino, para llegar a apreciar sus calidades o sus defectos.

Ciertamente, el vino es una bebida singular, plena de atractivos y complejidad, ya sea por su aspecto, por su composición química, física y bioquímica y por los factores naturales y humanos que intervienen en su elaboración.

Los factores que más condicionan esta originalidad del vino son, esencialmente, el cepaje, el suelo, el clima y el hombre. Cuando estos factores se conjugan armoniosamente, convergen para conceder a la uva, fruto de la vid, las cualidades potenciales necesarias para obtener un vino de calidad.

Desde los albores de la civilización estas características del vino han incitado poderosamente la atención del hombre, quien valiéndose de los sentidos de la vista, el olfato y el gusto, ha podido apreciar acabadamente sus diversas propiedades.

Este elemental procedimiento constituye la base de lo que hoy conocemos como el principio del Análisis Sensorial o la degustación del vino.

Para determinar y precisar, por lo tanto, las cualidades del vino, nos servimos de nuestros sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el tacto. Sería extenso describir los mecanismos fisiológicos de cada uno de estos sentidos, por lo cual nos limitaremos sencillamente a concretar los resultados que su aplicación nos proporciona.

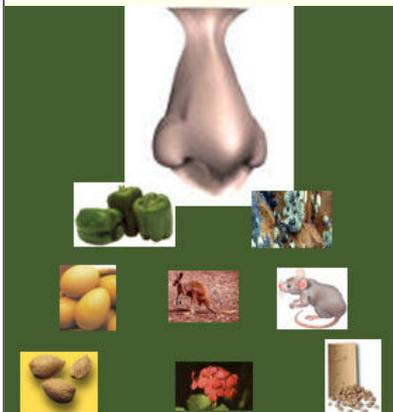
Degustando

[volver](#)



Génesis de los olores y gustos anormales en los vinos

¿Alguna vez pudo percibir olores y gustos desagradables en los vinos que degustó?. Conozca su origen y cómo pueden evitarse. Por **Adriana R. de la Mota**



Así como para tratar el tema de los aromas de los vinos hemos hablado del origen de los mismos, agrupándolos, en los aromas pre-fermentativos o primarios, fermentativos o secundarios y post-fermentativos o terciarios. (recomendamos leer nuestro artículo: Aromas: Cómo interpretar los aromas de un vino. Parte III): <http://www.videsyvinos.com/completa.php?id=55>; cuando hablamos de defectos aromáticos decimos que existen **olores desagradables** de origen **pre-fermentativos, fermentativos y post-fermentativos**.

En realidad, como ya lo expresaron desde hace años, investigadores como Osvaldo Colagrande de la Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza, Italia, en todos los casos, la evaluación objetiva de las sensaciones organolépticas desagradables son muy difíciles porque:

- los diferentes compuestos responsables de los defectos son numerosos, con umbrales de percepción muy bajos;
- su determinación demanda equipos complejos y delicados
- algunos defectos no son causados por un solo compuesto, sino por el sinergismo (suma de factores para producir un efecto) entre sustancias de naturaleza diferente.

Como en la mayor parte de los casos, un defecto preciso no es imputable a un solo compuesto, pero sí a la sinergia entre las sustancias que dan lugar a estos perfiles organolépticos; para simplificar la exposición se tratarán los olores y los sabores en su conjunto, teniendo en cuenta que toda sustancia que tiene un olor malo, tiene una repercusión negativa sobre el gusto.

Olores prefermentativos indeseables: anomalías que se producen en la uva

Los caracteres varietales y las transformaciones que se producen en el jugo de la baya (grano de uva) durante la fase pre-fermentativa, son de una importancia fundamental para la armonía organoléptica del vino. Dentro de los olores desagradables podemos citar dos grupos:

- Olores indeseables que se originan a través de **micro-organismos que atacan a la uva** (agentes patógenos), como algunos hongos, que producen anomalías en los mostos.

La degustación de los vinos producidos a partir de uvas podridas, en comparación con los obtenidos a partir de uvas sanas, permiten remarcar una pérdida del frutado y una inestabilidad de los aromas de la fermentación. En los casos extremos, pueden aparecer en los vinos los gustos oideos (olor a hongo, emmohecido).

- Olores y gustos herbáceos.**

Se deben principalmente a sustancias químicas como los alcoholes y aldehídos de C6 que provienen de la acción de algunas enzimas sobre sustancias de la película del grano y las semillas.

En realidad, estas sustancias químicas, tanto alcoholes como aldehídos y la pirazina (típica de cepajes de Cabernet Sauvignon), cuando se encuentran en bajas concentraciones contribuyen al aroma agradable del vino, pero cuando sus concentraciones son excesivas, donan los **aromas herbáceos, de fruto verde u hoja frotada**, que suelen tornarse desagradables.

Estos compuestos en exceso son frecuentes cuando las uvas son cosechadas verdes (vendimia precoz) o cuando los jugos son prensados sucesivos ya que así se enriquecen en alcoholes de C6, en donde el contenido aumenta alrededor de 10 veces más que los obtenidos en el primer ciclo.

La pirazinas son otra clase de compuestos responsables de los aromas herbáceos (del tipo especiado, pimienta).

Pimiento verde – Herbáceo = Pirazinas – Hexanales – Sexenales

Olores fermentativos indeseables: anomalías que se producen durante la vinificación

La fermentación es una etapa clave en el curso de la cual, gracias al metabolismo de las levaduras, se van transformando los aromas de la uva en aromas del vino. Este aspecto positivo va acompañado de numerosas sustancias que formarán parte de la calidad gustativa. Sin embargo, también las anomalías de origen fermentativo están ligadas a las desviaciones del metabolismo levaduriano, en función de factores tales que: calidad y cantidad de levaduras en los mostos, riqueza azucarina, pH, acidez, cantidad de oxígeno y de anhídrido sulfuroso, temperatura y duración de la fermentación, etc. La turbiedad de los mostos es uno de los principales factores que pueden determinar las variaciones de las características organolépticas del vino.

- Las investigaciones de O. Colagrande coinciden con las de A. Blaise y colaboradores, afirmando que, algunas desviaciones en el proceso fermentativo pueden dar origen a la formación de **compuestos azufrados** que donan al vino olores muy desagradables como a: **huevo podrido**,

corral, gallinero, coliflor, cebolla

Huevo podrido- cebolla- ajo = Ácido sulfúrico – mercaptanos

b) A. Bertrand y A. Blaise comentan el **olor a ratón** como un flavor muy particular, perteneciente a la serie animal, también llamado "**gusto a ratón**" u "**orina de ratón**".

El **olor a ratón** está en relación con un derivado de la **piridina**

Es un olor extremadamente persistente y desagradable, que no es fácil de olvidar. Dubois explica el mecanismo que se produce en la boca con este gusto. La sustancia responsable, de naturaleza básica, cuando se salifica, es liberada en la boca por la acción de la saliva o sea que se termina de percibir en boca.

Las sustancias responsables de este aroma y gusto tienen en los vinos orígenes deferentes. Aunque Heresztyn, Peynaud y Domercq la han identificado como procedente de "lactobacillus" o unas levaduras de **tipo Brettanomyces** capaces de efectuar al síntesis de estas sustancias olorosas (aminas) a partir de un alcohol como el etanol. Luego se producen una serie de transformaciones químicas hasta llegar a las tetrahidropiridina. Todos estos autores han subrayado que este olor es fruto de la mala higiene en bodega y la utilización de dosis de SO₂ (antiséptico) insuficiente.

Ratón = Tetrahidropiridina

Olores post-fermentativos indeseables: anomalías que se producen durante la conservación

En la fase final de la vinificación, el vino sufre una serie de tratamientos de estabilización y se pone en contacto con aditivos, coadyuvantes y materiales que pueden influenciar sus caracteres organolépticos.

Esta influencia se puede revelar inmediatamente, luego del tratamiento o durante la conservación del vino en botella. Por ejemplo: el ácido sórbico, los clarificantes orgánicos y el tapón de corcho.

Olor a Geranio

Una vez que se adiciona sorbato de potasio, aditivo empleado por sus efectos inhibitorios de las levaduras, se verifica que algunas bacterias lácticas pueden metabolizar este aditivo con formación de un compuesto con olor a geranio.

Geranio = Exadienos

Olor a almendras amargas

Este olor puede aparecer en vinos de diferentes regiones, dulces o efervescentes. En todos los vinos con este tipo de alteración se detectó la presencia de bezaldehído, o alcohol benzílico.

Este compuesto no es tóxico, pero posee una aroma pronunciado a **almendra amarga**. La característica común en los vinos investigados tanto por Colagrande como por Bertrand y Blaise, fue que todos habían permanecido en **vasijas revestidas por epoxy**.

Para otros autores, la presencia de benzaldehído en cantidades elevadas es debida al empleo de clarificantes a base de gelatina que pueden contener alcohol benzílico en concentraciones elevadas.

Gusto a Luz

Este gusto se debe a compuestos azufrados. Se manifiesta en los vinos blancos, colocados en botellas a la luz. Este fenómeno también se desarrolla en otros productos alimenticios como leche, cerveza, conservas en vidrio, etc.

El gusto a luz se percibe como un **tipo de gusto a reducido**, de sulfuro de hidrógeno y otros.

Por esta razón, aconsejamos cuidar la elección de los vinos blancos que han estado expuestos a la luz.

Olor y gusto a corcho

Sobre el plano organoléptico, el tapón dona gusto a corcho de naturaleza vainillada que no necesariamente es desagradable.

En los corchos sanos se ha identificado algunas docenas de compuestos volátiles que armonizan con el buqué del vino.

Por el contrario, los taninos del corcho pueden influir sobre los caracteres organolépticos. A este propósito el sistema de fabricación es decisivo.

En general, el gusto a corcho, el gusto a moho, están ligados a los microorganismos (Penicillum, Aspergillus, Streptomyces) presentes en el corcho en el momento de su separación del árbol o durante su secado y tratamientos de las planchas durante el stockage.

Algunos autores han detectado que vinos que poseen el mal llamado olor a tapón, en realidad son compuestos como: las pirazinas y cloroanisoles identificados en los vinos defectuosos. Estas sustancias se pueden formar por la intervención de la microflora del corcho sobre los productos a base de clorofenoles utilizados para los tratamientos antiparasitarios.

Corcho = Tetrahidronaftalenos – Cloroanisoles – Sesquiterpenos

Degustando

[volver](#)



Fases de la degustación: parte I: visión

¿Qué puedo conocer de un vino a través de la vista?. Por **Adriana R. de la Mota**



No olvide que la ejecución de la degustación se divide en tres fases consecutivas: la visual, la olfativa y la gustativa. En cada una de las fases se deberá ir realizando un análisis sistemático que, luego, en forma conjunta, nos otorgará el juicio definitivo del vino contenido en la copa.

1. **La fase visual** constituye el primer contacto con el vino. Con la simple acción de mirar el vino, ya vamos teniendo una idea de cómo serán las fases siguientes. Esta fase no tiene valor absoluto, aunque generalmente, la fase visual dará poco margen a sorpresas futuras.
2. En **la fase olfativa** ya se pueden apreciar las cualidades y defectos del vino. Esta fase está muy relacionada con la siguiente, que es la gustativa, ya que ambas se conjugan y complementan. Gran parte de los aromas encontrarán su traducción en la boca.
3. En **la fase gustativa** se completa la verdadera prueba. Aquí, en la boca, es donde se hace más compleja la descripción y valoración del vino.

Una vez efectuadas las tres fases, se podrá emitir un juicio en cuanto a la calidad del vino degustado.

Las sensaciones visuales

Puesto el vino en la copa, comenzamos por observar su apariencia. Cuatro elementos concurren para definir el aspecto del vino: color, limpidez, eventual efervescencia y viscosidad.

*Según el **color**, clasificamos los vinos en blancos, rosados y tintos.

*La **tonalidad del color** indica, particularmente en los tintos, su edad.

*La falta de **limpidez** presupone un disturbio químico, físico o biológico.

*La ausencia o presencia de **espuma** en su mayor o menor proporción, nos indica si se trata de un vino tranquilo (que no posee efervescencia) o espumante (que tiene efervescencia, ej: champaña).

*La **viscosidad** anticipa información sobre la estructura del vino examinado.

El color de los vinos blancos

Se sostiene que la leve tonalidad amarillo verdosa es propia de un vino blanco joven seco, de elaboración tradicional. La evolución del color del vino blanco sería la siguiente: blanco papel, amarillo pálido, amarillo verdoso, amarillo limón, amarillo paja, amarillo dorado; los de tonalidades "oro" que va desde el oro pálido, hoja muerta, maderizado, ámbar, hasta el caramelo. En verdad, la uva de cada cepaje blanco, proporciona un vino que, aunque blanco, tiene una tonalidad particular. Pero además, según el sistema de vinificación y de crianza, dicha tonalidad asume una característica especial.

El color de los vinos tintos

Los compuestos químicos llamados antocianos, taninos y polifenoles, son los responsables del color de los vinos tintos. La vivacidad del color se relaciona con la riqueza ácida. La intensidad, en cambio, se debe a diversos factores, como la variedad de la vid, el grado de madurez de la uva, ciertos suelos y sobre todo las condiciones del clima. Las variaciones de color dependen tanto de la vendimia, como del año y la evolución provocada por el tiempo. Estas variaciones del color pueden resumirse del siguiente modo: rojo, rojizo, rojo violeta o violáceo, rojo cereza, rojo fuego, rojo amarillento; carmín, rubí, granada, púrpura, bermejo, hasta el marrón. El color de los vinos tintos nuevos suele caracterizarse por un rojo violáceo más o menos intenso, virando luego al púrpura, al rubí, y cuando viejos, a un rojo amarillento. Los tonos amarillentos o granate suelen observarse en los vinos tintos viejos.

El color de los vinos rosados

Raramente los vinos rosados provienen de la vinificación de uvas rosadas. En su mayoría surgen de la vinificación compartida de uvas blancas y tintas o, de la elaboración de uvas tintas vinificadas en blanco. De allí provienen las variaciones en el color, intensidad y tonalidad de los vinos rosados. Se encuentran así, vinos rosados de color: rosa, clarete, rosa violeta, rosa franco, rosa cereza, rosa carmín, piel de cebolla, salmón. El color rosado, como los tintos, varía también en función del tiempo, los rosados violeta, cereza o carmín, con el tiempo, pierden en intensidad, para acercarse más al rosa viejo o piel de cebolla.

La limpidez

El vino nace turbio. Terminada la fermentación alcohólica (y maloláctica en ciertos vinos blancos y en todos los tintos), quedan en suspensión levaduras, bacterias, partículas de raspón, hollejo en polvo que, lentamente, por clarificación espontánea, forman las borras. Durante este reposo, el vino resulta cada vez más límpido. Luego el enólogo, para lograr una perfecta limpidez, recurre a la clarificación y filtración del vino, especialmente previo al embotellado (no en todos los casos). Las variaciones de la limpidez, en sentido decreciente, van desde brillante, límpido, claro, velado, opalescente y turbio. En el momento de la degustación, el vino debe estar, por lo menos, límpido.

En los vinos turbios, sostiene Peynaud, se tiene la impresión de que las partículas microscópicas en suspensión obturan las papilas de la lengua, falseando los sabores, creando una sensación de rugosidad y desnaturalizando la apreciación de los sabores.

La viscosidad

Se aprecia imprimiendo a la copa un movimiento rotatorio, al hacer girar circularmente la mano que la sostiene. La formación de las llamadas "lágrimas del vino", se debe a un fenómeno de tensión superficial en el vino (relacionada con el alcohol) conocido como efecto Marangoni. La mayor o menor viscosidad de un vino, nos ilustra con respecto a su cuerpo.

La efervescencia

La efervescencia se debe a la presencia del gas carbónico en el vino. En los vinos nuevos siempre queda un residuo de gas carbónico después de agotada la "fermentación maloláctica" que, en el caso de los vinos tranquilos, desaparece durante la maduración y el envejecimiento, pero que es característico en los vinos llamados "de aguja" (frizzantes o pétillant) y en los espumantes como el champaña. En los vinos de mesa blancos, un cierto tenor de gas carbónico exalta sus cualidades olfato-gustativas; en los tintos, en cambio, afecta sus propiedades.

Continúa en Fases de la degustación parte II y III

Degustando

[volver](#)



Fases de la degustación: parte II: olfacción

¿Cómo puedo diferenciar el aroma del buqué de un vino? ¿qué significa cada uno de ellos?. Por **Adriana R. de la Mota**



Las sensaciones olfativas

El olfato es quizás el más elemental y primitivo de nuestros sentidos; más que ninguno otro, apela a la memoria, especialmente directa. Con el olfato, se logra precisar las impresiones de franqueza, fineza e intensidad aromática de un vino.

Las sustancias odorantes del vino se pueden percibir de dos maneras: por aspiración directa y por vía retronasal. La primera consiste en olfatear, prolongada y repetidamente, el vino en la copa, para lograr una completa identificación de las diversas sensaciones. La segunda se efectúa cuando, eliminando el vino de la boca, tragándolo, las sustancias volátiles lleguen al olfato por vía retronasal.

Los **caracteres odorantes** de los vinos se han clasificado en **primarios**, cuando provienen de la uva; **secundarios**, cuando se originan en la fermentación del mosto y **terciarios**, cuando se producen en las etapas de maduración y envejecimiento del vino. Todos ellos constituyen los componentes volátiles del vino, que percibimos al acercamos una fracción de vino a la nariz.

Por las impresiones con que se revelan estas sustancias odorantes, también se las clasifica en: aromas animales, balsámicos, químicos, especiosos, etéreos, florales, frutales, vegetales, etc. Los olores florales y frutales de ciertos vinos, tienen analogía con los aromas de ciertas flores y frutos que todos conocemos. Los aromas florales caracterizan sobre todo a los vinos blancos y a los tintos primicia.

¿Qué regla se puede recordar para asociar los aromas de los vinos con el de las flores y frutos que se hallan presentes en la naturaleza?

Una muy simple, pero valedera... Se ha comprobado que los **aromas de flores y frutos blancos y amarillos** dominan en los **vinos blancos**, y los **aromas de flores y frutos rojos** en los **vinos rojos**.

Los aromas a frutos frescos constituyen lo que comúnmente se denomina el frutado de los vinos nuevos o jóvenes, pero ciertos aromas frutados persisten largo tiempo durante el envejecimiento del vino. El olor a manzana es una característica de fondo de la mayor parte de los vinos blancos. En los blancos nuevos y tintos primicia, se encuentra el aroma a banana madura. La frambuesa es uno de los olores más difundidos en los tintos jóvenes. El de cassis, es una constante en vinos como el Cabernet Sauvignon, lo mismo que el olor a grosella. El aroma a cereza o a durazno es bastante frecuente.

El aroma a frutos secos como la ciruela, la nuez, la avellana, o la almendra se encuentran profusamente y suelen revestir una gran importancia cualitativa. El olor a higo seco es propio de los vinos de gran estado de madurez y la almendra tostada se relaciona con una gran fineza.

Diferencia entre aroma y buqué en los vinos

Es importante precisar la distinción entre aroma y buqué. Se ha convenido en llamar **aroma**, al conjunto de **principios odorantes de los vinos jóvenes**, y se designa como **buqué al olor adquirido** en los vinos, producto del envejecimiento y que se expresa a lo largo del tiempo. De acuerdo con esta precisión, la mayoría de los vinos blancos gozarían sólo de aroma y muchos tintos lograrían tener buqué.

Degustando

[volver](#)

Cómo conocer un vino por su color

¿Qué información nos aporta el color de un vino?. Por **Adriana Ruth de la Mota**.

Cuando colocamos un vino en la copa, lo primero que apreciamos a simple vista es su color.

Aunque pareciera difícil de creer, "el color", nos está transmitiendo gran cantidad de información sobre "ese vino"

Si nos remontamos al origen de ese color, no podemos dejar de lado la estructura del grano de uva, ya que es en la baya donde se alojan potencialmente los constituyentes más

importantes del vino. Es en el hollejo del grano de uva maduro, en unas pequeñas vacuolas o celdillas en donde se alojan unos pigmentos que se llaman "antocianos" y "taninos". Estos pigmentos son fundamentales tanto para el color como para la estructura de los vinos.

Estos pigmentos son muy comunes en el mundo de los vegetales, ya que son los responsables de la coloración de las hojas y otros frutos.

Como estos pigmentos se encuentran en el hollejo es que cuando la uva llega a la bodega, el mosto permanece en contacto con las partes sólidas del grano, como el hollejo y la semilla (maceración) con la finalidad de extraer estos antocianos y taninos que son los que aportarán el color al futuro vino.

No debemos olvidar que para la percepción del color es fundamental la fuente de luz, ya que si ésta no es de buena calidad, puede engañar a nuestros sentidos.

...Pero ¿qué tipo de información me aporta del color de un vino? Aunque parezca mentira, mucha e importante, ya que dentro de la calidad de un vino, el color juega un papel fundamental.

El color de un vino nos informa sobre:

- El cuerpo
- La edad
- El estado del vino



En vinos Tintos

	Color	Características del vino
Cuerpo	fuerte y profundo	vino fuerte, recio y de buen cuerpo
	pálido y poco profundo	vino ligero y suave al paladar
Edad	vivo, púrpura o rubí	vino tinto joven
	Apagado y virando al rojo teja, ladrillo y hasta tostado	vino tinto viejo

Estado del vino	vivo e intenso apagado y turbio	vino en su plenitud vino en mal estado
Vinos Blancos		
Cuerpo	color vivo, brillante con reflejos verduzcos color fuerte profundo, amarillo verdoso o limón	vino blanco joven, ágil, con cuerpo ligero vinos con cuerpo, generalmente fermentados en barricas
Edad	color claro, brillante, con gran cantidad de reflejos oro o verduzcos. color ambarino, con reflejos pardos	vinos blancos jóvenes vinos blancos muy maderizados, están oxidados o muy envejecidos. También pueden tener este color los blancos licorosos
Estado del vino	color dorado, vivaz, con gran cantidad de reflejos verduzcos colores apagados, virando a los pardos	blancos jóvenes, bien conservados vinos blancos mal conservados o envejecidos en roble.

Fuente Fotos: Canales la verdad, España y Dirdidatticaaquileia, Italia.

Degustando

[volver](#)



El Universo de los Aromas: parte I

Cuando hablamos de aromas no podemos dejar de hacer referencia en primer lugar a nuestra acuidad olfativa. El mundo de los aromas constituye la pasión de muchos, para el reconocimiento de la calidad de los vinos. Por **Adriana R. de la Mota**



La nariz constituye el primer elemento de reconocimiento de los aromas. Todas las personas (salvo en el caso de enfermedades) tenemos la capacidad de oler y percibir una gran cantidad de partículas odorantes que impregnan el aire. Se dice que una persona bien entrenada puede distinguir hasta 4.000 olores diferentes. El mayor problema está, en que pocas veces prestamos suficiente atención a nuestra percepción y sólo nos remitimos a aquellos aromas que podemos definir.

La palabra "aroma" es más utilizada en degustación que el término "olor".

La mayor parte de los jugos naturales poseen un aroma propio. Una mandarina, una manzana, un pomelo, tienen para el común de la gente un olor específico, simple en apariencia, perceptible a una cierta distancia, que puede ser reconocido

sin educación sensorial. Pero el vino, a diferencia de los otros jugos, no posee este aroma característico uniforme e intenso salvo en ciertas variedades de uva naturalmente aromáticas (los Moscatos y otros cepajes como los Malvasía).

Esta particularidad proviene de que, a diferencia de los jugos de fruta, el vino, no se obtiene directamente de la planta. Él pasa por una transformación dirigida: la vinificación.

El aroma del vino es de una gran complejidad. Por un lado, por su origen, ya que es el resultado terminal de la larga secuencia biológica, bioquímica y tecnológica, y por otra, en razón de la gran cantidad de constituyentes volátiles que contiene (más de 500), cuyas concentraciones varían. Además, estos constituyentes volátiles están incluidos en una solución hidroalcohólica que contiene otros componentes químicos, muy abundantes y variados.

Por otra parte, existen los precursores del aroma. Estos compuestos inodoros provienen de la uva, y en su mayor parte son susceptibles de liberar sus moléculas odorantes bajo la influencia de ciertos factores como los arriba mencionados.

Así, la apreciación objetiva del aroma del vino debe tener en cuenta al conjunto de constituyentes volátiles (compuestos libres) y precursores (compuestos ligados); este conjunto constituye su potencial aromático.

Hablando de aromas, no podemos dejar de considerar otros factores como: la variedad, el clon, el terruño, las prácticas culturales, la manipulación de la uva antes de la fermentación, la fermentación, los efectos de la conservación, etc.

Para los científicos que estudian los "fenómenos aromáticos", no existen aromas simples. Los menos complejos encierran en su composición, no menos de 4 ó 5 elementos y los perfumes más ricos contienen más de una docena de constituyentes. Así, un aroma banal como el de la manzana, se analiza, y no abarca menos de una cincuentena de cuerpos definidos.

En estas condiciones no es necesario para la degustación designar los aromas en términos químicos, ya que las impresiones ligadas a la química y a la farmacología son bastante tediosas.

Entonces, debemos conservar la opción más antigua que es la de designar los aromas del vino por analogía, es decir por semejanza con tal o cual olor a flor, fruto u aroma a otro producto alimenticio. Esta designación por analogía aporta un reconocimiento de estos aromas y una cierta flexibilidad y la posibilidad de jugar con las equivalencias. Por ejemplo, cita Max Léglise, para tal vino donde un degustador encontrará un perfume a violeta, otro dirá lirio. Los dos tendrán razón: una misma sustancia química es la base de ambas impresiones. Lo mismo ocurre con la esencia de nuez, los unos dirán "almendras amargas" y otros, "pistaccio" y otros "cherry". Se trata de la misma base química, pero matizados en tres casos por los constituyentes secundarios. Por esto conviene no ser tan radical en el vocabulario, ya que puede ser muy sugestivo el reconocer las equivalencias.

Si para las pequeñas elecciones que realizamos en nuestra vida cotidiana tiene gran importancia este mundo de los aromas, con más razón en lo que concierne al universo de las comidas y bebidas.

El vino contiene numerosas sustancias volátiles "odoríferas" capaces de desprenderse, y de abandonarlo por su superficie de contacto con el aire o bien cuando está en la boca, constituyendo lo más atractivo o desagradable del mismo.

Es decir, que si bien las moléculas volátiles existen en el vino, nosotros a través del movimiento en redondo del vino contenido en la copa, aumentamos la superficie de evaporación, incrementamos el choque entre moléculas y facilitamos el paso a un estado gaseoso de las mismas.

Continúa en Aromas parte II y III

Degustando

[volver](#)



Aromas. Cómo percibir correctamente los aromas de un vino. Parte II

Existen diferentes maneras de percibir el aroma de un vino, conozca las diferentes técnicas para hacerlo. Por **Adriana R. de la Mota**



Teniendo presente las características de las sustancias volátiles del vino, para percibir correctamente los aromas, debemos tener en cuenta: la elección de la copa correcta y la temperatura de servicio. La copa correcta nos ayudará a exaltar las cualidades del vino y evitar la pérdida de sustancias volátiles.

* Una vez escogida la copa y teniendo en cuenta la temperatura de servicio para cada tipo de vino, para percibir los aromas, debe servir vino hasta ocupar una tercera parte de la copa y nada más.

* Antes de tomar la copa, realice una inhalación a "copa parada", sin levantarla, ni ejercer ningún movimiento de la misma.

Así, será posible percibir los aromas más ligeros y también los defectos. Entre ellos, los aromas típicos de la mala conservación, vasijas en mal

estado, contaminación, etc.

* Luego, separe la nariz de la copa y realice varias inspiraciones y expiraciones de aire puro. Repita la operación. Recuerde que siempre que huele algo, debe descansar por un lapso de algunos segundos, ya que las células odoríferas se agotan y saturan rápidamente.

* Posteriormente tome la copa por el pie. Agítela ligeramente en sentido circular, para que el vino contenido en ella se mueva suavemente, así la superficie interna de la copa se pone completamente en contacto con el líquido.

* Ahora bien, entre las dos posibilidades anteriores, existe una tercera. Si Usted no se siente demasiado seguro para realizar estos movimientos de la copa en el aire, efectúe pequeños círculos permitiendo que la base de la copa permanezca sobre la mesa.

* El movimiento y la agitación permitirán el desprendimiento de gran cantidad de moléculas odoríferas, así es que acérquese la copa, casi metiendo la nariz en ella e inhale profundamente.

* Aleje la copa y exhale. Repita la operación las veces que sea necesario.

* Existe otra forma de percepción aromática, que es la comúnmente llamada retronasal (cuando los aromas se terminan de percibir una vez que el vino ha pasado por la garganta, es decir que se ha tragado). Esto ocurre porque dentro de los componentes del vino, hay sustancias que tienen menor o mayor solubilidad en él.

Los degustadores se remiten, en efecto, y más regularmente a una práctica simple que consiste en tomar un pequeño sorbo de vino. Una vez que éste se halla en la boca, se realiza una suave inspiración de manera de hacer burbujear el vino que se encuentra en la boca.

Es así como se aumenta considerablemente la superficie de evaporación de los compuestos que no son percibidos con facilidad en el análisis olfativo directo.

Recomendamos remitirse al artículo de Aromas parte I y III



Degustando

[volver](#)

Aromas ligados a la Fermentación Maloláctica (FML) de los vinos

La actividad de diferentes cepas de bacterias lácticas puede originar aromas indeseables en los vinos
¿Cómo se pueden identificar?



La **fermentación maloláctica** (FML) es un proceso teóricamente simple y bien comprendido: bacterias lácticas del género **Oenococcus oeni** se multiplican en el vino al final de la fermentación alcohólica para transformar el ácido málico en ácido láctico.

La FML implica, sin embargo, más riesgos de los que creemos. Entre estos, uno sólo es bien conocido: el del aumento de la acidez volátil. En efecto, antes de la FML, las bacterias consumen el azúcar residual para multiplicarse produciendo ácido acético. Asimismo, al final de la FML las bacterias aún vivas atacan el ácido cítrico del vino para producir acidez volátil y diacetilo. El SO₂ y la lisozima son medios eficaces para prevenir esta etapa.

¿Por qué seguir aceptando, entonces, como una fatalidad las alteraciones organolépticas de los vinos al final de la FML?

Tal vez porque centrándose únicamente sobre los riesgos de volátil, corremos el riesgo de pasar por alto otros problemas igualmente serios, como lo veremos a continuación.

El vino es una flora de microorganismos muy compleja

Son las bacterias lácticas naturalmente presentes en el vino - *Oenococcus*, *Lactobacillus*, *Pediococcus* - las responsables de la FML. El género **Oenococcus** es el que, generalmente predomina en los vinos y parece ser el más adaptado para realizar la FML minimizando los riesgos. Contrariamente a las levaduras, el predominio de **Oenococcus** sobre otras especies de bacterias lácticas no es sistemático y no es raro. En ausencia de control, se puede asistir a una fermentación maloláctica ligada al desarrollo de bacterias lácticas indeseables, responsables de defectos organolépticos. Cuando incluso espontáneamente **Oenococcus** domina, se puede tratar de cepas que poseen una fastidiosa tendencia a producir aromas indeseables, además de la acidez volátil:

- Los **aromas lácteos**: notas a manteca, o incluso a queso o crema, pueden enmascarar el carácter frutado buscado en numerosos vinos. Su origen: el **diacetilo**, una molécula que puede ser producida en abundante cantidad a lo largo del metabolismo secundario de las bacterias lácticas.
- Los **olores a establo: sudor de caballo, cuero, o caucho quemado** son atribuidos, generalmente, a las levaduras **Brettanomyces**. Sus orígenes: los **vinil-fenoles** pueden asimismo ser producidos por algunos pediococos y lactobacilos.
- Los **aromas animales** o de **podredumbre** que pueden aparecer durante la FML. Su origen puede estar ligado a la producción de **aminas biógenas**. Este fenómeno frecuente, no muy conocido, depende del metabolismo de algunas cepas de bacterias indeseables.

Controlar la FML: de acuerdo pero, ¿cómo?

Impedir, cueste lo que cueste, un desarrollo espontáneo de las bacterias ya presentes en el mosto y en el vino. La probabilidad de que una cepa conveniente de *Oenococcus oeni* se imponga es muy baja.

Respetar lo mejor posible las reglas de higiene que se imponen en la bodega.

Sembrar lo más rápido posible el mosto/vino con bacterias seleccionadas a fin de aportar inmediatamente una cantidad suficiente de bacterias vivas para dominar todas las cepas espontáneas, prohibiéndoles su desarrollo en el vino. Estas bacterias fueron seleccionadas para realizar la fermentación maloláctica en los mejores lapsos de tiempo, sin producciones de aromas secundarios nefastos.

Si contamos con todas estas condiciones, la FML deja de ser asociada a una pérdida de los aromas del vino.

Fuente Foto: Vinedis.es

Cuadro 1.
Lista de compuestos y aromas ligados a una FML no controlada

Compuestos	Impacto sensorial	Concentración agregada al vino >	Concentración media encontrada en "un vino limpio"
Putrescina	Putrefacción	100 mg/L	10 mg/L
Cadaverina	Carne descompuesta	100 mg/L	5 mg/L
Diacetilo	Notas a manteca	30 mg/L	7-10 mg/L
Etilfenol	Sudor de caballo	1 mg/L	0,15 mg/L
Etil-guayacol	Neumático quemado	1 mg/L	0,1 mg/L
Acetaldehído	Manzana verde	50 mg/L	40 mg/L
Etil-lactato	Nota láctea	25 mg/L	15 mg/L

Degustando

[volver](#)



Descriptorios aromáticos de los vinos Tintos

Asociamos los aromas que encontramos en los vinos con otros elementos de la naturaleza ¿por qué? Por **Adriana Ruth de la Mota**

Hemos citado en otras oportunidades, lo complicado que sería para cada uno de nosotros, designar los aromas de los vinos a través de términos químicos; ya que esto reduciría la expresión sólo a entendidos.

Entonces, debemos conservar la opción más antigua que es la de designar los aromas del vino por analogía, es decir por semejanza con tal o cual olor a flor, fruto u aroma de otro producto alimenticio. De allí la utilización de lo que llamamos en degustación como **"Descriptorios aromáticos"** para cada cultivar, sea éste blanco o tinto.

Esta designación por analogía aporta un reconocimiento de estos aromas y una cierta flexibilidad y la posibilidad de jugar con las equivalencias. Por ejemplo, para tal vino donde un degustador encontrará un perfume a violeta, otro dirá lirio.

Vinos Tintos	
Cabemet Sauvignon Pimiento Verde, Ahumado, Ciruela (Vesca y Seca), Mora, Canela, Eucalipto, Frutos Rojos	
Malbec Anís, Cereza Madura, Frutos rojos, Pimienta, Violeta	
Merlot Hoja Molida, Cereza, Ciruela, Mermelada	
Syrah Sosa, Ciruela, violeta, Cerezas, Especies (pimienta negra, anís)	
Pinot Noir Hortal, Fruta Tropical (Papaya, Ananá), Ciruela, Fritilla, Mermelada de Fritilla, Eanana	
Sangiovese Sosa, Azafrán, Frutos rojos (Grosella, Fritilla, Frambuesa)	

Degustando

[volver](#)

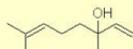


Las especias y el vino

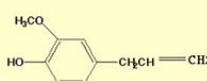
¿Qué puede tener en común el aroma de "pimienta de Jamaica" con un "vino tinto de guarda"? **Por Adriana Ruth de la Mota.**



Coriandro



Clavo



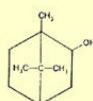
Laurel



Mejorana



Romero



A diferencia de otros mamíferos con un sistema olfativo muy desarrollado, el hombre posee una superficie olfativa mucho más reducida. Sin embargo, mediante un constante ejercicio, puede llegar a distinguir hasta 4.000 olores diferentes.

A pesar de ello, al igual que para el resto de los seres vivos, para nosotros, el mundo de los aromas es vital en nuestra vida de relación. Aunque la mayoría de las veces, prestamos poca atención, cotidianamente, nos vemos "bombardeados" de estímulos olfativos. Tanto en el reino animal como en el vegetal, la presencia de moléculas aromáticas es una constante. De allí que hoy trataremos de establecer un paralelismo entre las moléculas aromáticas de las especias y el vino. Sin olvidar jamás, que esta exquisita bebida se origina a partir de un fruto, que es la baya de la vid. Este fruto sufrirá una larga secuencia de transformaciones biológicas, bioquímicas y tecnológicas, y de allí que a sus aromas, en parte, existentes en el fruto, se sumarán otros constituyentes volátiles (con un total de más de 500).

En la uva, como en otros vegetales, existen los precursores del aroma. Estos compuestos inodoros que se hallan en el hollejo, son susceptibles a liberar sus moléculas odorantes bajo la influencia de ciertos factores.

Cuando hablamos de los aromas de los vinos, tratamos la diferencia entre aromas primarios (propios del cepaje), secundarios (o fermentativos) y terciarios (o del envejecimiento). Sin olvidar que para referirnos a los aromas, citamos sus analogías, es decir se "**se parece a**". De esta manera, por ejemplo, en varias ocasiones al referirnos a los aromas del envejecimiento que aparecen en un vino tinto, citamos a las "**especies**" por nosotros muy conocidas en el mundo de la gastronomía.

Entonces, **¿cómo es que establecemos este paralelismo de aromas, qué origen tienen los aromas a pimienta, vainilla, clavo de olor... en un vino?**

Hace poco tiempo, Ernesto Bertschi, publicaba un interesante artículo sobre la historia de las "**especies**", haciendo una diferenciación entre ellas y las **hierbas**. Y expresaba que: la mayoría de las hierbas y las especias son conocidas desde la más remota antigüedad, donde se usaban no sólo para dar sabor a los alimentos, sino también para rituales religiosos, fines profilácticos, curativos o, como en el caso de los aceites esenciales, para embalsamar o perfumar ungüentos. Sin embargo, con el paso de los años, la civilización fue aplicando estos elementos para brindarle sabores distintos a los alimentos y, desde ese momento las **especies** se convirtieron en un aliado indispensable para disfrutar las comidas.

No existen dudas que las especias fueron los primeros aromatizantes naturales utilizados por el hombre, cita Ernesto Bertschi. Durante siglos, se usaron para hacer los alimentos más apetitosos, despertando mucho interés y curiosidad a través de los años. No obstante, vale la pena aclarar ciertos puntos.

Existe una diferencia entre hierbas y especias. Las **especies** pueden ser definidas como plantas aromáticas presentadas bajo la forma entera, quebrada, en trozos o molida, cuya función en el alimento es condimentar. Muchos tipos de especias representan varias partes de la respectiva planta (ej: nuez moscada, canela, jengibre, clavo de olor, pimienta negra, etc

Las **hierbas**, suelen ser definidas, plantas cuyos tallos y hojas son usados en alimentación o medicina o para conferir olor o sabor (ej: romero, orégano, albahaca, etc).

En forma general, se puede establecer el término especias para referirse tanto a las hierbas como a las especies.

En coincidencia con los compuestos aromáticos de las especias, los **terpenos** son constituyentes fundamentales del grano de uva. Se encuentran localizados en el hollejo, muchas veces en forma de precursores aromáticos. Esto quiere decir que recién cuando comiencen a trabajar las levaduras podrán percibirse.

Terpenoles como el linalol, nerol, geraniol, fueron muy estudiados en la uva moscatel, aunque se encuentran en los demás cepajes, donde sus concentraciones varían.

¿Qué ocurre con los terpenos durante la conservación del vino?

Durante la conservación, por diferentes reacciones químicas, los vinos pueden enriquecerse en compuestos terpénicos. Disminuyen los llamados monotepenoles, típicos de los vinos jóvenes y aparecen abundantemente terpenoles cíclicos, que son típicos de vinos añejados.

Por esta razón, si tenemos en cuenta los **aromas terpénicos** que aparecen en las especias y los vinos, algunos están presentes en los vinos jóvenes y otros en vinos añejados.

Ésta, constituye una prueba más de que los aromas presentes en los vinos, no es una invención de los degustadores, sino, de la riqueza y complejidad aromática de las moléculas químicas que juegan un rol fundamental en la fineza de los vinos. Nos referimos a fineza, por el hecho de que en vinos ordinarios sólo podremos apreciar lo que se denomina comúnmente el olor vinoso, mientras que en los vinos finos, comienza a aparecer esta paleta aromática extraordinaria, ya que partimos de uvas de excelente calidad que posee estos y otros precursores aromáticos que se desarrollan durante la vinificación y buena conservación.

Observemos algunos ejemplos:

Nombre de la especia	Fuente aromática	Principal Componente aromático	Cómo aparece en el vino	En qué vinos se encuentra
Albahaca	Hojas y brotes	Linalol, cinelol y metil chavicol	Como aromas fermentativos	Linalol da un toque de aroma a madera de rosa en algunos vinos tintos durante la conservación
Anis	Fruto	Anelol	Suele aparecer en toques como aromas terciarios	En vinos tintos finos aparece como un "toque"
Canela	Corteza	Aldehído cinámico	Suele aparecer en los vinos como aromas terciarios	En vinos tintos que pasaron por madera o que fueron tratados con taninos
Clavo de olor	Brotes y hojas	Eugenol	Suele aparecer como aroma terciario	En vinos blancos o tintos tratados con madera
Pimienta de jamaica	Fruto	Eugenol	Suele aparecer como aroma terciario	En vinos blancos o tintos tratados con madera

Degustando

[volver](#)



Los aromas de los vinos: flores, frutas frescas y secas

En el curso de la evolución de los vinos, los aromas se suceden siguiendo el mismo orden que en la naturaleza, conózcalos. Por **Max Léglise**

En el curso de la evolución de los vinos, los aromas se suceden siguiendo el mismo orden que en la naturaleza: aromas a flores, después aromas a frutos frescos, frutos secos y luego los aromas a productos vegetales y animales más elaborados.

AROMAS A FLORES

Caracteriza a los vinos jóvenes y sobre todo algunos cepajes. También se encuentran en vinos de guarda media o donde existe un buen estado de conservación. En un paralelo se constata en forma curiosa, una constante, aromas a flores blancas y amarillas dominan a los vinos blancos y flores rojas en vinos rojos.

AROMAS A FRUTAS FRESCAS

Su conjunto se denomina comúnmente como **frutado** de los vinos jóvenes y nuevos, pero ciertos aromas a frutas perduran en el tiempo durante el envejecimiento del vino y, como las impresiones florales, que permanecen durante la buena conservación.

Otra similitud: los aromas a frutas amarillas son dominantes en los vinos blancos y los frutos rojos en los vinos rojos o tintos.

Los aromas a **manzana** son una característica de fondo de la mayor parte de los vinos blancos.

El aroma a **limón** es una aroma sutil y que se suele encontrar en los análisis gustativos, se desarrolla en los vinos blancos en botella, que han conservado cierta acidez, que se les comunica una sensación de frescura.

El aroma a **pomelo** se reconoce en algunos años en los vinos blancos muy ácidos y ligeramente herbáceos. Sin embargo si la copa se agita, es un aroma fugaz que desaparece cuando el vino ha permanecido un tiempo en botella.

El aroma a **durazno** es una aroma de excepción, pero de gran clase.

En vinos blancos y tintos jóvenes se puede encontrar el aroma a **banana madura**.

La **frambuesa** es uno de los caracteres más presentes en los vinos tintos jóvenes, pero no parece constituir un factor elemental, suele aparecer mezclado con violeta y cassis.

Cassis, es una constante en los vinos tintos, especialmente algunos Pinot Noir. Es un aroma poco sobresaliente pero bastante estable, que persiste durante largos años.

La **grosella** es también un carácter del Pinot Noir, sobre todo en los casos de haberse elaborado con poca madurez.

La **fresa** es un aroma noble que se suele encontrar en algunos vinos tintos algo viejos. Es raramente un aroma de juventud, pero se alcanza cuando existe un buen envejecimiento en botella.

La **cereza** es también un aroma noble raro en los vinos tintos jóvenes. En los vinos tintos de guarda, el aroma a cereza está presente cuando son vinos ricos en color y en taninos. Raramente, este aroma se encuentra sólo y suele estar combinado con otros aromas.

AROMAS A FRUTAS SECAS

Manteniendo un orden cronológico, los aromas a frutas secas, aparecen luego del de las frescas y se manifiestan sólo durante la evolución del vino en botella.

El aroma a ciruela es propio de los vinos tintos.

Cereza confitada o cherry y ciruela madura son prolongaciones naturales, bajo el efecto del envejecimiento y son los mismos aromas que se reconocen como frutas frescas.



Manzana



Limón



Durazno



Pomelo



Banana



Cereza

Fuente texto: extracto de Une initiation a la Dégustation des Grands Vins. Max Léglise. Pierre B. De Muralt, Lausanne. 1976

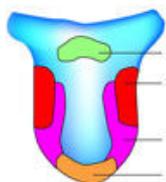
Degustando

[volver](#)



Fases de la degustación: parte III: gusto

¿Qué sensaciones táctiles y del gusto puedo percibir en un vino?. Por **Adriana R. de la Mota**



Las sensaciones gustativas

Químicamente, el vino es una solución hidroalcohólica que contiene entre veinte y treinta gramos de sustancias disueltas. Los fisiólogos han identificado cuatro sabores elementales que el hombre puede percibir: las sensaciones saladas, dulces, ácidas y amargas. Diferentes zonas de la boca son afectadas de manera particular por cada una de estas sensaciones.

La sensación salada

En los vinos, está dada por algunas sales de los ácidos minerales y ciertos ácidos orgánicos.

La sensación ácida

La acidez es un componente esencial en el vino, tan importante como el alcohol. Otorga la frescura en los vinos blancos, y en los tintos participa en el equilibrio de los sabores dulces y tánicos, además de jugar un papel esencial en la conservación y sabrosidad del vino.

La sensación dulce

Las sustancias de gusto dulce son los elementos de la suavidad, la untuosidad y la pastosidad de los vinos. Muchos constituyentes del vino, fuera de los azúcares, tienen sabor dulce, como el alcohol etílico y la glicerina. Queda azúcar sin fermentar en los vinos dulces y en pequeñas proporciones en los vinos llamados secos, sean blancos o tintos.

La sensación amarga

Las sustancias de gusto amargo pertenecen a la familia de los compuestos químicos (polifenoles), que contribuyen al color y sabor de los vinos tintos. Frecuentemente el amargor es acompañado por la sensación de astringencia. Y, justamente, la diferencia en la constitución de estos elementos químicos que se encuentran en la baya de uva, influye en la distinción entre el gusto de los vinos blancos y tintos.

Las sensaciones táctiles

Además de los sabores en sentido estricto, la boca es afectada por sensaciones que se vinculan con el tacto, entre ellas, la temperatura, el gas carbónico y el cuerpo del vino. Una temperatura demasiado baja o excesivamente alta, afectan desfavorablemente la degustación, porque por una parte alteran el normal estado del vino y por la otra, falsean sus resultados.

La presencia de gas carbónico, cuando el vino se encuentra en la boca, se percibe como sensación táctil.

El cuerpo del vino nos proporciona una sensación de volumen o de peso, que ciertamente es una sensación táctil, como muchas veces nos ocurre con la impresión quemante de algunos vinos demasiado alcohólicos.

Recomendamos leer previamente: Fases de degustación parte I y II

Disfrutar el vino

[volver](#)



Algunos consejos útiles al escoger la hora para degustar.

Desde el punto de vista de la fisiología del hombre ¿cuál es la mejor hora para organizar una degustación de vinos? Por **Adriana Ruth de la Mota**.



Desde hace un tiempo, venimos publicando algunos artículos referentes a la fisiología de los sentidos que intervienen en las diferentes fases de la degustación. Es por ello que ahora nos referiremos al mejor momento para realizarla.

Evidentemente, la mañana constituye la mejor ocasión para degustar, especialmente si se trata de evaluar o emitir un juicio sobre un vino. De allí, que la mayoría de las degustaciones con fines comerciales se organizan a partir de las 10:30 horas de la mañana, hasta el medio día.

La mañana es cuando, para la mayoría de la gente, sus facultades físicas y mentales se hallan en forma óptima. Existen sesiones vespertinas de degustaciones, que la mayoría de las veces, suelen ser más populosas y relajadas. Éstas se organizan entre las 18:30 hs hasta las 21:00hs. En general, no se trata de evaluaciones muy exhaustivas, sino más bien destinadas a clientes y público en general para promocionar un producto de lanzamiento. A no ser que se trate de una reunión laboral, el resto de las degustaciones vespertinas son más relajadas, ya que el nivel de atención se ve disminuido a través de la larga jornada laboral.

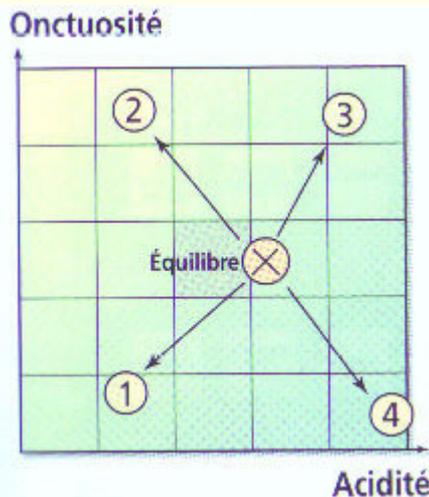
Degustando

[volver](#)



Equilibrio en los vinos blancos

Hablamos del equilibrio en boca de un vino blanco, pero ¿cómo podemos determinarlo?. Es muy sencillo, todos podemos experimentarlo. Por **Adriana Ruth de la Mota**



Cuando hablamos de un vino, la palabra **equilibrio** se define como una **justa proporción de las partes que lo componen** y que se realizan mutuamente.

Como lo expresa el Prof. E. Peynaud, para que un vino sea bueno, entre sus grandes grupos sápidos (del sabor) y olores debe haber una relación precisa, una favorable combinación de constituyentes. Así, se dice que un vino es armonioso cuando sus elementos forman un conjunto proporcionado y agradable.

Desde el **punto de vista del sabor**, como los **vinos blancos** contienen poco o ningún "tanino", tienen equilibrios muy simplificados. Su soporte está condicionado solamente por las sustancias con sabores dulces y las de sabor ácido. Ambas representan la base de su estructura gustativa.

Algunos expertos denominan **untuosidad** a este sabor dulce, que en los vinos blancos secos, está representado por los alcoholes.

Es decir que cuando Usted degusta un vino blanco, para saber si está **equilibrado**, debe analizar dos polos del sabor: el sabor dulce, dado por el alcohol (conjunto de alcoholes del vino), llamado **untuosidad** y la **acidez**, dada por los ácidos que contiene el vino.

El alcohol en los vinos secos, y el alcohol y los azúcares reductores en los vinos dulces, son los elementos de dulzura que compensan la acidez.

El sabor del alcohol es complejo, ya que da la **fuerza** y la **suavidad**, dos sensaciones antagonistas y, en la gama de las altas graduaciones comunica la impresión de calor.

Al estar desprovistos de "tanino", los vinos blancos secos toleran "**acideces**" mucho más elevadas que las de los vinos tintos. En ciertos tipos de vinos blancos, que se llaman tiernos, pequeñas cantidades de azúcar como de 3 a 5 gramos por litros, bastan para enmascarar una acidez que sería excesiva para vinos completamente secos; los vinos blancos generosos soportan más acidez que los vinos sin azúcar.

Ejercicio:

- 1) Coloque un pequeño sorbo de vino blanco en la boca.
- 2) Muévelo despacio dentro de ella, ayudándose con pequeños movimientos de la lengua.
- 3) Haga que el vino empape tanto el paladar, como las mejillas, las encías y la lengua. (Recuerde que en la punta de la lengua se detectan los sabores dulzones (alcoholes) y en las zonas laterales el sabor ácido)
- 4) Concéntrese en sus sensaciones.
- 5) Entreabra los labios, permitiendo que penetre en la boca una pequeña cantidad de oxígeno, cuidando que el vino no se caiga.
- 6) Haga burbujear el vino dentro de la boca.
- 7) Tráguelo y si no desea hacerlo, escúpalo.
- 8) Analice detenidamente si su percepción del vino es equilibrada entre los sabores dulzones (untuosidad) y ácidos.
- 9) Este es un ejercicio, que luego le permitirá analizar no sólo la calidad del vino, sino su capacidad para ser combinado con distintos alimentos.

Fuente gráfico: Jean Claude Buffin: EducVin. Votre Talent de la Dégustation.

Degustando

[volver](#)



Léxico para lo amargo y astringente

Palabras que le ayudarán a ampliar y entender los términos empleados en degustación. Por **Adriana Ruth de la Mota**

El amargo es un sabor elemental que puede estar provocado por diversas sustancias. Entre ellas podemos citar: algunas enfermedades bacterianas y los taninos.

Compuestos químicamente distintos (péptidos, sales, polifenoles, flavonoides, catequinas y cafeína) dan lugar a un mismo sabor amargo, pero la transducción de la señal en el gran número de receptores que posee el ser humano para este sabor varía entre compuestos. Lo amargo contribuye a la complejidad de los alimentos y las bebidas, potenciando sabores dulces y ácidos e interaccionando con compuestos volátiles. Sin embargo, el sabor amargo de muchos vinos tintos, es una promesa de calidad y buen desarrollo futuro.



1) **Términos relacionados con la astringencia**

Es una impresión de sequedad y rugosidad sobre la lengua.

Términos equivalentes: sabor a "cuba", muy macerado, sabor a orujo, está arrasponado, leñoso, sabor a prensa.

2) **Términos relacionados con el equilibrio o el desequilibrio tánico.**

El tanino es un componente del cuerpo del vino

Y cuando está en cantidad suficiente hace que los vinos sean:

fuerteres, consistentes, sólidos, vigorosos, bien estructurados, largos de boca.

Vinos con demasiados taninos son: **duros, rudos, tiesos, severos, toscos**

Bibliografía: Emile Peynaud

Degustando

[volver](#)



A punta de lengua determinar la calidad de un vino

¿Cómo distinguir en un primer golpe de lengua, un gran vino, de uno más modesto? Por **Adriana Ruth de la Mota**.

Jean Louis Gesuati, perteneciente al liceo vitícola de Beaune, explica su método de evaluación gustativa de los vinos. "No se debe confundir un gran vino con un buen vino" - expresa. Esto no es forzosamente la misma cosa. Los vinos simples y modestos pueden ser buenos y muy buenos, aunque no lleguen a ser un "gran vino".

A través de este método se podrán diferenciar los vinos tintos, por su grado de complejidad. También se ha ensayado el método para "determinar y saber cuándo un vino tinto deberá ser bebido".

Pasos a seguir:

- 1) Se coloca un sorbo de vino en la boca.
- 2) Se mueve el vino dentro de ella.
- 3) Se traga el vino.
- 4) Se toma el tiempo (en segundos) en que tarda la saliva en retornar por debajo de la lengua. Desde el fondo de la boca hacia la punta de la lengua. Mientras el vino es más rico y más complejo, más sus polifenoles retrasan la salida de la saliva.
- 5) El tiempo o las caudalías en segundos pueden oscilar entre 3 a 15 segundos.

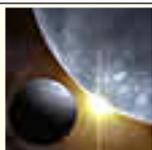
Un vino que sobrepasa las 10 caudalías, ya significa que tiene un buen grado de complejidad y que logrará su plenitud, algunos años después de su elaboración.

Si bien existe un método matemático para determinar la cantidad de años de vida de un vino, el análisis sensorial es mucho más complejo. Pues, nunca podemos tomar un solo parámetro para determinarlo. Para hacerlo, hace falta analizar numerosos aditamentos que nos permitirán emitir un juicio válido.

Así, a través de la evaluación sensorial vamos sumando elementos de suma importancia a la hora de juzgar la verdadera calidad de un vino tinto.

Degustando

[volver](#)



Descubra las tres dimensiones de un vino tinto y cómo evolucionarán en el tiempo.

¿Cómo degustar un vino tinto y determinar su porvenir? Por **Adriana Ruth de la Mota**

Cuando nos referimos a los equilibrios de los vinos blancos, afirmamos que debe existir una armonía entre los sabores dulces y ácidos. Recordando que en los vinos blancos secos, la percepción dulce está dada fundamentalmente por el alcohol.

Para los vinos tintos, a parte de estas dos dimensiones agregamos un tercer factor a analizar que son los taninos. Así podemos afirmar que cuando analizamos el equilibrio o armonía de los vinos tintos, debemos recurrir al análisis de los sabores dulces (alcohol), ácidos y amargos (aportados por los taninos). Por esta razón decimos que el equilibrio de los vinos tintos es siempre tripartito, siendo el de los blancos bipartito.



Al vocabulario de las dos dimensiones del vino blanco, le agregamos el de los taninos.

La percepción de los taninos del vino tinto por el fenómeno de la astringencia aporta la tercera dimensión al vocabulario.

¿Cómo debo degustar un vino tinto?

Una vez que coloco una porción de vino tinto en la boca, debo detectar la relación de dulzura o untuosidad con la acidez y observar si la acidez predomina sobre la dulzura o viceversa.

Luego, una vez que el vino es tragado y pasa por la garganta, debo analizar la intensidad de la **astringencia** por la cantidad y la calidad de la **rugosidad** en la boca.

El cruce de las dos informaciones nos dará la posición correcta de nuestra sensación. Entonces definiremos el vino tinto degustado haciendo referencia a un adjetivo que esté relacionado a la estructura del vino.

¿Qué vocabulario puedo utilizar?

Podemos expresar las características del vino tinto a través de una serie de adjetivos que el degustador puede ir incorporando y precisando a través del juego de las tres dimensiones.

Por ejemplo: cuando se realizan los comentarios sobre un vino tinto puede decirse que tiene una buena estructura, que sus taninos son redondos, suaves, dulces, bien logrados. Que sus taninos quedan en boca, son agradables, sabrosos, etc

¿Cómo evolucionarán las tres dimensiones del vino tinto durante el envejecimiento?

Los tenores de **acidez** y de **dulzura** (untuosidad o tenor alcohólico) de un vino tinto, como ocurre en los vinos blancos, son relativamente "fijos". Son características adquiridas en el jugo de la uva y poco modificadas en el curso de la vinificación.

En situaciones normales, luego de algunas reacciones de esterificación, el vino joven que es **ácido** quedará **ácido** hasta el fin de su ciclo evolutivo. Ocurre lo mismo con la **untuosidad**. No así con el tercer parámetro a analizar como los taninos. Estos a medida que transcurre el tiempo, irán disminuyendo su **astringencia**, y el vino tinto se irá haciendo más suave y redondo.

¿Se puede evaluar la duración de vida potencial de un vino tinto?

Sí, pues la apreciación de la **intensidad de la astringencia** de un vino tinto en un momento dado, nos dará algunas reseñas sobre su **vida potencial**, aceptando que existen una suerte de constante en la velocidad de las reacciones en el interior de la botella, si las condiciones de conservación son óptimas (es importante no olvidar analizar el punto de partida, que es el año en que se elaboró el vino). A la inversa, usted puede llegar a "**reconstruir**" la constitución inicial del vino luego que éste se ha obtenido.

¿Cómo evaluar buen vino tinto?

Un **buen vino tinto** es aquel que en curso de la evolución, tiene una promesa de pasar al equilibrio y armonía de las sensaciones. En el momento que usted lo compra, ya puede apreciar esta promesa. Recuerde que si el vino presenta un exceso de untuosidad o acidez, jamás llegará a un estado de equilibrio.

Lo que sí puede Usted anticipar al degustar un buen vino tinto, es su devenir tánico.

¿A guardar o a beber?

Principios generales admitidos por J. C. Buffin:

Beber rápidamente: el vino tinto joven o corriente

No tarde en degustar: aquel tinto que ya está completamente equilibrado

Espere: aquel que es estructurado y que evolucionará en el tiempo equilibradamente y no podrá defraudarlo.

Degustando

[volver](#)



Diferencia entre Vinos Blancos y Tintos

Más allá de las características de color y aroma, la diferencia fundamental entre un vino blanco y uno tinto, se puede percibir a través del tacto ¿por qué? Por **Adriana Ruth de la Mota**

Pregunta: ¿Cuál es la diferencia entre vino blanco y un vino tinto?

Cuenta el profesor J. Claude Buffin en su libro "Votre Talent de la Dégustation" que, si se realiza esta pregunta entre un grupo de personas, la respuesta de la mayoría es: **el color**. Sin embargo, esta no es la respuesta correcta, ya que **no es la diferencia fundamental** entre ambos, ya que la función color está presente en el vino blanco, y la función color está presente en los tintos.

Otros dirán que la diferencia es la **acidez**. Aunque se ha podido constatar que hay vinos tintos que pueden ser más ácidos que los vinos blancos.

Otros responderán que la **fluides** o **untuosidad** puede ser la diferencia. Sin embargo la untuosidad (alcohol + azúcares) es de un orden comparable en vinos blancos y tintos.

En el plano de los aromas, un vino blanco tiene aromas, como los vinos tintos. Aunque no son los mismos, pero pueden tener muchos compuestos aromáticos con estructuras químicas vecinas.

Los constituyentes del jugo de uva que provienen de uvas con hollejo verdoso o de uvas de hollejo violeta, confieren al vino tinto un PAI (Potencial Aromático Intenso) medible como el PAI de los vinos blancos.

Si avanzamos un poco más, algunos dirán que la diferencia está en la **presencia de taninos** en los vinos tintos. Para convencer al grupo de esta evidencia, es suficiente con comparar por medio de la degustación un vino blanco y un tinto joven. Entonces reconocer la característica particular de la rugosidad que aparece en la boca con el vino tinto cuando este fenómeno jamás aparece en un vino blanco.

Así, el **vino tinto es considerado como un vino de maceración**, esto significa que la fermentación alcohólica del jugo de uva, debe ser acompañada por la disolución de los constituyentes de las partes sólidas de la uva (película, semillas, eventualmente el raspón). Esta disolución es realizada, en la vinificación tradicional, a través de la maceración que acompaña la fermentación alcohólica.

La intervención de la maceración es la característica esencial de los vinos tintos que los diferencia de los vinos blancos.

La diferencia de constitución entre un vino blanco y un vino tinto es la presencia de taninos en los vinos tintos que no se encuentran más que raramente en los vinos blancos.

Si tomamos algunos parámetros comparativos entre vinos tintos y blancos podremos observar:

Función	Vino Blanco	Vino Tinto
Untuosidad	alcoholes	alcoholes
Acidez	ácidos	Ácidos
Color	Pigmentos (flavones)	Pigmentos (antocianos)
Potencia Aromática Intensa	Relacionados con la calidad	Relacionados con la calidad
Olores	Ésteres y alcoholes superiores	Ésteres y alcoholes superiores
Astringencia	No tienen taninos	Tienen taninos



Disfrutar el vino

[volver](#)



Cómo jugar con la temperatura de servicio de un vino

Modificando las temperaturas de servicio de un vino, Usted podrá disimular defectos y exaltar virtudes. Por **Adriana R. de la Mota**

Antes de servir un vino en la copa, el primer factor a considerar es la temperatura en que se encuentra. No se debe olvidar que hace falta tiempo para que el vino del interior de la botella adquiera la temperatura adecuada, ya sea que se deba enfriar o templar.

Si el vino se debe enfriar trate de no usar la heladera un tiempo demasiado prolongado (más de un día o dos), pues los vinos se estropean en ella. Lo mejor es colocar el vino en un "balde para hielo" en donde se colocan simultáneamente agua fría y hielo. En el agua helada, el vino demora alrededor de quince minutos en disminuir alrededor de 10 °C, mientras que en la heladera demora más de dos horas para obtener el mismo resultado.

Si usted se encuentra en el exterior, en un picnic o en una piscina, los vinos blancos y espumantes, pueden mantenerse frescos en un recipiente isotérmico o en las comunes hieleras de poliuretano (o telgopor). Si usted realiza "la salida" durante el verano, los arroyos y ríos, son los mejores sitios para atemperar su vino. El agua corriente es el refrigerador más apropiado.

Sea muy respetuoso y exigente con la temperatura de servicio de cada tipo de vino.

Expresa el Prof. E. Peynaud, que todo degustador sabe que la temperatura del vino juega un papel considerable en las propias impresiones olfativas y gustativas. Sólo se pueden comparar los vinos que están a la misma temperatura. Dos copas del mismo vino, presentadas a temperaturas diferentes, pueden ser consideradas como dos vinos diferentes. Por otra parte es, es muy difícil juzgar los vinos muy calientes o muy fríos. De acuerdo con la temperatura, el olor y el gusto pueden ser exaltados o neutralizados, y se modifican en calidad y cantidad.

Generalmente se sugiere la temperatura de servicio teniendo en cuenta que los vinos blancos deben beberse frescos y los tintos a temperatura ambiente, pero esto tiene sus matices, por lo que se aconseja:

- Tintos jóvenes y frescos de 12°C a 15°C
- Tintos corrientes de 18°C a 20°C
- Tintos de grandes añadas a 20°C
- Blancos entre 6°C a 10°C
- Rosados entre 6°C a 8°C
- Espumantes entre 5°C a 8°C

Si usted ha organizado una cena, sus invitados están por llegar, y percibe que el vino escogido tiene algún tipo de inconveniente en el aroma o en el sabor, convierta la temperatura en su aliado, ya que modificando la temperatura de servicio, usted podrá inhibir o exaltar las características que desee. Tenga en cuenta que:

- A temperaturas muy bajas, por debajo de los 6°C u 8°C, se anestesian las papilas gustativas y no se podrán percibir los diferentes sabores.
- A medida que se aumenta la temperatura, se perciben con mayor intensidad las características dulces de un vino. Inversamente, un vino que posee hasta 5 gramos de azúcar, no acusará su dulzura si se sirve muy frío.
- La acidez de un vino blanco se puede percibir como muy agresiva a los 18°C, choca menos a los 14°C y a los 10°C esa misma acidez se percibe como frescor.
- Un vino tinto se puede percibir como amargo y astringente a los 22°C, como suave y fluido a los 18°C y con cuerpo y astringente a los 10°C.

El vino

volver

El controvertido Decanter

¿Cuándo, cómo, por qué utilizarlo? Por **Adriana Ruth de la Mota**.



Corrientemente, se denomina **Decanter** a un recipiente transparente de cristal en donde se coloca el vino antes de servirlo en la copa.

Esta es una tradición muy antigua, impuesta por los "vignerons" europeos en épocas en que los vinos **no** se filtraban. Así, como no se podía impedir la formación de sedimentos (**posos**) en las botellas, se dejaba al consumidor la tarea de separarlos, antes de servirlos. De esta manera fue creado todo un rito alrededor de los "decanter" que perdura aún en nuestros días.

En realidad, hoy, existe una gran confusión con respecto al tema de la decantación de los vinos, por lo que trataremos algunas pautas a tener en cuenta.

Para todos los seres biológicos, el oxígeno juega un rol por demás importante para la vida.

También en los vinos, se producen reacciones químicas, en las que está presente en menor o mayor medida el oxígeno, llamadas reacciones de óxidoreducción. Estas reacciones influyen en la composición y calidad del vino. Éstas, además, intervienen en el aroma de los vinos y su evolución en el tiempo. Cuando hay predominio del oxígeno como agente principal, se denomina **fase oxidativa**, cuando no hay presencia de oxígeno como agente principal de la reacción, se denomina **fase reductiva**. En la mayoría de los casos estas reacciones se consideran reversibles.

Y... ¿por qué puede resultar importante para un consumidor conocer estas fases por las que atraviesa naturalmente el mosto y el vino?

Porque éste será el fundamento de nuestro conocimiento a la hora de decidir si utilizar un **Decanter** o no.

Para definir el uso del Decanter debemos tener en cuenta:

- Los **procesos oxidorreductivos** que sufren los vinos.
- La cantidad de **sedimentos** (posos) contenidos en la botella.

A)...en cuanto a los procesos oxidativos...

Desde que la uva llega a la bodega y comienza la transformación del mosto en vino, hasta llegar al envejecimiento en barricas, hay un predominio de procesos oxidativos. Por ejemplo, un vino fino, luego de ser trasegado (pasado de una vasija a otra), filtrado o transportado aparece **cansado**, es decir que ha perdido su intensidad aromática, finura y afrutado. Sin embargo luego a algunas horas o días, los recuperará.

Lo mismo ocurrirá luego de una mal embotellado, en que el vino se apreciará como **apagado**, pues habrá sufrido una fuerte aireación, y se degustará como un vino aplastado y necesitará tiempo para recuperarse. Un vino que se encuentra más afectado por la aireación de denominará **aireado**, hasta llegar a un vino irrecuperable por la intensa influencia del oxígeno, y se considerará un vino **oxidado**. Este último proceso es difícilmente corregible y aparecen los olores a quemado o cocido y los colores pardos en los vinos blancos.

En la barrica nos encontramos con, la presencia penetración lenta y continua de oxígeno. En este caso el vino evoluciona lentamente en las condiciones oxidativas.

B)...en cuanto a los procesos reductivos...

El proceso inverso de la oxidación es el de la reducción. Esto ocurre cuando el vino es colocado en botella y el corcho produce un cierre más o menos hermético.

Entonces comienza a desarrollarse el bouquet de los vinos.

Este bouquet más intenso y más agradable se desarrolla en las condiciones en las que ese potencial es más bajo. Se llama **bouquet de botella** porque sólo pueden aparecer en las condiciones de hermetismo casi total que asegura el tapón de corcho en la botella.

Al igual que en los procesos oxidativos, en los procesos reductivos se pueden dar condiciones extremas.

Cuando las condiciones de reducción son extremas, provocan olores de derivados sulfurados y son de naturaleza sulfhídrica. Estos olores repugnantes son numerosos: como el olor de sulfuro, huevo podrido u olores a borra. En este caso, una aireación casi siempre es suficiente para hacer desaparecer estos defectos.

C)... en cuanto a los sedimentos contenidos en la botella...

En primer lugar, en la actualidad, la mayoría de los vinos han sido trabajados en bodega, de manera que no posean sedimentos.

Por otro lado, la formación de depósito es un fenómeno natural en los vinos tintos, ya que constituye una señal de envejecimiento del color. También, es normal que un vino tinto deje sedimentos tánicos a partir de los seis a ocho años en botella.

Sin embargo, es inadmisibles la formación de sedimento en un vino blanco o tinto joven. Si le ocurre algo así, sospeche de la calidad del mismo.

Volviendo a nuestros grandes vinos tintos; si se dejasen con los sedimentos en el momento de degustar, estos pasarían a la copa. Estas pequeñas partículas en suspensión (sedimentos) que pasan a la boca, se palpan con la lengua, modificando la estructura, disminuyendo el aroma en boca, y se perciben como sensaciones amargas y astringentes desagradables.

Existe otro inconveniente con respecto al pasaje del vino desde la botella al decanter. Algunos autores han tomado esta aireación como favorable y necesaria; ya que opinan que mejora el buqué de los vinos tintos. Muchos de ellos, no dudan en decantar los vinos con muchas horas de antelación aduciendo que el vino "respira" aire y se ve favorecido en su expresión.

Para otros, la aireación, es realmente nociva y afecta la intensidad y calidad del buqué.

Lo real, es que una vez realizados los estudios científicos, se ha determinado que **la aireación o decantado con una o dos horas de antelación perjudica a los vinos de calidad**. Este tiempo de decanter sólo beneficia a vinos defectuosos, en donde el tiempo favorece la disipación de los defectos.

Al respecto es necesario insistir en que: "Los olores, y en particular el olor fino del buqué, formado durante el añejamiento en botellas de las grandes vinos, son verdaderamente debidos a sustancias, más exactamente a sistemas oxireductores, que solamente tienen su perfume agradable bajo forma reducida. La **formación del buqué es un proceso de reducción, "es decir, privación del oxígeno"**.

E. Peynaud, en esa obra incomparable que es el "Gusto del Vino", refiere que él mismo ha encontrado muy buenos viejos vinos, al borde de la decrepitud, pero muy débiles, que no soportarían una decantación trasvasándolos a una garrafa. Otros autores, sostienen, haber comprobado que: "los vinos excepcionales, los muy buenos vinos reserva y los vinos varietales- Cabernet Sauvignon, Zinfandel, pierden su buqué, cuerpo y personalidad, cuando son decantados un par de horas antes; el vino se **"aplasta"** y pierde los caracteres adquiridos por el añejamiento.

Por el contrario, los vinos que presentan ciertos defectos de nariz o ciertos gustos extraños, son mejorados por una aireación.

Existen, sin duda, vinos muy reducidos que ganan con una ligera aireación, pero que cuando en una degustación le propongan "airear" previamente el vino a degustar, puede ser para ocultar un defecto del mismo.

Sin embargo, el hacer rotar lenta y prudentemente el vino en la copa, durante la degustación, sí tiene un efecto positivo, ya que tiene por objeto ampliar la superficie del líquido para percibir con mayor amplitud sus aromas durante la olfatación.

Referencias: Leer en esta misma sección Decanter I, Decanter II.

Fuente Fotos: Royal Signals Army y White Bridge Wines. UK.

El vino

[volver](#)



Preguntas más comunes sobre la fermentación maloláctica.

Por **Adriana Ruth de la Mota.**

1. ¿En qué vinos se realiza esta segunda fermentación?

Se realiza en la mayoría de los vinos tintos y sólo en algunos blancos.

2. ¿Quiénes son las responsables de esta segunda fermentación?

Son bacterias, de diferentes grupos como *Oenococcus oeni*, *Lactobacillus* sp, *Pediococcus*, etc., que naturalmente se encuentran adheridas a la pruina del hollejo del grano de uva.

3. ¿Cuál es el impacto organoléptico de la fermentación maloláctica en vinos?

Se produce una disminución de la acidez y un incremento del pH, los subproductos de la fermentación maloláctica son los que le dan el mayor impacto organoléptico al vino generando nuevos compuestos aromáticos y un mayor volumen en boca. Generalmente un vino que ha sido conducido hacia una fermentación maloláctica está bien balanceado y ofrece un perfil aromático más complejo.

4. ¿Cuáles son las condiciones ideales para la fermentación Maloláctica en vinos?

Parámetros principales:

Alcohol bajo 14% vol.

Temperatura superior a 15°C

PH superior a 3,0

SO₂ total, bajo 60mg/L; SO₂ libre, bajo 10 mg/L

Recuento mínimo de células viables 10x10⁶ UFC/al.

5. ¿Cuáles son los requerimientos nutricionales de las bacterias malolácticas?

Desde el punto de vista nutricional, las principales exigencias son a base de sustancias como los carbohidratos, vitaminas y aminoácidos.

Las bacterias lácticas no están capacitadas para metabolizar el nitrógeno inorgánico y no tienen actividad proteolítica, por lo tanto la disponibilidad de un pool de aminoácidos va a ser determinante para la nutrición de la bacteria.

Numerosos factores de crecimiento y vitaminas como la Tiamina y la Biotina son requeridas para su actividad, por lo tanto se deben de tomar las precauciones de proveer estas sustancias.

5. ¿Cuáles son los riesgos cuando se produce una fermentación maloláctica en presencia de azúcar residual?

El problema cuando ocurre la fermentación maloláctica antes del final de la fermentación en presencia de azúcares fermentables que está siendo conducida principalmente por bacterias lácticas heterofermentativas que metaboliza la glucosa y fructosa. Esta vía metabólica genera la formación de ácidos láctico y acético, resultando un incremento en los aromas a mantequilla como también un aumento en la acidez volátil.

6. ¿Cuándo es el mejor momento para una fermentación maloláctica ?

Se sugiere conducir la fermentación maloláctica justo después de la Fermentación alcohólica, cuando las condiciones son óptimas de:

Temperatura

Nutrientes proveniente del la autólisis de las levaduras

Ha sido demostrado que pequeñas cantidades de CO₂ ayuda al crecimiento de la bacteria.

7. ¿Qué parámetros analíticos a seguir durante una fermentación maloláctica?

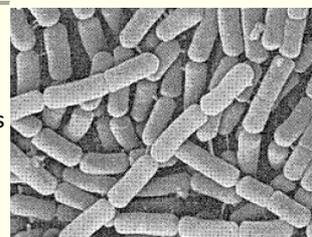
Se deben controlar los siguientes parámetros:

pH: aumenta durante la FML

Acidez total: disminuye

La relación ácido Malico/Láctico disminuye ya que el málico es consumido y el láctico es sintetizado

Aumento en la acidez volátil de 0,1 a 0,15 g/L, a mayor valor puede ser un síntoma de contaminación.



Fuente Foto: Vinalitá. Italia.

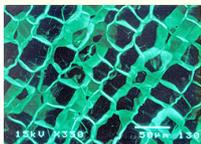
El vino

[volver](#)



Gusto a tapón de corcho, bouchonné, encorchado u olor a moho.

¿De dónde proviene este defecto que hoy tienen muchos vinos? ¿Sólo es un problema de los corchos? Pues no, tiene varios orígenes, conózcalos... Por **Adriana Ruth de la Mota**.



En abril del 2004, la Revue des oenologues francesa publicaba un importante artículo, escrito por el prestigioso investigador Pascal Chatonnet, Stéphane Boutou, Marie Dominique Labadie del Laboratorio Excell. Si bien se han realizado muchos trabajos respecto al aroma y gusto a corcho en los vinos, los últimos avances demuestran que **no solamente el corcho** puede ser el responsable de estos aromas y gustos indeseables, sino un sinnúmero de sustancias químicas que se pueden encontrar en el aire, agua, plásticos, maderas u otros productos que puedan estar en contacto con el vino.

Es por ello que antes de "culpar" al corcho natural de estos defectos organolépticos, debemos **buscar el origen de este "gusto a tapón"**. Existen casos en que se ha detectado el llamado gusto a tapón en vinos que no han permanecido en contacto con tapones de corcho natural.

Los investigadores de Excell expresan: en los vinos, los olores con carácter **enmohecido** son parte de los defectos organolépticos más desagradables y más severamente juzgados por los degustadores y consumidores. Sin embargo, diferentes moléculas han sido identificadas por comunicar a los vinos este aroma desagradable. En general, moléculas químicas identificadas como cloroanisoles y en particular, el 2,4,6 tricloroanisol (**TCA**) y el 2,3,4,6, tetracloroanisol (**TeCA**) representan los componentes más frecuentes identificables en los vinos juzgados como **"encorchados" (bouchonnés)** a la degustación.

Cuando el origen del aroma y gusto a "encorchado" es el corcho natural...

El carácter "bouchonné" proviene de una contaminación que tiene su origen en la polución proveniente del tapón de corcho tradicionalmente empleado para el taponado de las botellas. El corcho es extraído del árbol del alcornoque (*Quercus suber*) que puede comunicar el TCA a los vinos, si la calidad de la materia prima o los procesos de fabricación de los corchos no son satisfactorios (Tanner et al, 1981), y de otras fuentes de polución como los **cloroanisoles** que han sido identificados.

Cuando el origen del aroma y gusto a "encorchado" son los pesticidas...

El **pentacloroanisol (PCA)**, poco odorante y sobre todo el **2,3,4,6, tetracloroanisol (TeCA)** son moléculas provenientes de la degradación bioquímica de ciertos pesticidas a base de 2,3,4,6, **tetraclorofenol (TeCP)** o de **pentaclorofenol (PCP)** conteniendo como impureza del TeCP. Estos compuestos pueden poluir al vino aunque éste o haya tenido contacto con el corcho (Dubois et Rigaud, 1981).

Cuando el origen del aroma y gusto a "encorchado" proviene de la atmósfera contaminada...

Los mecanismos de degradación de estos precursores y las condiciones de contaminación a distancia, vía atmósfera han sido descritos en detalle (Chatonnet et al, 1994)

Cuando el origen del aroma y gusto a "encorchado" proviene de los hipocloritos...

El uso inconsiderado de productos de desinfección a base de "hipoclorito" pueden igualmente conducir a la polución de los materiales orgánicos puestos en contacto con el vino o con el ambiente de la cava, pueden producir la formación química de TCP (Burtschell et al 1959) y su degradación por hongos filamentosos (Maujeau et al,...). Sin embargo, existe un cierto número de vinos que presentan exactamente el mismo tipo de defecto organoléptico a la degustación sin contener cantidades suficientes de cloroanisoles para explicar la presencia de un carácter a "moho". La investigación y el dosaje exhaustivo de diferentes cloroanisoles es tan grande en numerosos vinos degustados en nuestro laboratorio, expresa Pascal Chatonnet, que nos ha permitido identificar claramente las situaciones que conducen frecuentemente a alteraciones elevadas sin que el TCA o TeCA puedan ser detectados en forma directa. El TBA al estado de trazas es conocido por causar defectos organolépticos semejantes a los producidos por aguas de red contaminadas. Sin embargo, el umbral de percepción del TBA reportado en el agua es extremadamente débil. En el caso de los vinos, es posible que el TBA altere la calidad y la tipicidad. Teniendo en cuenta el carácter **"mohoso"**, **"fenólico"** o **"iodado"** es esencialmente percibido a la degustación, sobretudo en la **degustación retro-olfativa** y con gran **persistencia en boca**.

¿Cuándo puede contaminarse un vino con estas moléculas químicas?

Los vinos pueden contaminarse durante la elaboración, su stockge o su envejecimiento en botella. En resumen, es importante discernir si el **gusto a tapón**, es debido al tapón o debido a otras razones. Los mayores riesgos se presentan en vinos con:

- . Lavado de botellas con cloro.
- . Vinos con alto contenido en metanol.
- . Vinos con Ph bajo.
- . Vinos con bajo contenido de sulfuroso libre.

Síntesis de las moléculas que provocan los aromas y gustos a tapón:

TBP: 2,4,6 tribromofenol

TBA: 2,4,6 tribromoanisoles

TeCP: 2,4,6 tetraclorofenoles

PCP: pentaclorofenol

PCA: pentacloroanisoles

TCA: 2,4,6 tricloroanisoles

TeCA: 2,3,4,6, tetracloranisoles

Fuente del texto: Resumen extraído de las publicaciones como la Revue des Oenologues del 2004 y los últimos trabajos de Pascal Chatonnet y su equipo del Laboratorio Excell de Francia.

Fuente Fotos: Màs de Vinos, España y Apcor 2002. Portugal.



Estadísticas y informaciones

Vides y Vinos responde.

From: XXX@uolsinectis.com.ar

To: info@videsyvinos.com

Estimada Sra. : He estado tratando de buscar información básica de la vitivinicultura, en su página he logrado obtener una gran cantidad de datos de gran validez, no obstante estuve buscando datos en entidades nacionales INV, INDEC, etc. y no he obtenido, los siguientes datos : 1) Informe sobre taninos: he leído varias páginas de diferentes WEB y no me queda claro si los antocianos y taninos que están en los vinos, son producto de la misma técnica que se utiliza para obtener el vino o si además y de acuerdo a la necesidad los mismos son agregados.- 2) Si la respuesta es por el lado de ser agregados me gustaría saber el porqué de esta necesidad, si la Argentina es importadora o exportadora de los mismos, como se cuantifica por cada litro, etc. y si hay bibliografía básica (dado que no soy enólogo, ni químico, mi extracción es meramente de estudiar proyectos).- 3) Tampoco he obtenido información sobre la totalidad de la producción de vinos del año 2001 en general y por tipos de vinos.- Desde ya le agradezco su atención.-

XXX.

From: VidesyVinos.com

To: XXX.

Atenta a sus preguntas, paso a responderle que: En general, cuando hablamos de los polifenoles de la uva, nos estamos refiriendo a los taninos y antocianos. Estos compuestos están presentes en la naturaleza y en todo el reino vegetal. Reciben la denominación de "taninos" un conjunto de compuestos de estructura bastante variada, pero que todos tienen la propiedad de reaccionar con las proteínas para dar combinaciones estables. Los taninos son muy conocidos porque se utilizan para curtir los cueros. Los taninos de la uva, se encuentran alojados en el hollejo de la baya, al igual que los antocianos. En el proceso de elaboración, estos taninos y antocianos de la uva, pasan al vino. El general se puede decir que los antocianos son los responsables del color de los vinos tintos jóvenes y los taninos, los responsables de la estructura de los mismos. Aunque en los vinos que se dejan envejecer los taninos también cumplen una función en el color. O sea que los taninos de las uvas tintas, pasan a formar parte de los vinos. En nuestro país no se agregan en forma artificial, aunque sí se venden comercialmente, no tienen la misma estructura que el del hollejo del grano de uva. Gracias a Dios, toda la franja que abarca zona vitivinícola de nuestro país, tiene una gran heliofanía y demás características de clima, suelo y manejo de viñedo que nos permiten tener uvas con muy buenas concentraciones de antocianos y taninos. Es por eso que hoy, se sigue continuamente al viñedo para saber qué concentración de antocianos y taninos podrán tener los vinos elaborados con esas uvas. Si permanece en Usted alguna inquietud, no dude en escribirnos. Con respecto a las estadísticas, le adjuntaré algunas. De todos modos, le recomiendo la página del Instituto Nacional de Vitivinicultura: www.inv.gov.ar en donde aparece lo que Usted desea saber. Siempre a su disposición.

Adriana Ruth de la Mota Directora Ejecutiva y Editorial de VidesyVinos.com.