



**Universidad Nacional Mayor de San Marcos**

**Universidad del Perú. Decana de América**  
**Facultad de Letras y Ciencias Humanas**  
**Escuela Profesional de Lingüística**

**Estudio fraseológico y lexicográfico de los términos  
utilizados en la promoción del vino en el Perú**

**TESIS**

Para optar el Título Profesional de Licenciado en Lingüística

**AUTOR**

Aaron Takeshi PLASENCIA RAMIREZ

**ASESOR**

Dra. Luisa Prisciliana PORTILLA DURAND

Lima, Perú

2024



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

## Referencia bibliográfica

---

Plasencia, A. (2024). *Estudio fraseológico y lexicográfico de los términos utilizados en la promoción del vino en el Perú*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Letras y Ciencias Humanas, Escuela Profesional de Lingüística]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.

---

### Metadatos complementarios

<b>Datos de autor</b>	
Nombres y apellidos	Aaron Takeshi Plasencia Ramirez
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	72519468
URL de ORCID	<a href="https://orcid.org/0009-0004-5104-4203">https://orcid.org/0009-0004-5104-4203</a>
<b>Datos de asesor</b>	
Nombres y apellidos	Luisa Prisciliana Portilla Durand
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	06869501
URL de ORCID	<a href="https://orcid.org/0000-0003-0733-345X">https://orcid.org/0000-0003-0733-345X</a>
<b>Datos del jurado</b>	
<b>Presidente del jurado</b>	
Nombres y apellidos	Jorge Esquivel Villafana
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	06151013
<b>Miembro del jurado 1</b>	
Nombres y apellidos	Leonor Rojas Domínguez
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	08624436
<b>Miembro del jurado 2</b>	
Nombres y apellidos	Ruth Marilyn Yance Zea
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	46260010
<b>Datos de investigación</b>	
Línea de investigación	E.2.6.3. Estudios de lenguas clásicas: lexicología, lexicografía, gramática y traducción

Grupo de investigación	Estudios Lingüísticos y de Lingüística Interdisciplinaria - ELDLI
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	País: Perú Departamento: Lima Provincia: Lima Distrito: Lima Latitud: -12.056445 Longitud: -77.085994
Año o rango de años en que se realizó la investigación	2021 – 2023
URL de disciplinas OCDE	Lingüística <a href="https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#6.02.06">https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#6.02.06</a>



## ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

A los veintidós días del mes de enero del dos mil veinticuatro, a las 11:00 horas, se reúne el Jurado de Sustentación integrado por los siguientes profesores del Departamento Académico de Lingüística de la Facultad de Letras y Ciencias Humanas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos:

Dr. Jorge Esquivel Villafana	Presidente
Mg. Leonor Rojas Domínguez	Miembro
Mg. Ruth Marilyn Yance Zea	Miembro
Dra. Luisa Prisciliana Portilla Durand	Asesora

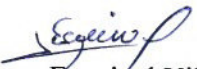
El Jurado se reúne con el fin de evaluar y calificar la sustentación de la tesis de licenciatura “Estudio fraseológico y lexicográfico de los términos utilizados en la promoción del vino en el Perú” presentada por el bachiller Aaron Takeshi Plasencia Ramirez.

Concluida la sustentación, el Jurado procedió a la calificación con el siguiente resultado:


Mención: Aprobado con máximos honores      Números: 19      Letras: Diecinueve

Luego del proceso de sustentación y calificación correspondiente, se comunicó al Bachiller el resultado obtenido, por lo cual el Jurado recomienda a la Facultad que se le otorgue el título profesional de LICENCIADO EN LINGÜÍSTICA.

A las 12:00 horas concluyó el acto de sustentación, de lo cual los miembros del Jurado y la asesora dan fe firmando la presente acta.

  
Dr. Jorge Esquivel Villafana  
Presidente

  
Mg. Leonor Rojas Domínguez  
Miembro

  
Mg. Ruth Marilyn Yance Zea  
Miembro

  
Dra. Luisa Prisciliana Portilla Durand  
Asesora



## **CERTIFICADO DE SIMILITUD**

Yo, Luisa Prisciliana Portilla Durand, en mi condición de asesora acreditada, con Dictamen N.º 015/FLCH-EPLIN/2023, de la tesis cuyo título es *Estudio fraseológico y lexicográfico de los términos utilizados en la promoción del vino en el Perú*, presentada por el bachiller Aaron Takeshi Plasencia Ramirez para optar el título de Licenciado en Lingüística, CERTIFICO que se ha cumplido con lo establecido en la Directiva de Originalidad y de Similitud de Trabajos Académicos, de Investigación y Producción Intelectual.

Según la revisión, análisis y evaluación mediante el software de similitud textual, el documento evaluado cuenta con el porcentaje de 17 % de similitud, nivel permitido para continuar con los trámites correspondientes y para su publicación en el repositorio institucional.

Se emite el presente certificado en cumplimiento de lo establecido en las normas vigentes, como uno de los requisitos para la obtención del título correspondiente.

Firma de la asesora:

DNI: 06869501

Nombres y apellidos de la asesora: Luisa Prisciliana Portilla Durand



*Para mi familia, en especial para los que ya no están en cuerpo presente y no podrán ver la culminación de este trabajo, pero que los recordaré hasta el final de mis días y a mi asesora y maestra: Luisa Portilla Durand.*



## ÍNDICE

RESUMEN .....	1
INTRODUCCIÓN .....	4
CAPÍTULO I .....	6
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	6
1.1. Caracterización del problema .....	6
1.2. Preguntas de investigación .....	7
1.3. Hipótesis .....	8
1.4. Objetivos .....	8
1.5. Justificación del estudio .....	9
CAPÍTULO II .....	10
ANTECEDENTES .....	10
2.1. Directos .....	10
2.2. Indirectos .....	12
CAPÍTULO III .....	18
MARCO TEÓRICO-CONCEPTUAL .....	18
3.1. Lexicología .....	18
3.2. Lexicografía .....	18
3.2.1. La labor lexicográfica .....	18
3.3. El diccionario .....	19
3.3.1. Macroestructura .....	19
3.3.2. Microestructura .....	20
3.3.2.1. El artículo lexicográfico .....	20
3.3.2.1.1. La entrada .....	20
3.3.2.1.2. La subentrada .....	20
3.3.2.1.3. La definición .....	21
3.3.2.1.3.1. Definición lexicográfica .....	21
3.3.2.1.3.2. Definición sinonímica .....	22
3.3.2.1.3.3. Definición enciclopédica .....	22
3.3.2.1.4. Remisión .....	22
3.3.2.1.4.1. Remisión endofórica .....	22
3.3.2.1.4.2. Remisión exofórica .....	22

3.3.2.1.5. El contorno .....	23
3.3.2.1.6. Ejemplo de uso .....	23
3.4. Fraseología .....	23
3.4.1. Colocaciones .....	23
3.4.1.1. Clasificación y estructura de las colocaciones .....	25
3.5. Campo asociativo .....	26
CAPÍTULO IV .....	27
METODOLOGÍA.....	27
4.1. Alcance, tipo y diseño de la investigación .....	27
4.1.1. Alcance.....	27
4.1.2. Tipo .....	27
4.1.3. Diseño.....	28
4.2. Población, muestreo y muestra.....	28
4.2.1 Población.....	28
4.2.2. Muestreo.....	29
4.2.3. Muestra.....	30
4.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	30
4.3.1. Técnicas.....	30
4.3.2. Instrumentos .....	31
CAPÍTULO V.....	32
EL VINO Y SU DEVENIR HISTÓRICO .....	32
5.1. Origen del vino.....	32
5.2. El vino en el Perú .....	32
5.3. La masacre de América: «Descubrimiento de América» .....	33
5.4. Primeras vides en el Perú .....	33
5.4.1. Primeros viñedos .....	33
5.5. El primer vino peruano.....	33
5.6. Principales regiones productoras de vino en el siglo XVI.....	34
5.7.1. Origen del pisco .....	34
5.8. Detrimiento de los viñedos en el Perú.....	35
5.9. La uva quebranta: uva originaria del Perú.....	35
5.10. Apogeo del vino peruano .....	36
5.11. El vino peruano en el mundo.....	36
5.12. Países importadores de vino peruano .....	36
5.13. Elaboración del vino.....	36
5.14. Vinos de elaboración a gran escala .....	37
5.15. Vinos de pequeñas producciones .....	37

5.16. Vino tinto .....	37
5.17. Vino rosado .....	38
5.18. Vino naranja o ámbar .....	38
5.19. Vino blanco .....	38
5.20. Vino espumoso.....	38
5.21. Vino fortificado.....	39
5.22. Tipos de envase para el vino .....	39
5.22.1. La botella.....	39
5.22.2. La <i>bag in box</i> .....	39
5.22.3. La lata.....	40
5.22.4. Tipos de tapón .....	40
5.22.5. El corcho .....	40
5.22.6. El tapón de tapa rosca.....	40
5.22.7. El vinolok .....	41
5.23. Países en los que se elabora vino.....	41
5.24. Franja del vino.....	41
5.25. Países con mayor producción de vino .....	41
5.26. Los mejores vinos del mundo y el posicionamiento del vino peruano.....	41
5.27. El vino en la economía mundial .....	42
5.28. El vino en la gastronomía.....	42
5.28.1. El vino en la gastronomía peruana .....	43
5.29. El vino y la salud.....	43
CAPÍTULO VI.....	44
ANÁLISIS .....	44
6.1. Abreviaciones usadas en el LPV .....	44
6.2. Análisis lexicográfico.....	46
6.2.1. Listado de voces .....	46
6.2.2. Características del léxico.....	50
6.2.3. Macroestructura.....	50
6.2.3.1. Las entradas y subentradas .....	50
6.2.3.2. Los ejemplos de uso, fotografías, notas y comentarios .....	50
6.2.4. Microestructura .....	51
6.2.4.1. Estructura de los artículos lexicográficos.....	51
6.3. Listado de artículos lexicográficos.....	52
6.4. Colocaciones .....	104
6.5. Campos asociativos .....	106
6.5.1. Viticultura.....	107

6.5.2. Vinificación.....	107
6.5.3. Promoción.....	108
CONCLUSIONES.....	109
ANEXO.....	112
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	113

## RESUMEN

En la presente tesis se proponen los siguientes objetivos: identificar las palabras y/o acepciones del léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú que no están registradas en el *Diccionario de americanismos* (2010), el *Diccionario de la lengua española* (2014) ni el *Diccionario de Peruanismos* (2016), con el fin de definir las lexicográficamente, establecer los tipos de colocaciones existentes y determinar los campos asociativos que forman parte del léxico de la promoción del vino en el Perú.

Para llevar a cabo el estudio se aplica el marco teórico-conceptual de la Lexicografía y la Fraseología en español y de la Semántica, específicamente de los campos asociativos.

La metodología empleada es de alcance descriptivo, de tipo cualitativo y el diseño es no experimental transversal, ya que, en un tiempo determinado, se recopila el corpus léxico utilizado por quienes se desempeñan en el campo de la promoción del vino en el Perú y, a partir del análisis de dicho corpus, se proponen las definiciones lexicográficas, se identifican las colocaciones (componente fraseológico) y se agrupan las voces en campos asociativos.

El LÉXICO DE LA PROMOCIÓN DEL VINO EN EL PERÚ forma parte de un lenguaje especializado (Ramírez, 1996), lo cual explica que las voces y/o acepciones no estén registradas en los diccionarios al uso. Asimismo, la presencia de las colocaciones (unidades fraseológicas) evidencia la propiedad de las lenguas de producir combinaciones de entre un vasto repertorio posible (Penas, 2012). Por otra parte, la relación entre el quehacer humano y las formas en que este se expresa a través del lenguaje (Lara, 2006) se evidencia en los campos asociativos identificados como parte del léxico estudiado: promoción del vino, vinificación y viticultura.

De acuerdo con lo señalado, la disciplina Lingüística aporta también a otras áreas de estudio como la Dialectología, la Traducción, la Didáctica de las Lenguas Extranjeras, entre otras.

**Palabras clave:** Lexicografía, Fraseología, colocaciones, campos asociativos, vino en el Perú

## ABSTRACT

The following objectives are proposed in this thesis: identify words and/or meanings used of the lexicon used in the promotion of wine in Peru that are not registered in the *Diccionario de americanismos* (2010), the *Diccionario de la lengua española* (2014) or the *Diccionario de peruanismos* (2016), in order to lexicography define them, establish the existing collocation types and determine the associative fields that are part of the lexicon of the wine promotion in Peru.

To carry out the study, the theoretical-conceptual lexicography and phraseology in Spanish framework is applied.

The methodology used is descriptive in scope, qualitative in type and the design is non-experimental transversal, since, in a determined time, the lexical corpus used by those who work in the field of wine promotion in Peru is compiled and based on the analysis of this corpus, lexicographic definitions are proposed, collocations are identified (phraseological component) and the voices are grouped in associative fields.

The lexicon of the wine promotion in Peru is part of a specified language (Ramirez, 1996), that explains why the voices and/or meanings are not registered in the dictionaries in use. In addition, collocations (phraseological component) presence evidence the language property to produce combinations from among a vast possible repertoire (Penas, 2012). On the other hand, the relationship between human activity and the ways in which it is expressed through language (Lara, 2006) is evident in the associative fields identified as part of the lexicon studied: wine promotion, winemaking, and viticulture.

Accordingly, the discipline of Linguistics also contributes to other study areas such as Dialectology, Translation, Didactics of Foreign Languages, among others.

Keywords: Lexicography, Phraseology, collocations, associative fields, wine in Peru

## INTRODUCCIÓN

Aún no se ha podido determinar el momento exacto en el que se originó el vino, pues, al igual que otros acontecimientos históricos, como el origen del fuego, no se conoce el momento exacto en que se produjo, ya que hubo factores, como el climático, que influyeron en ello —de acuerdo con John Gowlett (2016), citado por el portal web National Geographic (2023). En la actualidad, el vino es una de las bebidas alcohólicas más consumidas en el mundo, razón por la que se ha producido un lenguaje especial que es utilizado principalmente por sumilleres, enólogos y vendedores especializados.

Un *lenguaje especial* se define como un «conjunto de recursos lingüísticos comunes a un grupo de hablantes» —de acuerdo con Cordero (2009, p. 78)—. Este tipo de lenguaje se emplea en distintas áreas del conocimiento, como el de la promoción del vino, que incluye términos relacionados con la química, la enología, la sumillería, entre otros.

La Lexicografía es una técnica científica que permite preparar diccionarios y repertorios léxicos de todo tipo —de acuerdo con Martínez de Sousa (2009) y Piotrowski (2013)— y, justamente, esta tesis se basa en dicha técnica para analizar lexicográficamente las voces y/o acepciones utilizadas en la promoción del vino en el Perú.

Por otra parte, la Fraseología es la «disciplina que estudia las unidades fraseológicas» (colocaciones, locuciones y enunciados fraseológicos) —de acuerdo con Capra (2016, p. 46)—. Al respecto, en la presente tesis se estudian las colocaciones, unidades sintagmáticas que están formadas por dos o tres palabras que aparecen con frecuencia —según Henriksen (2013)—, y se determinan los tipos (colocaciones simples y complejas), así como su estructura sintáctica.

Además, es posible clasificar las voces en el léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú de acuerdo con el concepto de *campo asociativo* (Lara, 2006), es decir, un grupo



de vocablos que se unen por razones etimológicas, fonológicas, morfológicas, dialectales y gramaticales.

Respecto de la estructura de la tesis, esta se divide en seis capítulos. En el CAPÍTULO I se presenta el planteamiento del problema, donde se explicitan las preguntas, las hipótesis, los objetivos y la justificación del estudio. El CAPÍTULO II comprende los antecedentes de la investigación, directos e indirectos. En el CAPÍTULO III se expone el marco teórico-conceptual, en el cual se describen los conceptos que fundamentan el análisis de la investigación. En el CAPÍTULO IV se detalla la metodología empleada para este estudio: el nivel, tipo y diseño de investigación, así como el procedimiento y las técnicas e instrumentos de recolección de datos. En El CAPÍTULO V se trata acerca del vino y su devenir histórico. En el CAPÍTULO VI se desarrolla el análisis lexicográfico y fraseológico, así como la clasificación de las voces en campos asociativos.

Finalmente, se presentan las CONCLUSIONES, concordantes con las preguntas, hipótesis y objetivos de la investigación; además, las REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS y el ANEXO, donde se muestra el instrumento de recolección de datos.

# CAPÍTULO I

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### 1.1. Caracterización del problema

Según McGovern *et al.* (2017), el lugar donde se originó el vino se encuentra entre el Cercano Oriente y Egipto. El vino ha estado presente en sociedades como Mesopotamia, Egipto, Grecia, Roma, Persia, y muestra de ello son los restos de antiguos lagares, tinajas y pinturas rupestres —de acuerdo con García (2005).

En la actualidad —según la Organización Internacional de la Viña y el Vino [OIV] (2019)—, los principales países en la producción del vino son Italia, Francia, España y EE. UU. Mientras que el mayor consumo se registra en los siguientes países: EE. UU., Francia, Italia, Alemania, China continental y Reino Unido.

En América del Sur, en un informe publicado por la OIV (2019) se señala que el consumo de vino aumentó, principalmente en Argentina, Brasil y Chile.

Aunque Perú no aparece en la lista de países de mayor consumo en Sudamérica, en un informe emitido por la OIV, en el 2016, se señala que la superficie de viñedo se duplicó y, en consecuencia, la producción de vino aumentó en un 20 %.

La elaboración del vino en Perú empezó con la llegada de los españoles a mediados del siglo XVI—según Toro-Lira (2018)—, ya que fueron quienes trajeron las primeras vides a América. Dargent señala que «el Perú ha sido un lugar estratégico para la llegada de las uvas [...] a América desde el Viejo Continente» (2021, p. 14), después de ello se empezó con el cultivo de la vid y la elaboración de vino en países como Chile y Argentina, principalmente. En la actualidad, la producción de vino se concentra en cinco regiones: Lima, Ica, Moquegua, Arequipa y Tacna, de acuerdo con un informe elaborado por el Ministerio de Cultura (2019). Por su parte, Chávez (2013), citado por Bardales (2014), señala que en Perú se cultivan las siguientes variedades: negra corriente, quebranta,

moscatel, torontel, alicante bouschet, cabernet sauvignon, cariñena, moscatel de Hamburgo, sauvignon blanc, albilla y palomino.

Por otro lado, de acuerdo con Estopa (1998, p. 359), «los diccionarios de lengua general recogen el léxico que un hablante medianamente culto puede utilizar en cualquier situación de la vida»; sin embargo, muchos de los léxicos especializados, como el léxico de la promoción del vino, no están registrados en los diccionarios de uso.

Asimismo, en el castellano, así como en otras lenguas, es posible encontrar *colocaciones* que —según Corpas (1996)— son unidades fraseológicas. Al respecto, Penas (2012) señala que las *colocaciones* corresponden a una propiedad de las lenguas en las que se produce un sinnúmero de combinaciones, lo cual también se evidencia en el léxico de la promoción del vino.

Por otra parte, Anthony Buzan sostiene que asociar es una actividad casi innata. De acuerdo con esta postura, es posible analizar, desde la [Lingüística](#), los campos asociativos que —según Lara (2006)— corresponden a agrupaciones de vocablos con una temática en común; cuya vinculación está «relacionada con el conocimiento que se tiene del mundo» (Ulloa, 2022, p. 144), como se observa en el campo léxico de la promoción del vino en el Perú.

## **1.2. Preguntas de investigación**

1.2.1. ¿El léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú presenta palabras y/o acepciones que figuran en el *Diccionario de americanismos* (2010), el *Diccionario de la lengua española* (2014) y/o el *Diccionario de peruanismos* (2016)?

1.2.2. A partir del análisis fraseológico, ¿qué clases de colocaciones se identifican en el léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú y cuál es su estructura sintáctica?

1.2.3. ¿En qué campos asociativos se agrupan los términos del léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú?

### **1.3. Hipótesis**

1.3.1. El léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú presenta palabras y/o acepciones que no figuran en el *Diccionario de americanismos* (2010) ni el *Diccionario de la lengua española* (2014) ni el *Diccionario de peruanismos* (2016).

1.3.2. A partir del análisis fraseológico, las clases de colocaciones que se identifican en el léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú son simples y complejas, las cuales presentan, principalmente, las siguientes estructuras sintácticas: sustantivo + adjetivo (colocaciones simples) y sustantivo + preposición + sustantivo (colocaciones complejas).

1.3.3. Los campos asociativos en que se agrupan los términos del léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú son los siguientes: promoción, vinificación y viticultura.

### **1.4. Objetivos**

1.4.1. Identificar las palabras y/o acepciones del léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú que no figuran en el *Diccionario de americanismos* (2010) ni el *Diccionario de la lengua española* (2014) ni el *Diccionario de peruanismos* (2016) y definirlas lexicográficamente.

1.4.2. A partir del análisis fraseológico, identificar las clases de colocaciones que se identifican en el léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú y determinar su estructura sintáctica.

1.4.3. Determinar los campos asociativos en los que se agrupan los términos del léxico utilizado en la promoción del vino en el Perú.

### **1.5. Justificación del estudio**

El léxico de la promoción del vino ha sido poco estudiado en Sudamérica, menos aún desde una perspectiva lingüístico-lexicográfica; asimismo, por ser dicho léxico un *lenguaje especial* que —de acuerdo con Cordero (2009, p. 78)— se define como el «conjunto de recursos lingüísticos comunes a un grupo de hablantes», el analizarlo desde una perspectiva lexicográfica y fraseológica comprende una empresa innovadora y transcendental.

El lenguaje del vino comprende una serie de voces que son abstrusas al entendimiento, aun cuando el código lingüístico que se emplea es el mismo que el del usuario. De acuerdo con Cano (2007, p. 90), «las voces de una lengua y los matices que adquieren son tan inabarcables que, automáticamente, se hace imprescindible el uso del diccionario», por lo que en la presente investigación se pretende definir dichas voces para haya un registro escrito del lenguaje empleado en la promoción del vino, que es sobre todo oral.

Por ello, la presente investigación se lleva a cabo para contribuir y beneficiar a la promoción del vino en el Perú, cuya responsabilidad recae en los sumilleres, enólogos, productores o viñateros y vendedores especializados en bebidas alcohólicas; en segundo lugar, para aportar a otros campos del conocimiento, como el de la Sumillería y profesiones afines (Gastronomía, Mixología, entre otras); en tercer lugar, para ser una guía que pueda ser de utilidad para el público en general o todo aquel que esté interesado en el tema.

## CAPÍTULO II

### ANTECEDENTES

En esta sección se detallan los antecedentes, directos e indirectos, relacionados con el estudio del léxico de la promoción del vino.

#### **2.1. Directos**

##### ***2.1.1. Léxico de la vitivinicultura en la localidad de Lunahuaná: recursos de formación lingüística y estudio lexicográfico (Nolazco, 2021)***

En esta investigación se proponen las siguientes interrogantes: primero, si el léxico empleado por los vitivinicultores en la localidad de Lunahuaná presenta palabras y/o acepciones lexicográficas que no figuran en el *Diccionario de americanismos* (2010) o el *Diccionario de la lengua española* (2014); segundo, cuáles son los recursos de formación lingüística presentes en el léxico empleado por los vitivinicultores en la localidad de Lunahuaná; tercero, cuáles son los subcampos léxicos que presenta el campo léxico de la vitivinicultura en Lunahuaná.

La presente investigación está inserta dentro del campo de estudio de la lingüística, específicamente la Lexicología y la Lexicografía, ya que con ello se definieron las voces del léxico de los vitivinicultores de la localidad de Lunahuaná. Asimismo, el autor realiza un análisis morfológico para evidenciar los recursos de formación de palabras y, por último, lleva a cabo un análisis semántico desde la perspectiva de los subcampos léxicos. Es una investigación de nivel descriptivo, tipo cualitativo y diseño no experimental transversal; asimismo, la población está constituida por los todos habitantes que se dedican a la viticultura en la localidad Lunahuaná (provincia de Cañete) y la muestra está conformada por 98 voces. Para la recolección de datos, se emplea la técnica de la entrevista semidirigida a través de un cuestionario con preguntas abiertas como instrumento.

Nolazco (2021) concluye que en el Léxico de la vitivinicultura en la localidad de Lunahuaná se presentan palabras y/o acepciones que no figuran en *Diccionario de americanismos* (2010) ni en el *Diccionario de la lengua española* (2014). Asimismo, los recursos de formación lingüística que fueron encontrados en el léxico en cuestión son los siguientes: derivación, composición y parasíntesis. Por último, los subcampos del presente léxico son los procedimientos de siembra, de cultivo, las enfermedades de la vid, las uvas cultivadas, el procedimiento de elaboración del vino, las herramientas de elaboración del pisco, los vinos y los piscos producidos.

### **2.1.2. «Uso lingüístico de las actividades vitivinícolas riojanas» (Martínez, 2000)**

En esta investigación —realizada por Martínez (2000)— no se explicitan las preguntas de investigación, pero sí el objetivo: caracterizar dialectológica y etnográficamente los términos que giran en torno al léxico del vino riojano que corresponden a la etapa de la vendimia hasta la vinificación.

El marco teórico que se aplicó en la presente investigación está inserto en el análisis dialectológico y etnográfico del léxico respecto del vino riojano.

En cuanto a la metodología, aunque no se especifica el nivel, el tipo ni el diseño de investigación, se puede deducir que el estudio es descriptivo, cualitativo y no experimental. La población está conformada por las personas que conservan hábitos tradicionales en la viticultura; la muestra, por seis hombres (dos por población) de Haro, Villamediana y Alfaro (España) con edades que fluctúan entre 65 a 80 años.

Martínez (2000) concluye que existen coincidencias léxicas respecto del léxico de La Rioja Alta y Media, en el que perdura la tradición vinícola; mientras que en el léxico de La Rioja Baja está predispuesto al desuso. Asimismo, la autora señala que se han creado nuevas marcas de expresión. Por último, Martínez (ibídem) indica —de acuerdo con el

corpus analizado— que existe evidencia de casos de derivación y otros fenómenos lingüísticos, como el desplazamiento semántico.

## **2.2. Indirectos**

### **2.2.1. «Manipulación, contacto y didacticidad en el discurso divulgativo de la degustación de vinos en sitios de internet argentinos» (Bosio, 2013)**

En el presente artículo, no se explicitan las preguntas de investigación. En cuanto al objetivo, es el siguiente: distinguir la función que cumple la didacticidad en la dimensión pragmática en el discurso divulgativo de la degustación de vinos en sitios de internet argentinos.

El marco teórico abarca la Semiótica (conjunto de procedimientos utilizados en la descripción de un objeto semiótico), el Análisis del Discurso y el estudio de didacticidad. Respecto a la metodología empleada por Bosio (2013), la investigación es de nivel descriptivo, de tipo cualitativo y de diseño no experimental transversal; asimismo, es un estudio documental en el que se analiza un corpus de 126 documentos web con distintos formatos hipermediales que se obtiene de emprendimientos relacionados con la divulgación online de la degustación de vinos en la Argentina.

Bosio (ibídem) concluye que en el discurso de divulgación de análisis sensorial (proceso de la cata de un vino: vista, nariz y boca) de vinos online, la función que cumple la didacticidad es contactar al enunciatario para establecer roles actanciales por definición asimétricos, que hagan posible el cumplimiento del programa del enunciador.

### **2.2.2. «Léxico del proceso de fabricación de vinos peruanos» (Castillo, 2013)**

En el artículo no se explicitan las preguntas de investigación, pero se pueden inferir las siguientes: ¿cuáles son los campos asociativos de los términos del léxico del proceso de fabricación de vinos peruanos?, ¿existen voces extranjeras en el léxico del proceso de



fabricación de vinos peruanos?, ¿los lemas del léxico del proceso de fabricación de vinos peruanos tienen más de una acepción?

La investigación está enmarcada en el campo de estudio de la Lexicografía, debido a que el objetivo principal es definir los términos del corpus.

No se especifican los constituyentes de la metodología, pero se puede deducir que el estudio es de nivel descriptivo, tipo cualitativo y diseño no experimental transversal. Respecto del instrumento de investigación, se aplica un cuestionario con preguntas abiertas, con el fin de obtener los términos a definir.

En las conclusiones, se indica que los términos del léxico del proceso de fabricación de vinos peruanos pueden agruparse en los siguientes campos asociativos: tipos de cepa y de uva empleados, tipos de vino y etapas de la vinificación. Respecto de los términos recopilados, la mayoría pertenece al castellano y muy pocos al inglés. Finalmente, se observa que la mayor parte de lemas presenta solo una acepción.

### **2.2.3. «Apuntes sobre el léxico del vino chileno» (Dannemann, 1998)**

Dannemann (1998), en su investigación, tiene como objetivo analizar filológicamente las formas léxicas calificativas en textos alabanciosos hiperbólicos que llevan los envases de vino, textos que pretenden sugerir la calidad del vino.

El marco teórico abarca la filología y el análisis del corpus (interpretación crítica de los textos).

No se especifican los constituyentes de la metodología, pero se puede deducir que la investigación es de nivel descriptivo, tipo cualitativo y diseño no experimental transversal. La muestra está conformada por cuarenta personas con edades que fluctúan entre 30 y 80 años, de ambos sexos, que habitan en las Regiones Metropolitana V y VI, en Chile.

En las conclusiones, se indica que en los textos publicitarios (alabanciosos hiperbólicos) presentes en los envases de vino se encuentran términos que aluden al color, olor, sabor, y cuerpo del vino —este último con diferentes adjetivos, por ejemplo, *armónico*, *austero*, *desequilibrado*, entre otros.

#### **2.2.4. «El vino, bebida nacional de los argentinos. Estudio léxico de especialidad» (Toniolo y Zurita, 2014)**

Los objetivos de la presente investigación son los siguientes: a) recuperar distintas parcelas del léxico en uso de Córdoba (Argentina); b) brindar material léxico que motive a los profesores de enseñanza de lenguas en el conocimiento y dominio de léxico específico; c) contribuir con acopio de material léxico especializado en un campo léxico semántico (la viticultura y la vitivinicultura).

En esta investigación, se lleva a cabo una revisión de la literatura sobre la llegada de la *vitis vinífera* en América desde siglo XV y, posteriormente, se realiza un análisis lexicográfico de los términos empleados en la viticultura y la vitivinicultura.

No se especifican los constituyentes de la metodología, pero se puede deducir que la investigación es de nivel descriptivo, tipo cualitativo y diseño no experimental transversal. Asimismo, se señala que es una investigación documental y de análisis lexicográfico. La población está conformada por viñateros, bodegueros y empleados que trabajan en la provincia de Córdoba; asimismo, se selecciona una muestra y se aplica la técnica de la entrevista.

En las conclusiones, se señala que los términos utilizados en el léxico de especialidad del vino en Argentina están relacionados con el léxico relativo al riego, la fertilización de las vides, el sistema de conducción y selección de injertos, la poda y sus tipos y la prevención de fenómenos climáticos.

### **2.2.5. Identificación de las colocaciones de palabras de clase abierta a través del uso del corpus lingüístico en el léxico de la vitivinicultura (Maciel et al., 2016)**

Maciel et al. (2016) plantean el siguiente objetivo: identificar las colocaciones en el léxico vitivinícola utilizado en Baja California, colocaciones que difieran de las usadas en Argentina, Chile y España.

El marco teórico abarca la Fraseología, específicamente el análisis de las colocaciones respecto de los parámetros establecidos por Corpas (1997): frecuencia, institucionalización, idiomatización, variación y gradación.

La investigación es de alcance correlacional. En cuanto al corpus, no se especifica el tamaño de la muestra, pero sí que es extraída de páginas web —en idioma español— de Argentina, Chile, España y Baja California (México).

Concluyen —Maciel et al. (ibídem)— que existe un corpus mínimo de colocaciones, pero no se puede considerar un léxico vitivinícola local de colocaciones que se utiliza en Baja California.

### **2.2.6. «El saber histórico como recurso argumentativo en las etiquetas de vino» (Sánchez, 2019)**

El objetivo de Sánchez (2019) es evidenciar el uso del saber histórico de la etiqueta de vino y la construcción de la imagen propia de dicha bebida para su diferenciación en el mercado, bajo la categoría del *ethos* discursivo.

En el marco teórico, la autora utiliza el Análisis del Discurso y, como parte de este, señala los modos de inscripción del sujeto en el discurso y describe las características del dispositivo de enunciación, que enlaza una organización textual y un lugar social.

En la investigación no se explicita la metodología utilizada, pero se infiere que es de alcance descriptivo y tipo cualitativo; respecto del corpus, la autora señala que se analizan

determinadas etiquetas de un corpus de 200 etiquetas de vinos que provienen de bodegas de zonas productoras de Argentina y Chile.

Sánchez (ibídem) concluye que a través de las etiquetas de vinos se relaciona el saber histórico expuesto en dichas etiquetas con la calidad de los vinos y forman parte de un género engendrado por la actividad público-comercial; asimismo, en relación con el *ethos* discursivo, se hace referencia al sujeto que «sabe más», por lo que legitima el producto.

### **2.2.7. «Leyendo etiquetas de vinos tintos de Ribera de Duero: hacia el anti-lenguaje poético en las notas de cata como subgénero publicitario» (Campos, 2021)**

El objetivo en la investigación es analizar las etiquetas en las botellas de vino como uno de los tipos del subgénero publicitario de las notas de cata para describir el antilenguaje poético presente en dichas etiquetas en los siguientes niveles: ortotipográfico, morfosintáctico, léxico-semántico, retórico, pragmático y estructural.

El marco teórico abarca la Pragmática y el Análisis del Discurso.

El autor no especifica los constituyentes de la metodología, pero se puede deducir que la investigación es de nivel descriptivo, tipo cualitativo y diseño no experimental transversal. La muestra está conformada por 26 notas de cata de 14 vinos de la denominación de origen Ribera del Duero, elaborados con la uva tempranillo de las añadas del 2010 al 2016 y adquiridos en supermercados y enotecas de Costa Rica.

Campos concluye, por un lado, que en la descripción de etiquetas de vino el uso del antilenguaje subjetivo es apodóctico. Por otro lado, en la ortotipografía, se destaca el uso de las mayúsculas en el nombre de la uva y en el tipo de crianza; en el nivel morfosintáctico, se presentan tanto construcciones simples como complejas; en el nivel léxico-semántico, se destacan términos que hacen referencia al color, los aromas primarios y la estructura del vino que se relaciona con el examen visual, olfativo y

gustativo, respectivamente; respecto a la retórica, se evidencia la enfatización en el uso de las prosopopeyas; en el nivel pragmático, se observa la ausencia de conectores y marcadores discursivos; finalmente, en cuanto a la estructura, predominan las fases visual, olfativa y gustativa en las notas de cata.

## CAPÍTULO III

### MARCO TEÓRICO-CONCEPTUAL

A continuación, se detallan los conceptos teóricos que sirven de fundamento al análisis en la presente tesis.

#### **3.1. Lexicología**

La Lexicología —de acuerdo con Porto Dapena (2002)— corresponde al «estudio general o particular del léxico» (p. 16). Para Lara (2006), la Lexicología «es la disciplina dedicada al estudio, precisamente, de las unidades palabra y de su conjunto, llamado léxico» (p. 10); asimismo, dicha disciplina tiene como objetivo «definir las características y las propiedades del léxico» (ibídem, p. 144).

#### **3.2. Lexicografía**

Piotrowski (2013) afirma que la Lexicografía «es ante todo un oficio, el oficio de preparar diccionarios» (p. 304). La Lexicografía, de acuerdo con Martínez de Sousa (2009), es «una técnica científica encaminada a estudiar los principios que deben seguirse en la preparación de repertorios léxicos de todo tipo». Por su parte, Dorosevskij, citado por Tarp (2012), sostiene que la lexicografía es «la ciencia de los procesos de clasificación del material verbal y su representación en los diccionarios» (p. 323). Para Seco (2003), la Lexicografía es «una actividad investigadora y didáctica que, como tal, no puede funcionar de espaldas al saber de su tiempo en la materia de su quehacer, sino que ha de actuar con arreglo a una metodología lo más rigurosa posible» (p. 47).

##### **3.2.1. La labor lexicográfica**

La labor lexicografía —de acuerdo con Espejo (1999)— implica el desarrollo de «intuición, sensibilidad y pasión. Sin ellas y sin la constancia en el trabajo no podría haber buenos diccionarios» (p. 416). Por su parte, Carriscondo (2008) señala que la labor

lexicográfica «es, ante todo, un arte, y el que la ejerce debe tener una disposición del espíritu de la que, desgraciadamente, cada vez tenemos menos ejemplos» (p. 15).

Por otro lado, Maldonado (2019) sostiene que la labor lexicográfica «ya no es tanto desarrollar productos para usuarios concretos, sino colaborar en el desarrollo de diferentes herramientas de consulta y, sobre todo, trabajar como recopiladores y administradores de datos que se integren en esas otras herramientas (asistentes de escritura, traductores, correctores de estilo, etc.) que actúan de intermediarias entre nuestro trabajo [lexicográfico] y el usuario final» (p. 101). Finalmente, Álvarez (2009) afirma que la labor lexicográfica «exige capacidad para recoger los vocablos, tino para advertir la extensión de un uso y, sobre todo, pertinencia a la hora de definir una palabra» (p. 15).

### **3.3. El diccionario**

Según Martínez de Sousa (2009), el diccionario es una «recopilación de las palabras, locuciones, giros y sintagmas de una lengua». Por su parte, Álvarez (2009) indica que los diccionarios tienen la virtud «de ser depositarios de cierto saber, fuente de seguridad cuando escribimos o hablamos» (p. 15). Por otro lado, de acuerdo con Blanco (2007), el diccionario es una es una herramienta para la comprensión, ya que es «una fuente donde el usuario puede no solo encontrar suficiente información para entender palabra familiares, sino también para poder usar las palabras correctamente» (p. 51).

#### **3.3.1. Macroestructura**

Kocjančič (2004) señala que la macroestructura corresponde a la «lista de entradas de un diccionario» (p. 176). Por su parte, Čechová (2013) indica que «bajo el término macroestructura se entiende también la ordenación y el tratamiento de los lemas (es decir, ordenación alfabética o temática)» (p. 26). Por otro lado, Fernández (2020) afirma que la macroestructura «está constituida por todos los artículos en lectura vertical, es decir, el

conjunto del leuario, ordenado semasiológica u onomasiológicamente, y también denominada nomenclatura» (p. 81).

### **3.3.2. Microestructura**

De acuerdo con Martínez de Sousa (2009, p. 123), la microestructura «es el conjunto de informaciones ordenadas que en el artículo lexicográfico siguen a la entrada». Por su parte, Fernández (2020) señala que la microestructura «es el conjunto de informaciones que se disponen para aclarar la definición o el uso de la voz» (p. 89).

#### **3.3.2.1. El artículo lexicográfico**

Martínez de Sousa (2009) afirma que el artículo lexicográfico «es la parte de un diccionario, glosario o vocabulario encabezada por una unidad léxica (el lema o entrada) y cuya finalidad es definirla o compararla con otras u otras» (p. 123).

##### **3.3.2.1.1. La entrada**

Porto Dapena (2002) sostiene que la entrada es cualquier unidad léxica sobre la que el diccionario ofrece información en la microestructura. Por otro lado, de acuerdo con Martínez de Sousa (2009), la entrada es la «palabra, locución, frase, sintagma, signo o conjunto de letras o signos que encabeza un artículo de diccionario, vocabulario, glosario, terminología, índice, ficha, etcétera» (p. 101).

##### **3.3.2.1.2. La subentrada**

Según Cordero (2007), «las subentradas son unidades léxicas complejas dependientes de la palabra entrada» y se disponen «siempre en orden alfabético» (p. 172); asimismo, las subentradas no se numeran, «pero si alguna de ellas tiene varias acepciones, estas sí tendrán su respectiva numeración con guarismos» (p. 173). Martínez de Sousa (2009) sostiene que «las subentradas son siempre entradas sintagmáticas que forman parte del artículo del que es cabeza la entrada» (p. 117).



### **3.3.2.1.3. La definición**

De acuerdo con Lara (2004), citado por Carriscondo (2005), «la definición es una actividad humana poliédrica, abordable desde distintos enfoques» (p. 206). Según Blanco (2007), las definiciones «no tratan realmente de proporcionar el significado de las palabras, sino de describir sus condiciones de denotación» (p. 43); asimismo, Blanco (ibídem) sostiene que «las definiciones deben recoger las intuiciones de los hablantes corrientes, su competencia semántica, pues el propósito del lexicógrafo ha de ser descubrir y describir el concepto popular del mundo codificado en su lengua» (p. 48).

#### **3.3.2.1.3.1. Definición lexicográfica**

Según Martínez de Sousa (2009, p. 148), la definición lexicográfica «es la expresión del significado [entiéndase, concepto] de la unidad léxica que forma la entrada con la ayuda de voces, locuciones o sintagmas». De acuerdo con García (2002), la definición lexicográfica debe proporcionar la información necesaria para usar la palabra correctamente.

##### **3.3.2.1.3.1.1. Principios de la definición lexicográfica**

De acuerdo con Martínez de Sousa (2009, p. 152), la definición lexicográfica «ha de reunir cierto número de cualidades» que son las siguientes: concisión, compleción, circularidad.

**Concisión.** «La definición debe presentar solo los caracteres fundamentales de la unidad léxica que se define» (p. 152).

**Compleción.** «La definición debe ser suficiente y rigurosa acorde a la unidad léxica que se define» (p. 152).

**Circularidad.** «El definido y el definiente deben ser intercambiables en situaciones normales» (p. 153).

#### **3.3.2.1.3.2. Definición sinonímica**

Según Martínez de Sousa (2009, p. 159), la definición sinonímica es la «definición en la que la unidad léxica de entrada remite a otra u otras de la misma categoría gramatical». Por otra parte, Molina *et al.* (2020) sostienen que la definición sinonímica es aquella «en la que se establece una equivalencia conceptual con otra unidad léxica» (p. 104).

#### **3.3.2.1.3.3. Definición enciclopédica**

De acuerdo con Ahumada (2001), la definición enciclopédica es «aquella que incluye en la paráfrasis definicional otros rasgos descriptivos que el estrictamente diferenciador» (p. 67). Por su parte, Kipfer (2013), citado por Molina *et al.* (2020), señala que la definición enciclopédica corresponde a la explicación exhaustiva de una palabra o frase» (p. 103).

#### **3.3.2.1.4. Remisión**

Según Portilla y Ferrell (2011), la remisión es «un recurso lexicográfico que permite elaborar definiciones por sinonimia contextual; así, una palabra se define con otra equivalente» (p. 14).

##### **3.3.2.1.4.1. Remisión endofórica**

La remisión endofórica —de acuerdo Portilla (2020)— se presenta «cuando se utiliza la definición de una palabra que se halla en el propio diccionario o léxico del cual se trata (remisión interna)» (p.160).

##### **3.3.2.1.4.2. Remisión exofórica**

Portilla (2020) señala que remisión exofórica se presenta «cuando se utiliza la definición de una palabra que se halla en un diccionario o léxico distinto del que se trata (remisión externa)» (p.160). En el léxico de la promoción del vino se hace uso de la remisión exofórica respecto del *Diccionario de la lengua española* (DLE, 2014).

### **3.3.2.1.5. El contorno**

El contorno, de acuerdo con Martínez de Sousa (2009, p. 157), «es el conjunto de elementos de información no esencial añadidos a una definición». Por su parte, Serra (2012) señala que el contorno es «una forma de recoger en la definición lexicográfica las restricciones de selección a que están sometidas ciertas unidades del vocabulario de una lengua» (p. 7).

### **3.3.2.1.6. Ejemplo de uso**

De acuerdo con Rascón (2020), el ejemplo lexicográfico «es un elemento que [...] complementa la información ofrecida por otros componentes, principalmente la definición» (p. 1); asimismo, Rascón (ibídem) sostiene que el ejemplo «puede ser una palabra, hasta un diálogo o varias oraciones» (p. 200). Por su parte, Dender (2022) señala que los «ejemplos representan parte esencial de los artículos de unos diccionarios de lengua» (p. 12).

## **3.4. Fraseología**

García-Page (2014) sostiene que la fraseología corresponde al «estudio de lexías complejas y de lexías textuales de carácter idiomático (locuciones, modismos, fórmulas rutinarias, etc.)» (p. 8). Por su parte, Capra (2016) señala que la fraseología «es la disciplina que estudia las unidades fraseológicas» (p. 46).

### **3.4.1. Colocaciones**

Firth (1951), citado por Bartsch y Evert (2014), señala que las colocaciones son el resultado de la unión de dos o más elementos gramaticales que se relacionan semánticamente.

De acuerdo con Haensch *et al.* (1982), las colocaciones constituyen una tendencia sintáctico-semántica de un grupo de palabras que se combinan con otras con ciertas restricciones. Asimismo, las colocaciones responden a factores extralingüísticos.

Benson *et al.* (1986), citados por Castillo (2000), definen a las colocaciones gramaticales como combinaciones que están formadas por una palabra de apoyo (sustantivo, adjetivo o adverbio) y una preposición o estructura sintáctica.

Poulsen (1991) señala que las colocaciones léxicas son aquellas que no contienen preposiciones, infinitivos ni cláusulas y están conformadas por sustantivos, adjetivos, verbos y adverbios; asimismo, la autora clasifica las colocaciones en siete categorías: cinco corresponden a combinaciones con sustantivos, de las cuales tres incluyen combinaciones de sustantivos y verbos, una de adjetivo y sustantivo (incluidos los compuestos con un sustantivo adjetivado como primer elemento y otro tipo indica la unidad asociada a un sustantivo determinado) y los dos tipos restantes corresponden a combinaciones de adverbios y adjetivos y de verbos y adjetivos.

Según Corpas (1996), las colocaciones son unidades léxicas que están formadas por un colocado o base y un colocativo: la base tiene autonomía semántica, determina la elección y la acepción del colocativo que puede ser abstracta o figurativa; asimismo, se relacionan sintácticamente y, de forma independiente, no constituyen actos del habla ni enunciados. Asimismo, señala que existen restricciones para la combinación de las colocaciones.

Castillo Carballo (1998), citado por Castillo (2000), sostiene que las colocaciones léxicas son unidades que están conformadas por nombres, adjetivos, verbos o adverbios. La base, que tiene autonomía semántica, determina la presencia de las otras unidades y completa la definición de estas.

Moreno y Buyse (2003, p.10) señalan que las colocaciones presentan similitudes con las locuciones, por ejemplo: ambas son «piezas prefabricadas» y de uso compartido por una comunidad de hablantes. Asimismo, los autores afirman que las locuciones se diferencian de las colocaciones porque las primeras presentan una «relación típica», menor grado de

fijación, así como significado literal y transparente, por lo que su acepción puede inferirse de la suma de sus componentes.

Penas (2012) sostiene que la colocación es una propiedad de las lenguas, por la cual se producen diversas combinaciones dentro un amplio repertorio de posibilidades. Asimismo, las colocaciones tienen una estructura binominal: una base y un colocativo.

Según Henriksen (2013), las colocaciones son unidades sintagmáticas que están formadas por dos o tres palabras que aparecen con frecuencia; dichas unidades pueden incluir palabras léxicas y/o gramaticales y contener en su estructura un verbo más sustantivo, un adjetivo más sustantivo, una preposición más sustantivo o un adjetivo más preposición.

Martos (2016), por su parte, sostiene que las colocaciones, presentan en su estructura dos componentes: la base y el colocativo. La base es elegida por el hablante, mientras que el colocativo es seleccionado arbitrariamente por la base de acuerdo con el conocimiento lingüístico, el cual se relaciona con factores históricos, culturales y sociales.

Rao (2018) añade que las colocaciones son el resultado de la combinación de palabras que producen expresiones cuya estructura presenta dos o más palabras que corresponden a una forma convencional para referirse a determinados sucesos.

### 3.4.1.1. Clasificación y estructura de las colocaciones

De acuerdo con Koike (2001), citado por Molero y Salazar (2012), las colocaciones se clasifican en simples y complejas; a su vez, estas se subclasifican. Obsérvese el siguiente cuadro.

colocaciones	tipos	subtipos	ejemplo
simples	a) sustantivo + verbo	a.1. sustantivo (sujeto) + verbo	la lluvia amaina
		a.2. verbo + sustantivo (c. directo)	saciar el hambre
		a.3. verbo + preposición + sustantivo	viajar en avión
	b) sustantivo + adjetivo	b.1. atributivo	sol radiante
		b.2. predicativo	el hotel estaba completo

	c) sustantivo + de + sustantivo		diente de ajo
	d) verbo + adverbio		comer parcamente
	e) adverbio + adjetivo/participio		altamente cualificado
	f) verbo + adjetivo		sentirse cansado
complejas	a) verbo + locución nominal		dar una importante prioridad
	b) locución verbal + sustantivo		llevar a cabo un proyecto
	c) sustantivo + locución adjetival		salud de hierro
	d) verbo + locución adverbial		mantener fuera del alcance de los niños
	e) adjetivo + locución adverbial		sordo como una tapia

NOTA ACLARATORIA. El contenido de este cuadro es solo referencial en la tesis, ya que para la clasificación de las COLOCACIONES no se consideran las denominaciones «locución nominal», «locución adjetival», «locución adverbial» y «locución verbal» de los *tipos* ni las denominaciones «atributivo» y «predicativo» de los *subtipos*.

### 3.5. Campo asociativo

Bally (1940), citado por Martínez (2001), señala que los campos asociativos están conformados por elementos estructurales que se relacionan con otros de las siguientes maneras: formal-gramatical y sonoro.

Según Lara (2006), un campo asociativo corresponde a un grupo de vocablos que se unen por las siguientes razones: etimológicas, fonológicas, morfológicas, dialectales y gramaticales.

## **CAPÍTULO IV**

### **METODOLOGÍA**

En el presente capítulo se muestran los conceptos que son pertinentes para esta investigación como el alcance, el enfoque y el diseño de la investigación; asimismo, la población, el muestreo y la muestra que se consideraron para la recolección de la data y, por último, se presentan las técnicas e instrumentos.

#### **4.1. Alcance, tipo y diseño de la investigación**

##### **4.1.1. Alcance**

Según Ramos (2020, p. 2), en el alcance descriptivo «se conocen las características del fenómeno y lo que se busca es exponer su presencia en un determinado grupo humano». De acuerdo con lo señalado, el alcance de la presente tesis es descriptivo, ya que se tiene como finalidad identificar y describir el corpus que forma parte del objeto de estudio a través de recopilar y definir lexicográficamente las voces que conforman el léxico de la promoción del vino en Perú. Asimismo, se exponen las colaciones, que —según Corpas (1996)— son unidades fraseológicas, evidenciadas en el corpus de la investigación y se determinan los campos asociativos que —según Lara (2006)— corresponden a la reunión de palabras con temáticas comunes que se obtienen por la asociación libre de un informante.

##### **4.1.2. Tipo**

Álvarez y Jurgenson (2003, p. 33) señalan que en la investigación cualitativa «no interesa la representatividad [...] [pues] una investigación puede ser valiosa si se realiza en un solo caso (estudio de caso), en una familia o un grupo cualquiera de pocas personas». Asimismo, Salamanca y Crespo (2007, s. p.) sostienen que, en este tipo de investigación, el interés del investigador en ocasiones «es intrínseco para descubrir significado o reflejar realidades múltiples, por lo que la generalización no es un objetivo». Por otro lado,

Bonilla y Rodríguez (2005, p. 110) sostienen que la investigación cualitativa se caracteriza por «profundizar en algunos casos específicos y no a generalizar con base en grandes volúmenes de datos. Su preocupación no es prioritariamente medir, sino describir textualmente y analizar el fenómeno social a partir de sus rasgos determinantes». Por último, Bernal (2010, p. 60) argumenta que los investigadores que emplean el método cualitativo «buscan entender una situación social como un todo, teniendo en cuenta sus propiedades y su dinámica [...]. La investigación cualitativa pretende conceptuar sobre la realidad, con base en la información obtenida de la población o las personas estudiadas». La presente tesis es de tipo cualitativo, debido a que se analizan lexicográficamente las voces del léxico de la promoción del vino, se identifican las colocaciones y se determinan los campos asociativos.

#### **4.1.3. Diseño**

De acuerdo con Kerlinger (1979, p. 116), en «la investigación no experimental [...] resulta imposible manipular variables». Sánchez y Reyes (2015) señalan que en una investigación no experimental transversal se recolectan datos «en un mismo momento en el tiempo» (p. 74). El diseño en la presente tesis es no experimental transversal, pues las voces de la promoción del vino se obtienen en su entorno natural (eventos, catas, clases de Sumillería) y no se las manipula; además, la recolección del corpus se llevó a cabo en un periodo específico: desde agosto del 2021 hasta agosto del 2023.

## **4.2. Población, muestreo y muestra**

### **4.2.1 Población**

Arias y Gallardo (2021, p. 113) señalan que la población es «un conjunto infinito o finito de sujetos con características similares o comunes entre sí». En la presente tesis, la población está constituida por los términos y expresiones utilizados por enólogos,



sumilleres, catadores, productores de vino y vendedores especializados en bebidas alcohólicas que realizan o han realizado sus actividades en el Perú.

#### 4.2.2. Muestreo

El muestreo —de acuerdo con Crespo y Salamanca (2007, s. p.)— se refiere a la «decisión sobre el mejor modo de obtener los datos y de quién o quiénes obtenerlos son decisiones que se toman en el campo». Por otra parte, en el muestreo no probabilístico —según Hernández y Carpio (2019, p. 77)— «se seleccionan cuidadosamente a los sujetos de la población utilizando criterios específicos, buscando hasta donde sea posible representatividad»; por otro lado, el muestreo no probabilístico *de expertos* —según Reales *et al.* (2022, p. 685)—, «es un tipo de técnica de muestreo intencional que se utiliza cuando se necesita consultar a personas con conocimientos específicos». En la presente investigación, el muestreo es no probabilístico porque, para la selección de la muestra, se busca que las personas consultadas (sumilleres, enólogos, vendedores especializados, entre otros) sean experimentadas en la promoción del vino en el Perú; asimismo, la técnica de muestreo no probabilístico es *de expertos* porque dichos especialistas poseen reconocimiento y prestigio en la industria de la producción del vino.

N.º	Nombres y apellidos	Iniciales de los colaboradores	Edad	Profesión/oficio	Lengua materna	Nacionalidad
1	Jorge Jiménez	J. J. G.	61	sumiller	castellano	peruano
2	Gabriela Robaty	G. R.	36	enóloga y sumiller	castellano	argentina
3	Pietra Possamai	P. P.	26	enóloga	portugués	brasileña
4	Arturo Inga	A. I.	65	sumiller y catador	castellano	peruano
5	Jasmine Rincón	J. R.	50	chef y sumiller	castellano	venezolana
6	Eduardo Rodríguez	E. R.	50	ingeniero agrónomo	castellano	peruano
7	Verónica Sánchez	V. S.	34	sumiller	castellano	argentina

8		B. C. C.	39	vendedora de vinos	castellano	peruana
9	Juan José Ruiz	J. J. R.	45	vendedor de vinos	castellano	peruano
10	Anghela Cusi H.	A. C. H.	34	sumiller	castellano	peruana
11	Thalía Llalla	T. L.	30	sumiller	castellano	peruana
12	Guillermo Mendiburu	G. M.	50	sumiller	castellano	peruano
13	Renán Janampa	R. J.	35	vendedor especializado	castellano	peruano

#### 4.2.3. Muestra

La muestra —según Bernal (2010, p. 161)— «es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio».

En la presente tesis, la muestra está conformada por 117 voces.

### 4.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

#### 4.3.1. Técnicas

Las técnicas de recolección de datos —de acuerdo con Reyes (2022, s. p.)— «son procedimientos rigurosos bien definidos, transmisibles y susceptibles de ser aplicados repetidas veces [...] indispensables en el proceso de la investigación científica, ya que integran la estructura por medio de la cual se organiza la investigación»; por su parte, Gallardo (2017) señala que las técnicas que más destacan en estudios cualitativos son la observación y la entrevista, las cuales también son empleadas en esta investigación.

En específico, en la observación *no participante* —de acuerdo con Arias (2020, p. 11)— «el investigador observa el fenómeno u objeto de estudio en su estado natural». En el caso

de la observación no participante *directa*, «el investigador obtiene la información directamente de la población o sujeto del estudio»; en la *indirecta*, «el investigador obtiene la información de fotografías, gráficos, reportes, entre otros» (*loc. cit.*). En la presente tesis se aplica la observación no participante directa, pues se ha asistido a diversos eventos, como catas, cenas-maridaje, presentación de vinos, entre otros; asimismo, se aplica la observación no participante indirecta, ya que se ha obtenido información de videos publicados en redes sociales —como Facebook e Instagram— acerca de la promoción del vino en el Perú. En segundo lugar, la técnica de la *entrevista*, de acuerdo con Romero *et al.* (2021, p. 183), es una «conversación formal entre el investigador y el investigado o entre el entrevistador y el entrevistado o informante [...] [que] consiste en formular preguntas en forma verbal con el objetivo de obtener respuestas»; por su parte, Díaz *et al.* (2013) apuntan que la *entrevista semiestructurada* presenta «un grado mayor de flexibilidad que las estructuradas, debido a que parten de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados». En la presente tesis se aplica la entrevista semiestructurada a enólogos, sumilleres, catadores, productores de vino y vendedores especializados, quienes tienen conocimiento acerca del uso de las palabras y/o expresiones referidas a la promoción del vino en el Perú.

#### **4.3.2. Instrumentos**

El instrumento —de acuerdo con Monje (2011, p. 25)— «es el mecanismo que utiliza el investigador para recolectar y registrar la información [en una investigación]». La *ficha de observación*, como instrumento de la técnica de observación —según Arias (2020, p. 14)—, permite «analizar o evaluar un objeto en específico» con el fin de obtener información. En esta tesis se emplea la ficha de observación porque permite sistematizar los datos obtenidos directa e indirectamente, como los que se muestran a continuación.

### FICHA DE OBSERVACIÓN

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Nombre del evento: \_\_\_\_\_

Nombres y apellidos: \_\_\_\_\_

Palabra o colocación:

\_\_\_\_\_

Ejemplo de uso:

\_\_\_\_\_

Acepción:

\_\_\_\_\_

El instrumento para la entrevista es el cuestionario que —de acuerdo con Romero *et al.* (2021, p. 174)— «consiste en formular un conjunto sistemático de preguntas escritas [...] [que] permiten al informante decir lo que piensa sin más limitaciones que el espacio que se le concede para responder a la pregunta»; por su parte, Medina *et al.* (2014) señalan que los cuestionarios con preguntas abiertas «permiten conocer mejor las necesidades [...] al no quedar limitadas [las preguntas] a opciones prefijadas». En esta tesis se ha optado por aplicar el cuestionario (VER ANEXO 1) con 10 preguntas abiertas, debido a que permite obtener más información para definir las voces del léxico de la promoción del vino.

## CAPÍTULO V

### EL VINO Y SU DEVENIR HISTÓRICO

#### 5.1. Origen del vino

El vino forma parte de la historia de la humanidad, pues en muchas de las civilizaciones antiguas, como Mesopotamia, Egipto, Grecia, Roma, entre otras —que son objeto de estudio hasta la actualidad—, ha estado presente. En la investigación que realizaron McGorven *et al.* (2017) se halló evidencia arqueológica biomolecular de la elaboración de vino —restos de ácido tartárico en vasijas— en la región del Cáucaso Meridional que corresponden a los años 6000 a 5000 a. C. Morala (2018, p. 34), por su parte, sostiene que es probable que el origen del vino se produjo de manera accidental, específicamente en los territorios que comprenden el Mar Negro y Caspio (entre Georgia y Armenia).

Luego de la expansión y hegemonía en la elaboración y consumo de vino en Europa, el Perú fue uno de los primeros territorios de las Américas en donde se cultivaron las uvas para la elaboración del primer vino —de acuerdo con lo señalado por el jesuita Acosta, citado por Dargent (2021).

#### 5.2. El vino en el Perú

El primer vino que se elaboró en Sudamérica fue en el Perú, debido a la llegada de los españoles en lo que se denomina «la masacre de América» (véase 2.1). Carlos V —de acuerdo con Dargent (2021, p. 48)— «dictó una orden real que dispuso que todo navío con destino a América debiera llevar tanto viñas como olivos». Por otro lado, Toro-Lira (2022, p. 76) señala que «la primera vendimia y producción de vino en el Perú y en Sudamérica tuvo lugar en Lima, en 1551», en la viña de Hernando de Montenegro, lo cual se evidencia en la transcripción parcial del manuscrito de la probanza de méritos y servicios de Montenegro que Toro-Lira presenta en su libro *Las viñas de Lima*.

### **5.3. La masacre de América: «Descubrimiento de América»**

El desarrollo de la vitivinicultura en Sudamérica se gestó a raíz de un acontecimiento histórico: el «Descubrimiento de América», que encubre una serie de hechos que podrían considerarse crímenes de *lesa* humanidad y, por tanto, la denominación más acertada sería «la masacre de América».

Los españoles llegaron al Perú durante el conflicto del Imperio Incaico y, en 1553, un año después de su llegada, «lograron entrar en la ansiada capital incaica» —según Zanabria (2020, p. 166)— y, con ello, introdujeron sus costumbres, por ejemplo, el consumo del vino.

### **5.4. Primeras vides en el Perú**

Las primeras vides fueron cultivadas por Hernando de Montenegro en Lima —de acuerdo con Toro-Lira (2022, p. 43)—; «de las viñas de Montenegro se llevaron plantas o injertos para plantar viñas en otras zonas de Perú y de Chile». Según la evidencia presentada por Toro-Lira (*loc. cit.*), las primeras vides plantadas provienen de la variedad listán prieto, que en el territorio peruano se conoce como *negra criolla* o *negra corriente*.

#### **5.4.1. Primeros viñedos**

El primer viñedo, de acuerdo con lo señalado por Toro-Lira (2022), fue propiedad de Hernando de Montenegro; el segundo, la viña de Martel, propiedad de Juan Ramiro y María Martel; el tercero, la viña de Aliaga, de Jerónimo de Aliaga; el cuarto, la viña de Pizarro, de Francisco Pizarro; el quinto, las viñas de Sebastián Sánchez de Merlo.

### **5.5. El primer vino peruano**

Toro-Lira (2022) indica que «la primera vendimia y producción de vino en el Perú [...] tuvo lugar en Lima en 1551» y las uvas para la elaboración del vino provinieron de la hacienda de Hernando de Montenegro, quien fue alcalde de Lima en dos oportunidades (p. 76). Por su parte, Dargent (2021) señala que, respecto del vino que se producía en el

Perú, «el jesuita Cobo comenta que las primeras uvas que se trajeron daban vino color rojo claro [...] que le llaman “clarete”» (p. 103).

## **5.6. Principales regiones productoras de vino en el siglo XVI**

Las principales zonas productoras de vino durante la primera etapa del virreinato del Perú fueron Arequipa —en los valles de Vítor, Majes y Sigwas—, Moquegua e Ica (Huertas, 2004; Dargent, 2021). Las vides que fueron introducidas por los españoles se adaptaron al clima y a los suelos de la costa peruana.

## **5.7. Prohibición de la elaboración de vino**

En los últimos años del siglo XVI —según Soldi (2006)— llegaron al Perú «Ordenanzas Reales que prohibían plantar vides y producir vino», lo que daría cuenta del apogeo que tuvo el consumo de vino, sobre todo el que era producido en tierras peruanas; sin embargo, «las autoridades virreinales de la época no pudieron hacerlas cumplir y tuvieron que limitarse a gravar con impuestos la producción local». Por su parte, Huertas (2004, s. p.) sostiene que «Felipe III en 1595 suscribió una real cédula en la que dice: “Que los dueños de viñas paguen a dos por ciento de los frutos”» lo cual evidencia el intento por menoscabar la producción de uvas y, por tanto, la elaboración de vino peruano, aunque el pago no fue puesto en práctica por las autoridades virreinales ni por «los vecinos y moradores del Perú».

### **5.7.1. Origen del pisco**

El pisco es una de las bebidas emblemáticas del Perú. Aunque las evidencias de su origen aún son inciertas, es posible datar que sucedió en el siglo XVII. En las primeras referencias sobre el pisco, Dargent (2021) advierte que «los aguardientes se conocían por el valle de producción y así se hablaba de aguardiente de Majes, de Vítor, o de Pisco, entre otros» (p. 57).

Asimismo, Dargent (2021) sostiene que Arnau de Vilanova fue el primero en tener la idea de calentar el vino, de lo que se obtuvo «como resultado un líquido incoloro que se evaporaba si no se le mantenía cerrado en un frasco hermético» (pp. 253-254). El autor afirma que el testimonio más antiguo sobre el pisco es el «testamento de Pedro Manuel, llamado “El Griego”, fechado el 30 de abril de 1613», en el que se refiere al pisco como *aguardiente* (ibídem, p. 255).

### **5.8. Detrimento de los viñedos en el Perú**

De acuerdo con Dargent (2021), el inicio del siglo XVII fue una etapa nefasta para «la vitivinicultura del sur del Perú», debido a «la erupción del volcán Huaynaputina en febrero de ese año [1600]» (p. 139). Al respecto, Huertas (2004) indica que, entre los años 1570 y 1600, hubo «factores naturales y sociales [que] de manera recurrente» afectaron la producción del vino (s. p.). Acerca de los factores naturales, Huertas señala que hubo «terremotos, erupciones volcánicas, sequías, inundaciones, epidemias y plagas». El autor denomina a dichos acontecimientos como «injurias del tiempo», que también ocurrieron entre los años 1719 a 1750 y entre 1868 a 1891.

### **5.9. La uva quebranta: uva originaria del Perú**

Una de las uvas más emblemáticas del Perú es la uva quebranta, ya que se originó en «suelo peruano como resultado del cruzamiento natural entre dos cepas españolas, la Listan Prieto y la Mollar Cano», de acuerdo con lo señalado en el portal web Andina (s. f.). Asimismo, This *et al.* (2006), citados por Cáceres *et al.* (2017), indican que «la descripción morfológica de la uva quebranta es única, pues no tiene similitud con otras variedades de uvas» (pp. 69-70).



### **5.10. Apogeo del vino peruano**

Respecto de la situación actual del consumo del vino, Castro (2020) sostiene que la vitivinicultura peruana, al igual que otros sectores como «la gastronomía, el turismo, la artesanía, el café», ha tenido un «desarrollo continuo en estos últimos años» (p. 80).

Por otra parte, García (2023, párr. 1) afirma que en la actualidad «el peruano consume cerca de 3 litros de vino, un importante avance frente a los 1.98 litros que se consumía antes de la pandemia», lo que evidencia un incremento considerable en el consumo de vino.

### **5.11. El vino peruano en el mundo**

El vino peruano, en la actualidad, es el centro de atención en la industria vitivinícola a nivel mundial y muestra de ello fue la visita de Tim Atkin —un «Master of Wine», título que se considera uno de los mayores reconocimientos en la industria del vino— al Perú, donde recorrió las bodegas Tacama, Queirolo, Tabernerero, Murga y Viña D' Los Campos, según Bracamonte (2022).

### **5.12. Países importadores de vino peruano**

El vino peruano fue exportado a quince países: EE. UU. y Reino Unido seguido de Chile, Japón, Alemania, Costa Rica, Francia, Suiza, entre otros. según el portal web del instituto Adex (2017). De acuerdo con el portal web Agraria.pe (2023), los principales países que importaron vino peruano fueron EE. UU. y Francia.

### **5.13. Elaboración del vino**

La elaboración de vino también es conocida como vinicultura, cuyo proceso incluye las siguientes etapas: manuales, físico-químicas y de acabado —de acuerdo con Pietra Possamai (clase en la EPS, 2021). Peynaud (2003), clasifica la elaboración de vino en cuatro categorías: vinos tintos, vinos blancos, vinos rosados y claretes y vinos especiales.

#### **5.14. Vinos de elaboración a gran escala**

Durante la historia de la humanidad hubo inventos que coadyuvaron al desarrollo de diferentes sectores de producción, como en el caso de la producción del vino.

Blanco (2022), en un artículo publicado en la revista *Forbes*, señala que las exportaciones de vino a nivel mundial lograron un récord después de la crisis económica producida por el impacto de la pandemia, principalmente en España, Italia y Francia.

La industria vitivinícola se encarga de la «transformación de la uva [...] [en vino] mediante procesos y elementos tecnológicos de calidad y de vanguardia»; de dicha transformación resultan los vinos elaborados a gran escala y de bajo costo, que en la mayoría de los casos contiene excesivos insumos químicos y enológicos, según el Código Internacional de las Prácticas Enológicas de la OIV (2016, s. p.)

#### **5.15. Vinos de pequeñas producciones**

La elaboración de vinos de pequeñas producciones constituye una tendencia en los últimos años. Para elaborarlos se aplican métodos singulares, como en el caso de los vinos orgánicos, veganos, biodinámicos, naturales, entre otros, ya que estos tipos de vino —según Trubnikova (2023, p. 18)— «transmiten las características del clima, la parcela y el suelo»; asimismo, estos tipos de vino requieren de un cuidado más exhaustivo de la uva, desde que está en el campo hasta el modo de transporte hacia la bodega, y procesos de elaboración que pueden incluir tanques de acero, huevos de concreto, ánforas, barricas de roble, con un tostado especial y otros tipos de madera como la acacia (Trubnikova, 2023).

#### **5.16. Vino tinto**

Johnson y Robinson (2021, p. 12) señalan que para la elaboración del vino tinto «los hollejos de las uvas tintas deben participar en el proceso» de la fermentación, asimismo,

«el mosto se deja en contacto con los hollejos» (en ocasiones con el escobajo y las pepitas), pues estos dan color al vino.

### **5.17. Vino rosado**

De acuerdo con el portal web Invia (2014, s. p.), el vino rosado es el resultado de «emplear la técnica de vinificación en [vino] blanco, pero con uvas tintas». Por su parte, Possamai (clase en la EPS, 2021) sostiene que un vino rosado se puede elaborar mediante tres procesos distintos: maceración prefermentativa, sangrado y corte o mezcla (*blending*).

### **5.18. Vino naranja o ámbar**

Para la elaboración del vino naranja —según Luque (2020, párr. 4)—, se lleva a cabo un proceso «sencillo y primitivo» (pues sería la manera en cómo se elaboraba vino en sus alcores) que consiste en «dejar que las uvas fermenten enteras, con sus pieles», generalmente con uvas blancas —en ocasiones con las pepitas y el escobajo— que es lo que le otorga ese color característico que pueden ser amarillo con matices dorados, al ambarino y naranja.

### **5.19. Vino blanco**

Respecto del vino blanco, Miño (2012) señala que «procede únicamente del zumo de uva» (p. 43), ya que «lo que le da color al vino es el [contacto con el] hollejo» —según Miño (ibídem)— durante el proceso de la fermentación. Los vinos blancos «se pueden obtener no solo de variedades de uva blanca, sino también de uva tinta», pues lo que influye es «el proceso de vinificación al que haya sido sometido», de acuerdo con lo señalado en el libro *El mundo del vino* (2013, pp. 110-111).

### **5.20. Vino espumoso**

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) señala que los vinos espumosos son «vinos especiales producidos a partir de uvas, de mostos o de vinos [...]

caracterizados, en el descorche, por la producción de una espuma [...] de origen exclusivamente endógeno» (2016, párr. 1).

Mientras que Carrasco (clase en la EPS, 2021) afirma que, si el «gas presente en la botella es exógeno», se le denomina *vino gasificado*.

### **5.21. Vino fortificado**

Un vino fortificado —de acuerdo con Gómez (2020, párr. 1)— es aquel vino al que se le añade alcohol de origen vínico; asimismo, el autor sostiene que la adición de dicho alcohol al vino favorece «su mejor conservación», además, añade que a este tipo de vino también se le conoce como *encabezado* o *generoso*.

### **5.22. Tipos de envase para el vino**

En la actualidad, uno de los contenedores más comunes y conocidos es la botella de vidrio —patentada por la empresa inglesa Rickett & Co. Gassworks en 1821—, que fue precedida por la botella de cristal que data del siglo XVII —de acuerdo con la información señalada en el libro *El mundo del vino* (2013, p. 22).

#### **5.22.1. La botella**

De acuerdo con el portal web Wine Folly (s. f.), existen once tamaños de botellas, de las cuales el tamaño más difundido es el 750 ml o estándar.

#### **5.22.2. La *bag in box***

*Bag in box* o «bolsa en caja» es un contenedor inventado por el químico norteamericano William R. Scholle en 1955, con la finalidad de «transportar líquidos de manera segura y optimizando espacio» —según Sotelo (2020, p. 22). Este tipo de contenedor fue una de las mejores opciones para la industria del vino luego de la escasez de envases de vidrio que se originó en la pandemia por la COVID-19.

### **5.22.3. La lata**

Francàs (2021), en el portal web La Vanguardia, señala que el envase en lata se aparece en la Primera Guerra Mundial, pues a los «soldados franceses se les proporcionaban raciones de vino en grandes latas de metal». En el Perú, la bodega Viña Vieja presentó en el año 2021 «el primer vino en lata peruano en un formato generoso y poco usual de 473 ml» (Marroquín, 2021).

### **5.22.4. Tipos de tapón**

El tapón es un objeto que se empezó a utilizar en la industria del vino para evitar que el oxígeno entre en contacto con el vino. De acuerdo con Johnson y Robinson (2021), el corcho fue uno de los taponés más conocidos y su uso se extendió en el siglo XVII.

### **5.22.5. El corcho**

El corcho (natural) es parte de un sistema tradicional, un elemento empleado como «imagen de calidad y elegancia de la cultura del vino», de acuerdo con Soto (2021, p. 3). Elicer y Pfenniger (2022) indican que el corcho natural proviene del alcornoque, que es un «árbol originario de Europa y del norte de África» (p. 10), específicamente el corcho corresponde a la capa externa de dicho árbol. En las botellas de vino, el uso del corcho data de 1670 —según Rivera (2015), citado por Gaitán y Torres (2018)— y «se cree que el monje francés Dom Pérignon, descubridor del champagne, [lo] usó por primera vez» (p. 4).

### **5.22.6. El tapón de tapa rosca**

El tapón de tapa rosca o tapa rosca fue inventado por Mason en 1858, de acuerdo con Cueto (2020). En la industria del vino, el uso de este tipo de tapa fue implementado «desde el año 2000 para buscar una alternativa al uso del corcho» —de acuerdo con el portal web El Conocedor (2018). Según Fernández y Meraz (2022), el tapón de tapa rosca es «una tapa confiable, segura y estéril», lo que garantiza la inocuidad del vino (p. 234).

### **5.22.7. El vinolok**

El vinolok fue «desarrollado por la empresa alemana Alcoa», de acuerdo con el portal web Wein.plus (s. f). Asimismo, el vinolok data del siglo XXI y se «asemeja a un delicado hongo de cristal», según el portal web La Semana Vitivinícola (2017, s. p.).

### **5.23. Países en los que se elabora vino**

Fernández y Meraz (2022) sostienen que la industria del vino divide a los países productores en dos grupos: «Viejo Mundo y Nuevo Mundo» (p. 235). El Viejo Mundo está conformado por «países europeos, como Francia, Italia, España, Alemania y Grecia, considerados productores históricos» (ibídem, p. 235). El Nuevo Mundo está conformado por «Argentina, Chile, Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos, donde los inmigrantes importaron la vinificación durante la era exploratoria» (ibídem, p. 236).

### **5.24. Franja del vino**

La franja del vino corresponde a las «regiones que por su ubicación geográfica y clima son las más adecuadas para la producción de vid para vino [...] [y] estas atraviesan las latitudes 30° y 50° norte sobre la línea ecuatorial y sobre el hemisferio sur, entre los paralelos 30° y 40°», de acuerdo con el portal web de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del gobierno mexicano (2018).

### **5.25. Países con mayor producción de vino**

Los principales países productores de vino son Francia, Italia, España, Alemania, Portugal, Rumanía, Hungría, Austria, Grecia, entre otros, según la OIV (2023).

### **5.26. Los mejores vinos del mundo y el posicionamiento del vino peruano**

Los mejores vinos del mundo son elegidos en el concurso Decanter World Wine Awards, que es organizado por la reconocida revista *Decanter*, que está especializada en vinos y bebidas espirituosas. En el 2023, dos de los vinos que obtuvieron el puntaje más alto fueron de origen australiano: Riesling de la bodega Gatt Wines e IRL Reserve Semillón

de la bodega Brokenwood Wines, seguido del vino Origen Los Calchayes Malbec de la bodega argentina Terrazas De Los Andes; además del vino Highlands Chardonnay de la bodega sudafricana Iona.

Aunque el vino peruano no participó en ese concurso, a inicios del 2023 participó en el Concours Mondial de Bruxelles donde tres vinos peruanos obtuvieron reconocimiento: Finca Rotondo Gran Reserva Blend Isabel 2019, Vittoria Terroir Chardonnay 2022 y Vittoria Reserva Syrah 2019, de acuerdo con el portal web de Forbes Perú (2023).

### **5.27. El vino en la economía mundial**

En el periodo 2022, la industria del vino a nivel mundial generó ingresos de aproximadamente 309 500 millones de dólares estadounidenses, de acuerdo con el Orús (2023). Por otro lado, cabe resaltar que existen vinos que pueden llegar a costar 558 mil dólares estadounidenses, como es el caso del Romanée Conti de 1945, seguido del Screaming Eagle Cabernet Sauvignon de 1992 valorizado en 500 mil dólares estadounidenses, entre otros —según el diario *La República* (2023).

### **5.28. El vino en la gastronomía**

El vino ha estado presente en la historia de la humanidad. Al respecto, González-Blanco (2005) afirma que el vino llega a España «desde las antiguas civilizaciones mediterráneas, con los fenicios y los griegos», y este era un «elemento fundamental en la alimentación» (p. 298).

En la actualidad, en los 10 mejores restaurantes del mundo, que aparecen en la prestigiosa lista *The World's 50 Best Restaurants* (lista elaborada por la empresa William Reed Business Media del Reino Unido), el vino está presente en sus cartas, de acuerdo con Álvarez (2023).

### **5.28.1. El vino en la gastronomía peruana**

El vino en la historia peruana aparece con un nefasto acontecimiento histórico: la Conquista del Perú, de acuerdo con Toro-Lira (2022). En cuanto a la gastronomía, lo primero que se debe señalar es que el Perú es considerado el mejor destino culinario del mundo —de acuerdo con *El Comercio* (2023). Asimismo, Álvarez (2023) añade que dos de los diez mejores restaurantes del mundo son peruanos (los restaurantes Central y Maido) y, por supuesto, en ellos el vino es uno de los acompañamientos de la comida.

### **5.29. El vino y la salud**

El vino como toda bebida alcohólica, si se consume en exceso, puede ocasionar problemas a la salud, según Rodríguez *et al.* (2018); asimismo, sostienen que «el consumo de vino [seco] regular y moderado (uno o dos vasos al día) se asocia con la disminución de la incidencia de enfermedad cardiovascular, la hipertensión, la diabetes y ciertos tipos de cáncer como el de colon, el de mama, el de pulmón o de próstata» (ibídem, p. 345). Por otra parte, Mora y Bastos (2021) afirman que el vino cumple con una función cardioprotectora, aunque es importante considerar su consumo moderado y la frecuencia.



## CAPÍTULO VI

### ANÁLISIS

En este apartado se presentan 117 voces del LÉXICO DE LA PROMOCIÓN DEL VINO EN EL PERÚ y sus correspondientes definiciones. Asimismo, se hace explícito que la estructura del estudio lexicográfico se basa en el *Léxico peruano/Español de Lima* (2008), de Luisa Portilla Durand, y *Voces del español del Perú* (2011), de Luisa Portilla Durand y Marco Ferrell Ramírez.

#### 6.1. Abreviaciones usadas en el LPV

##### Abreviaturas del LPV

acort.	acortamiento
adj.	adjetivo
f.	femenino
intr.	intransitivo
loc. sust.	locución sustantiva
loc. verb.	locución verbal
m.	masculino
pl.	plural
s.	sustantivo
tr.	transitivo
v.	verbo

##### Siglas del LPV

DA	<i>Diccionario de americanismos 2010</i>
DLE	<i>Diccionario de la lengua española 2014</i>
DP	<i>Diccionario de peruanismos 2016</i>
LPV	LÉXICO DE LA PROMOCIÓN DEL VINO EN EL PERÚ

### Signos y símbolos del LPV

[...]	Los tres puntos entre corchetes indican que la entrada se encuentra en el DA, DLE o DP
	La doble pleca en negrita se emplea para presentar formas complejas.
(  )	La doble pleca dentro de paréntesis indica que la acepción se remite al DA, DLE O DP
~	La virgulilla se emplea para evitar la repetición de la entrada, siempre que esta sea de forma compleja.
→	Envío a otro término del LPV.

## 6.2. Análisis lexicográfico

### 6.2.1. Listado de voces

#### A

análisis (~ sensorial)

acidez (~ alta)

acidez (~ baja)

acidez (~ marcada)

acidez (~ vibrante)

añada

aroma

aspecto

asti

#### B

bazuquear

*bin*

bitartarato (~ de potasio)

*brett*

#### C

cata (~ analítica)

cata (~ a ciegas)

cata (~ descriptiva)

cata (~ hedonista)

cata (~ hedonística)

cata (~ vertical)

catar

*capsicum*

caudalía

cepa

certificación (~ biodinámica)

crianza (~ en bodega)

crystal (~es en el vino)

Chianti Classico

cofermentación

concheo

*contact (skin ~)*

cosecha

corte (de ~)

*crémant*

champán (~ *vintage*)

champán (~ *non-vintage*)

## D

descorche

## E

*eiswein*

envinar

equilibrado (~ en boca)

escupir

## F

final (~ largo)

## H

*harvest (late ~)*

huevo (~ de concreto)

## I

*icewine*

## J

jerez

jerez (~ amontillado)

## L

licor (~ de expedición)

lineal (~ en boca)

## M

maridaje

maceración (~ pelicular)

método (~ ancestral)

*mise (~ en place)*

microvinificación

Moscatel (~ de Alejandría)

mollar

mosto (~ yema)

## N

nariz (~ del vino)

nariz (primera ~)

nota

## O

olor (~ prístino)

## P

paso (~ en barrica)

pétnat

percibir

pirazina

*prosecco*

## R

reducción (~ oxidativa)

## S

sacacorchos (~ de dos tiempos)

sacacorchos (~ de láminas)

sangrado

*schlossabfüllung*

sedimento

*sek*

sentir

servicio

Sophia L'Orange

sulfito

sumiller

## T

terpénico

*terroir*

Toñuz

## U

uva (~ burdeos)

uva (~ botritizada)

uva (~ criolla)

uva (~ italia)

uva (~ moscatel de Alejandría)

uva (~ negra corriente)

uva (~ negra criolla)

uva (~ noble)

uva (~ quebranta)

## V

variedad

vino (~ atlántico)

vino (~ artesanal)

vino (~ a granel)

vino (~ biodinámico)

vino (~ complejo)

vino (~ delicado)

vino (~ de autor)

vino (~ del viejo mundo)

vino (~ de baja intervención)

vino (~ espumoso de método tradicional)

vino (~ franco)

vino (~ fresco)

vino (~ fortificado)

vino (~ *frizzante*)

vino (~ gran reserva)

vino (~ generoso)

vino (~ por copa)

vino (~ vegano)

vino (~ sin intervención)

vino (~ natural)

vino (~ joven)

vino (~ coca-cola®)

vino (~ reserva)

vendimia (~ manual)

vendimia (~ mecánica)

vendimiadora

Victoria Reserva Malbec

### **6.2.2. Características del léxico**

En este apartado se especifican las características generales del estudio lexicográfico de los términos utilizados en la promoción del vino en el Perú (LPV), así como las especificaciones de la macroestructura y la microestructura.

### **6.2.3. Macroestructura**

La macroestructura, es decir, las entradas que conforman el LPV, se presentan en orden alfabético.

#### **6.2.3.1. Las entradas y subentradas**

Las entradas que se registran en este léxico están dispuestas en el orden alfabético internacional, se presentan en negrita, la letra en formato Times New Roman minúscula y en tamaño 14; luego, se presentan las definiciones y/o acepciones correspondientes. Las subentradas son presentadas en letra redonda, se presentan en negrita y utiliza la virgulilla (~) para omitir la repetición de la entrada.

#### **6.2.3.2. Los ejemplos de uso, fotografías, notas y comentarios**

*Los ejemplos de uso* se presentan en letra de tamaño 12, después de cada artículo lexicográfico; luego, debajo de los ejemplos, se indica la codificación: las iniciales de un nombre y un apellido seguido de su edad, en otros casos, se señalan el nombre del evento en donde se registró el ejemplo y la fecha o el link acertado cuando el ejemplo fue extraído de alguna red social (Facebook e Instagram). Dentro del ejemplo de uso, se resalta en negrita la palabra o forma compleja que es definida y se agrega el siguiente símbolo: ¶ en el caso de que haya alguna palabra o forma compleja que también se define en el LPV. Si una entrada presenta más de una acepción, el primer ejemplo corresponde a dicha acepción y así sucesivamente.

Las *fotografías* se ubican solo en algunos casos luego de los ejemplos de uso, seguidas de una breve leyenda, en letra tamaño 10 y en negrita; asimismo, se indica la fuente de la que se extrajo.

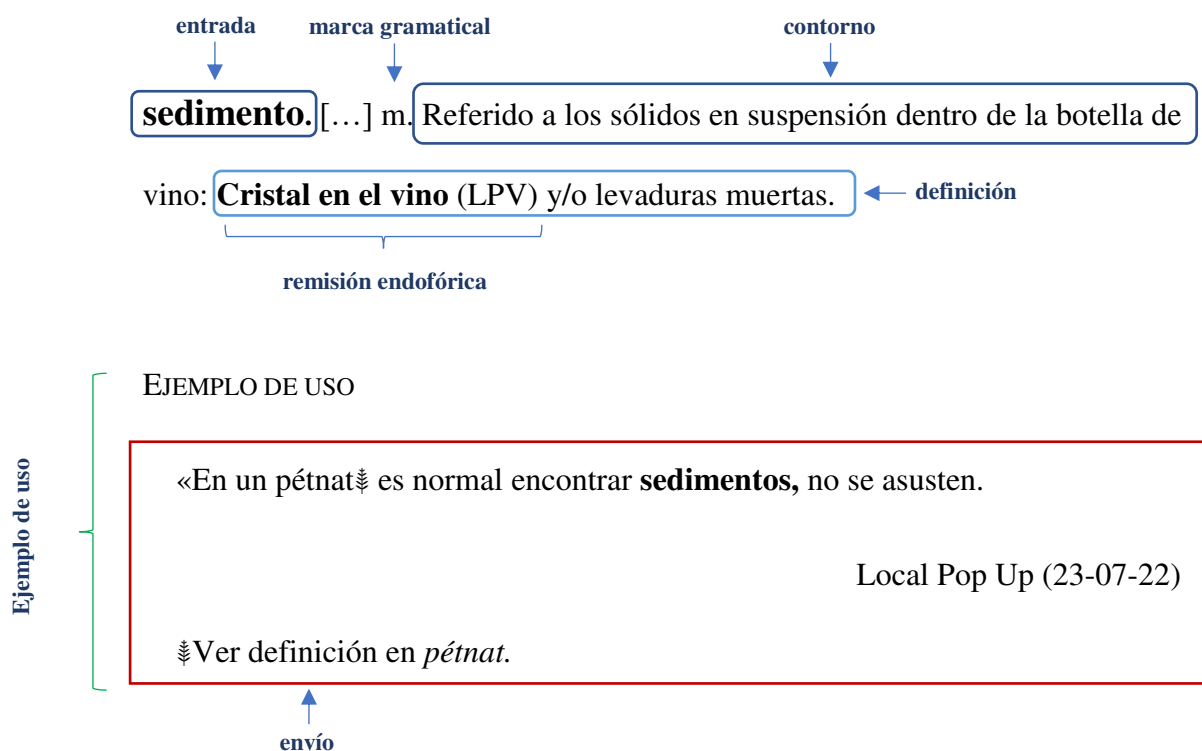
Las *notas*, en las que se añade información lingüística, se presentan en letra tamaño 12, después de los ejemplos de uso o de las fotografías, según corresponda.

En el *comentario* se añade información extralingüística, respecto de la entrada, y se ubica después del ejemplo, fotografía y/o nota.

## 6.2.4. Microestructura

### 6.2.4.1. Estructura de los artículos lexicográficos

Los artículos lexicográficos son encabezados por una entrada, seguidamente se presenta su etimología en palabras compuestas o extranjerismos. Luego, se presenta la marca de la categoría gramatical. Posteriormente, se presentan las definiciones y/o acepciones.





### 6.3. Listado de artículos lexicográficos

## A

**análisis.** [...] || ~ **sensorial.** m. **cata analítica** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«Hoy haremos un **análisis sensorial** de los vinos de España.»

GM (M), 50



**acidez.** [...] || 1. ~ **alta.** f. Cualidad que se siente después de beber el vino y que se caracteriza por la producción excesiva de saliva. || 2. ~ **baja.** f. Cualidad que se siente después de beber el vino y que se caracteriza por la producción moderada de salivación. || 3. ~ **marcada.** f. **acidez alta** (LPV). || 4. ~ **vibrante.** f. **acidez alta** (LPV).

EJEMPLOS DE USO

«El Italia 2021 de Bodega Murga tiene **acidez alta**.»

RJ (M), 32

«El vino de Cañete, el que probamos la vez pasada, tenía **acidez baja**.»

BCC (F), 39

«Los vinos italianos suelen tener **acidez marcada** y eso me gusta.»

JJG (M), 62

«He escuchado a sumilleres‡ del medio referirse a la **acidez vibrante** de algunos vinos.»

BCC (F), 39

‡ Ver definición en *sumiller*.



**añada.** [...] f. Referido a las uvas para la elaboración del vino: Año de la cosecha.

EJEMPLO DE USO

«De qué **añada** creen que es ese sauvignon blanc de la bodega Saint Clair.»

JJG (M), 61

NOTA

En el DLE (2014), *añada* se define de la siguiente manera: «Cosecha de cada año, y especialmente la del vino».

La definición propuesta en el DLE, aunque hace referencia a la cosecha, no se precisa al fruto, la uva. En el LPV se especifica que *añada* refiere a la cosecha de las uvas con las que se elabora el vino.



**aroma.** [...] m. Referido a **sentir** (LPV): **efluvio** (|| emanación en lo inmaterial) (DLE).

EJEMPLO DE USO

—«Gabriela, ¿sientes un **aroma** a ácido acético?

—Sí, y también lo percibo en la nariz.»

JJG (M), 62



**aspecto.** [...] m. Referido al **análisis sensorial** (LPV): Fase visual.

EJEMPLO DE USO

«A ver, quién levantará la mano y me dirá el **aspecto** de este vino.»

JJG (M), 61



**asti.** m. Vino espumoso de origen italiano y elaborado con la uva moscato bianco.

EJEMPLO DE USO

«Los **asti** son agradables, principalmente por sus burbujas; se elaboran en el Piamonte.»

5.<sup>a</sup> Cata remota. Vinos Italia.

Escuela Peruana de Sommeliers (12-06-21)



## B

**brett.** (Del griego *brettanos* ‘bretanos’ y latín *myces* ‘hongo’, acort. formado por composición.) m. Referido al microorganismo *Brettanomyces*: Defecto que se **percibe** (LPV) en la fase olfativa de la **cata analítica** (LPV) y su aparición en el vino está relacionada con las prácticas deficientes de higiene en la vinificación.

### EJEMPLO DE USO

«Este vino tiene **brett**, de todas maneras, está bien fuerte el olor.»

GR (F), 35

### COMENTARIO

El *brett* se percibe al oler el vino y se asocia con el olor de un establo.



**bin.** [...] (Del inglés *bin* ‘cubo de basura’.) m. Contenedor de aproximadamente 400 kg, sin tapa, con orificios en la base para su transporte y se utiliza para movilizar a las uvas.

### EJEMPLO DE USO

«En la bodega Marchiori & Barraud utilizan **bins**, así pueden trasladar más uva.»

JR (M), 42



**bitartarato.** || ~ **de potasio.** m. Referido a los sólidos en suspensión en el vino: **sal** (|| compuesto resultante de la sustitución de los átomos de hidrógeno) (DLE).

EJEMPLO DE USO

«Lo que ven en el fondo de la botella es **bitartarato de potasio**; no hay problema si lo comen.»

PP (F), 26



**bazuquear.** [...] tr. Con el fin de que no se detenga el proceso de fermentación: Introducir una vara de madera o acero en un contenedor, que se utiliza en la vinificación, y agitar.

EJEMPLO DE USO

«Fue necesario **bazuquear** para que el proceso de fermentación no se detenga.»

GS (M), 42

NOTA

En el DLE, la entrada *bazuquear* se marca como en desuso; sin embargo, en las regiones vitivinícolas del Perú se evidencia el uso.

COMENTARIO

En otros contextos se utiliza ‘pizonear’ o ‘bazucar’ en referencia a *bazuquear*.



## C

***capsicum***. (Del latín *capsicum* ‘pimiento’.) m. **Aroma** (LPV) que se relaciona al pimiento verde.

### EJEMPLO DE USO

«Más sentí el ***capsicum*** en el sauvignon blanc de Koyle 2015.»

JJR (M), 40



**cata**. [...] || 1. ~ **analítica**. f. Evaluación de un vino en que se consideran tres fases: análisis visual, olfativo y gustativo. || 2. ~ **a ciegas**. f. Referido a vinos que son cubiertos en su totalidad con una tela negra: **cata analítica** (LPV). || 3. ~ **descriptiva**. f. **cata analítica** (LPV). || 4. ~ **hedonista**. f. Degustación de vino. || 5. ~ **hedonística**. f. **cata hedonista** (LPV). || 6. ~ **vertical**. f. **Análisis sensorial** (LPV) de **añadas** (LPV) consecutivas de un mismo vino.

### EJEMPLOS DE USO

«Recuerden que deben llenar la ficha de cata<sup>‡</sup>, ya que esta es una **cata analítica**.»

6.<sup>a</sup> Cata remota. Vinos de Alemania, Austria y Hungría.

Escuela Peruana de Sommeliers (25-06-2021)

<sup>‡</sup>Ver definición en *cata*.

«El siguiente sábado tendremos una **cata a ciegas**, solo tienes que traer tus seis copas.»

JJG (M), 62

«Para una **cata descriptiva** existen copas especialmente diseñadas para facilitarnos el trabajo.»

Cata de quesos en «El Pan de la Chola» (09-11-22)

«Recuerden que la otra semana hay **cata hedonística**.»

Cata de quesos en el «Pan de la Chola» (09-08-22)

«El siguiente mes hay una **cata hedonista** en Miraflores, no falten.»

Cata de quesos en el «Pan de la Chola» (09-08-22)

«Para otra ocasión los invitaré a una **cata vertical**, así como hicimos en la promoción de Aaron.»

Cata de quesos en el «Pan de la Chola» (09-08-22)



**catar.** [...] tr. Referido al vino: **cata analítica** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«En #EtiquetaAlInstante de #FucsiaPlay, Maria Paula Camacho @laetiquette explica cómo sostener una copa, cómo **catar** un vino e incluso cómo brindar adecuadamente.»

<https://bit.ly/3m33ZjD>



**caudalía.** f. Tiempo que permanece el sabor del vino en la boca después de beberlo.

EJEMPLO DE USO

«Cómo es el final del vino, cuántas **caudalías**.»

JJR (M), 40



**cepa.** [...] f. Uva que se utiliza para la elaboración de vino.

EJEMPLO DE USO

«—De qué **cepa** será este vino.

—Creo que es de sauvignon blanc.»

11.<sup>a</sup> Cata presencial a ciegas. Vinos de Australia y Nueva Zelanda.

Escuela Peruana de Sommeliers (14-10-22)

NOTA

Cabe señalar que técnicamente ‘cepa’ no denota *variedad*. El término adecuado para referirse a una variedad es *cepaje*, que proviene del francés *cépage*.



**certificación.** [...] || ~ **biodinámica.** f. Referido al sello Demeter: Certificación que garantiza el cumplimiento de las disposiciones de la empresa certificadora, de acuerdo con los principios de la agricultura biodinámica de Rudolf Steiner que incluyen métodos de elaboración y aditivos a utilizarse en la producción, elaboración y etiquetado.

EJEMPLO DE USO

«Los vinos de Koyle tienen **certificación biodinámica**.»

JR (M), 42





**crianza.** [...] || ~ **en barrica.** f. Referido al último proceso de la vinificación: Reposo del vino en una **barrica** que principalmente pueden ser de roble francés o americano, cuya madera presenta un nivel de tostado.

EJEMPLO DE USO

«Si con una palabra pudiera definirlo usaría ¡excelso! Un vino elegante, con la complejidad que le da su **crianza en barrica** y el trabajo profesional de quien sabe hacer vinos. Fresco, elegante y bien balanceado.»

<https://bit.ly/41XMQYd>



**crystal.** [...] || ~**es en el vino.** m. **sedimento** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«Es normal encontrar **crisales en el vino**, sobre todo en la vinificación de vinos naturales‡.»

PP (F), 26

‡Ver definición en *vino natural*.



**Chianti Classico.** (Del italiano *Chianti* ‘provincia italiana’ y del italiano *classico* ‘clásico’) m. Vino tinto italiano de producción histórica elaborado con la uva sangiovese en un 80 %. FON. Se pronuncia /kianti-klásiko/.

EJEMPLO DE USO

«A partir de hoy ya saben con qué uva se elabora un **Chianti Classico.**»

5.<sup>a</sup> Cata remota. Vinos Italia.

Escuela Peruana de Sommeliers (12-06-21)



**corte.** [...] || **de ~.** adj. Referido a la elaboración de vino: De dos o más variedades de uva.

EJEMPLO DE USO

«La bodega Marchiori & Barraud elabora un tinto **de corte** de malbec, cabernet franc y cabernet sauvignon.»

JJR (M), 40



**cofermentación.** f. Referido al proceso realizado después del estrujado: Fermentación de dos o más mostos junto con sus pieles, las pepitas y el escobajo de las uvas.

EJEMPLO DE USO

«El vino blend es una **cofermentación** de negra criolla, quebranta y albilla.»

SAVE THE DATE, Bodega Murga (12-11-22)



**conchear.** tr. Referido a la copa: Vaciar el vino.

EJEMPLO DE USO

«Solo te pediré que una vez que acabe el evento **conchees** las copas, no es necesario que laves las copas.»

SAVE THE DATE, Bodega Murga (12-11-22)



**cosecha.** [...] f. **añada** (LPV).

EJEMPLOS DE USO

«Un vino es joven, por ejemplo: si es de la **cosecha** 2021 o 2022.»

JJR (M), 40



**contact.** [...] || **skin** ~. (Del inglés *skin contact* 'contacto de piel'.) m. Referido a la fermentación: Contacto del mosto con la piel, pepitas y escobajo de la uva.

EJEMPLO DE USO

«Nuestros vinos se elaboran con **skin contact**.»

PP (F), 26



**crémant.** (Del fr. *crémant* 'crema'.) m. Referido a los vinos que no se elaboran en la región Champagne en Francia: Vino espumoso.

EJEMPLO DE USO

«El **crémant** de Borgoña nos impresionó y es uno de los mejores de Francia.»

BCC (F), 39



**champán.** [...] || 1. ~ **non-vintage.** m. Referido a los vinos de la región francesa Champagne: Vino espumoso que se elabora con la combinación de vinos de distintas **añadas** (LPV). || 2. ~ **vintage.** m. Referido a los vinos de la región francesa Champagne: Vino espumoso que se elabora con vinos de una misma **añada** (LPV).

#### EJEMPLOS DE USO

«Si le quieres regalar algo a Jorge, la mejor opción es un champán, sobre todo si es un **champán non-vintage.**»

JJR (M), 40

«—Viste el Dom Pérignon 2006, que está casi S/ 2000, es un **champagne vintage.**  
—Sinceramente, no lo compraría.»

ACH (F), 33

#### COMENTARIO

Para la elaboración del champán, lo usual es combinar vinos de diferentes *añadas*.



## D

**descorche.** [...] m. Costo que se paga en un restaurante y/o establecimiento de venta de vino, por cada botella, por el derecho de llevar vino.

### EJEMPLO DE USO

«En este restaurante que está en San Isidro, al que fuimos hace años, el **descorche** está casi 100 soles, el precio es bastante elevado.»

JJG (F), 36

### NOTA

En el DLE (2014), *descorche* se define de la siguiente manera:  
«Comisión que en locales de alterne obtienen las señoritas que acompañan a los clientes con el fin de que tomen el mayor número posible de consumiciones».

En el LPV se propone una acepción distinta a la que se presenta en el DLE.



## E

**eiswein.** (Del alemán *eiswein* ‘vino de hielo’.) m. Vino dulce alemán elaborado con uvas congeladas. FON. Se pronuncia /aisbain/.

### EJEMPLO DE USO

«Los **eiswein** son vinos bien especiales y su producción es bastante limitada. Las presentaciones de estos vinos son de 500 ml y 350 ml.»

JJG (F), 36



**envinar.** [...] tr. Referido al acto de limpiar la copa: Echar vino para continuar con un tipo de **cata** (LPV).

### EJEMPLO DE USO

«Ya no hay más copas, así que tienes que **envinar**, es mejor que echarle agua. Cuando vas a las bodegas, los productores te dan una copa y tienes que probar muchos vinos.»

GR (F), 36



**equilibrado.** [...] || ~ **en boca.** adj. Característica de un vino: Que tiene balance entre la acidez, el alcohol, el tanino y los **aromas** (LPV).

### EJEMPLO DE USO

«En la cata del sábado 12 de junio se analizó un vino italiano, proveniente de la región del Véneto, y es **equilibrado en boca.**»

VS (F), 35



**escupir.** [...] tr. Expulsar la bebida alcohólica o no alcohólica en un escupidero o recipiente.

EJEMPLO DE USO

«Cuando estamos en una cata analítica<sup>‡</sup> es importante **escupir** el vino, por ejemplo, en la Expovino agruparon a los sumilleres en diferentes mesas y a cada grupo analizó más de 50 vinos. Ello es posible, ya que **escupen.**»

JJG (F), 36

<sup>‡</sup>Ver definición en *cata analítica*.



**expresivo.** [...] adj. Referido a una **cata analítica** (LPV) o **hedonística** (LPV): Que se caracteriza porque su cualidad principal se percibe en la fase olfativa.

EJEMPLO DE USO

«Perro Callejero Malbec orgánico es nuestro #Singular de mayo. Es un ejemplar muy **expresivo.**»

<https://bit.ly/3OQetPf>



## F

**final.** [...] || ~ **largo.** m. Después de beber y/o **escupir** (LPV) el vino: Duración mayor a 10 **caudalías** (LPV) del sabor en la boca.

### EJEMPLO DE USO

«—Aaron, cuéntame cómo fue el final del vino.

—El vino blanco de Koyle tiene **final largo.**»

JJG (M), 62

### NOTA

A los segundos también se le denominan *caudalías*.





## H

**harvest.** [...] || **late ~.** (Del inglés *late harvest* ‘cosecha tardía’.) m. Vino dulce elaborado con **uvas passificadas** (LPV) y cosechadas posteriormente al tiempo promedio.

EJEMPLO DE USO

«¿Antojo de mitad de semana? Nuestro **late harvest** es un vino refrescantemente dulce e ideal para estas tardes de septiembre.»

<https://bit.ly/3KANwN1>



**huevo.** [...] || ~ **de concreto.** m. Contenedor elaborado con hormigón que se utiliza para la fermentación y/o crianza del vino.

EJEMPLO DE USO

«Entonces elijo ese vino, el mollar en **huevo de concreto** que me recomendaste junto con el Albilla en huevo, también.»

VS (F), 37



**huevo de concreto**

<https://bit.ly/3ZIIN7A>



## I

**icewine.** m. (Del inglés *icewine* ‘vino de hielo’.) m. Vino dulce canadiense elaborado con uvas congeladas.

### EJEMPLO DE USO

«Y si se congelan las uvas en el viñedo... entonces haremos un **icewine** en Canadá.»

JJG (M), 62



**icewine**

<https://bit.ly/3kJGBX8>



## J

**jerez.** [...] m. Referido a vinos españoles y/o que se elaboran de la misma manera: **Vino fortificado** (LPV) elaborado en Marco de Jerez, España. || ~ **amontillado.** m. **Vino fortificado** (LPV) que en su elaboración se llevan a cabo dos tipos de fermentación: biológica y oxidativa.

### EJEMPLO DE USO

«A mí me gusta mucho el **jerez**, sobre todo el amontillado y el oloroso.»

JR (F), 49

«El **jerez amontillado** tiene aproximadamente un 20 % de grado alcohólico.»

JR (F), 49



## L

**licor.** [...] || ~ **de expedición.** m. Líquido obtenido por la mezcla de vino y azúcares.

EJEMPLO DE USO

«La cantidad de azúcar que contenga el **#licordeexpedición** de nuestro **#Cava** será la que marcará la diferencia.

<https://bit.ly/3YewbwC>



**lineal.** [...] || ~ **en boca.** adj. Referido a la fase gustativa de la **cata analítica** (LPV):

Que presenta baja intensidad de **aromas** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«Hay vinos que te golpean la nariz con todos sus aromas<sup>‡</sup>, pero de todas maneras también hay uno que otro **lineal en boca.**»

JR (F), 50

<sup>‡</sup>Ver definición en *aroma*.



## M

**maridaje.** [...] m. Referido al momento de comer: Combinación de la comida y el vino.

EJEMPLO DE USO

«El **maridaje** de ayer fue exquisito. La hamburguesa de pato y el vino tinto tacneño nos sorprendieron.»

BCC (F), 39



**maceración.** [...] || ~ **pelicular.** f. *skin contact* (LPV).

EJEMPLO DE USO

«Ahora ya entiendo, porque pensé que era maceración peculiar y no **maceración pelicular.**»

AIB (F), 68



**método.** [...] || ~ **ancestral.** m. Referido a la elaboración de vinos espumosos: Fermentación que termina dentro de la botella.

EJEMPLO DE USO

«Los pétnats‡ son elaborados con el **método ancestral.**»

JJG (M), 61

‡Ver definición en *pétnat*.



***mise.*** || ~ ***en place.*** (Del fr. *mise en place* ‘implementación’.) m. Organización de una cata.

EJEMPLO DE USO

«Cuando se lleva a cabo una cata, no solo es importante el que los participantes estén, sino que hay todo un ***mise en place.***»

JJG (M), 61



**microvinificación.** f. Referido a la vinificación: Producción de pequeñas cantidades.

EJEMPLO DE USO

«Eso sí, hay que tener en cuenta la gran diferencia en la alta calidad y el carácter exclusivo dada su pequeña producción de los vinos elaborados por **microvinificación.**»

<http://bit.ly/3K3ZY68>



**Moscatel.** || ~ **de Alejandría**®. m. Vino elaborado en la bodega Intipalka con la **uva moscatel de alejandría** (LPV). ORT. Se escribe con mayúscula porque es el nombre del vino.

EJEMPLO DE USO

«El vino **Moscatel de Alejandría** hizo una entrada triunfal en el Premium Tasting del 2019 y fue un orgullo verlo con puntaje alto, incluso ganó medalla de oro en el concurso Citadelles du Vin en Francia en el 2020.»

<http://bit.ly/3kfcmkq>



vino **Moscatel de Alejandría**

<http://bit.ly/404uFzq>



**mosto.** [...] || ~ **yema.** m. Referido al proceso del prensado: Primer líquido obtenido por acción de la gravedad.

EJEMPLO DE USO

«Wineluck considera que, si no es el mejor rosado de La Rioja, será al menos uno de los mejores. Obtenido por sangrado, método que separa el **mosto yema**, el delicado y frutal. Madurado sobre sus lías durante 9 meses.»

<https://bit.ly/3IJXXf3>



**mollar.** [...] f. **Variedad** (LPV) proveniente de Europa, de racimos grandes y color rosado oscuro.

EJEMPLO DE USO

«La **mollar** presumiblemente es la negramoll de las canarias.»

<https://bit.ly/3HCWjMn>





## N

**nariz.** [...] || 1. ~ **del vino.** f. Olor que se **percibe** (LPV) en el vino. || 2. **primera** ~. f.

Referido a una **cata analítica** (LPV) o **hedonística** (LPV): Olfacción que se lleva a cabo por primera vez.

### EJEMPLO DE USO

«Thalía, por favor, describe la **nariz del vino** del Koyle Royal.»

JJG (M), 62

«La **primera nariz** del vino arequipeño fue interesante, pero cuando volví a agitar la copa pude percibir<sup>‡</sup> otros aromas.»

PC (M), 45

<sup>‡</sup>Ver definición en *percibir*.



**nota.** [...] f. Descriptor organoléptico.

### EJEMPLO DE USO

«¿Qué **nota** encontraste en el Koyle Costa Sauvignon Blanc 2015?»

JJR (M), 40



## O

**olor.** [...] || ~ **prístino.** m. **Olor** característico de cada uva después de que se vinifica.

EJEMPLO DE USO

«Jorge, este vino de chardonnay tiene **olores prístinos.**»

BB (M), 39



## P

**paso.** [...] || ~ **en barrica.** m. **crianza en barrica** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«Los vinos españoles, en su mayoría, tienen **paso en barrica.**»

JJG (M), 62



**percibir.** [...] tr. Referido al **análisis sensorial** (LPV): Reconocer a través del olfato.

EJEMPLO DE USO

«El borde de la copa también debe ser más estrecho para que la persona que la sostenga pueda **percibir** mejor los matices del aroma del vino.»

<https://bit.ly/3KAt12V>



**pétnat.** (Del fr. acort. de *pétillant naturel* 'espumoso natural'.) m. Vino espumoso natural elaborado con el **método ancestral** (LPV). FON. Se pronuncia /pétnat/.

EJEMPLO DE USO

«El **pétnat** fue un excelente acompañante de los quesos que probamos.»

Cata de quesos en el Pan de la Chola (09-08-22)



**pétnat**

<http://bit.ly/3H83sTT>



**pirazina.** f. **Nota** (LPV) a pimienta o verde.

EJEMPLO DE USO

«La **pirazina** es un descriptor típico en algunos vinos tintos de las variedades<sup>‡</sup> cabernet sauvignon, carmenere, entre otras.»

JJG (M), 62

<sup>‡</sup>Ver definición en *variedad*.



**prosecco**. (Del italiano *prosecco* 'Prosecco'.) m. Vino italiano espumoso elaborado con la uva glera.

EJEMPLO DE USO

«Ahora ustedes ya saben qué es un **prosecco** y con qué uva se elabora.»

5.<sup>a</sup> Cata remota. Vinos Italia.

Escuela Peruana de Sommeliers (12-06-21)



## R

**reducción.** [...] || ~ **oxidativa.** f. Referido al vino: **defecto** (|| imperfección en algo)

(DLE).

EJEMPLO DE USO

«El sommelier del restaurante, al que fuimos en el mes pasado, dijo que había **reducción oxidativa** en el vino.»

AIB (F), 68



## S

**sacacorcho.** [...] || 1. ~ **de dos tiempos.** m. **Sacacorcho** que tiene una cuchilla, un tirabuzón y dos puntos de apoyo que permite retirar el corcho en dos movimientos.  
|| 2. ~ **de láminas.** m. Generalmente para corchos largos, viejos o dañados: **Sacacorcho** que, en la parte superior, tiene un asa y, en la parte inferior, dos láminas delgadas paralelas que, a través de movimientos circulares, permite retirar el corcho sin romperlo.

### EJEMPLOS DE USO

«**Sacacorcho de dos tiempos** de la marca Le Creuset ideal para el trabajo profesional de los camareros que deben destapar botellas en sus labores ordinarias. Es muy práctico y funcional, además de tener un diseño elegante y atractivo.»

<https://bit.ly/42pn7sC>



**sacacorcho de dos tiempos**

<https://bit.ly/3SiGEX6>

«El **sacacorcho de láminas** es especial para vinos añejos, donde existe mayor riesgo de rotura del corcho (aunque sirve para cualquier tipo de corcho, ya sea natural o de materiales alternativos).»

<https://bit.ly/42sTExR>



**sacacorcho de láminas**

<https://bit.ly/3Us8B1j>



**sangrado.** [...] m. Durante el prensado: Proceso en que se separan las pepitas, el hollejo y el escobajo del mosto, y este cae por acción de la gravedad.

#### EJEMPLO DE USO

«Existen dos métodos básicos para conseguir el color rosado de un vino: la primera, mediante la mezcla de vinos (blanco y tinto); la segunda, por maceración limitada del mosto con la piel de la uva (en ésta última se encuentra concentrado el color). Existe una tercera práctica y es con el **sangrado**, aquí se consiguen tonos pálidos de color rosado.»

<https://bit.ly/3WIdnW1>





### **sangrado**

<https://bit.ly/3XIvaNU>



***schlossabfüllung***. (Del alemán *schlossabfüllung* ‘embotellado del castillo’.) m. Vino elaborado y embotellado en un castillo histórico de Alemania. FON. Se pronuncia /eslóshosabfelong/.

EJEMPLO DE USO

«Los ***schlossabfüllung*** suelen tener un costo más alto.»

GTS (M), 58



**sedimento.** [...] m. Referido a los sólidos en suspensión dentro de la botella de vino:

**Cristal en el vino** (LPV) y/o levaduras muertas.

EJEMPLO DE USO

«En un *pétnat*☞ es normal encontrar **sedimentos**, no se asusten.

Local Pop Up (23-07-22)

☞Ver definición en *pétnat*.



**sedimento**

<https://bit.ly/3ZiIN7A>



**sekt.** (Del alemán *sekt* ‘vino espumoso’.) m. Referido a lo elaborado en Alemania: Vino espumoso.

EJEMPLO DE USO

«Recuerda que en Alemania no solo se elaboran vinos blancos, también se producen los **sekt**.»

JJG (M), 62

COMENTARIO

Existen diferentes denominaciones de vinos espumosos que varían de acuerdo con su ubicación.



**sentir.** [...] tr. Referido a la **cata analítica** (LPV): Introducir el vino a la cavidad oral.

EJEMPLO DE USO

«No olviden que hay distinción entre **sentir** y percibir<sup>‡</sup>.»

JJG (M), 61

<sup>‡</sup>Ver definición en *percibir*.



**servicio.** [...] m. Referido al vino: Conjunto de acciones que incluye sugerir, presentar, descorchar y proponer el **maridaje** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«No me dedicaré al **servicio**, pero es importante aprenderlo.»

JJR (M), 40



**Sophia L'Orange**<sup>®</sup>. (Del nombre Sophia Loren y del inglés *orange* 'naranja'.) m.  
**Vino natural** (LPV) elaborado en bodega Murga con las uvas **quebranta** (LPV) y **mollar** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«El **Sofia L'Orange** ha salido en Decanter, qué maravilla.»

JJG (M), 61



**vino Sofia L'Orange**

<http://bit.ly/3SuiUyR>

COMENTARIO

El vino *Sofia L'Orange* es uno de los vinos peruanos que obtuvo el puntaje más alto en la visita al Perú del Máster of Wine Tim Atkin.



**sulfito.** [...] m. Compuesto químico que puede provenir de la uva y/o producirse de manera sintética, cuya función es la de preservar el vino.

EJEMPLO DE USO

«Los pétnats<sup>‡</sup> son bebidas alcohólicas sin **sulfitos**, eso es típico de un producto natural.»

ER (F), 50

<sup>‡</sup>Ver definición en *pétnat*.



**sumiller.** [...] (Del fr. *sommelier* ‘sumiller’.) m. y f. Referido al vino y otras bebidas alcohólicas: Persona encargada de comunicar y/o generar ventas directa o indirectamente.

#### EJEMPLO DE USO

«El **sumiller** de Central me ayudó a elegir el vino para la cena.»

TLV (F), 29

#### NOTA

En el DLE, respecto de la entrada *sumiller*, se presenta la siguiente definición:

«Persona experta en vinos y licores que, en grandes hoteles, restaurantes, etc., sugiere a los clientes la bebida apropiada para la ocasión».

En el DLE se propone una definición respecto de la entrada *sumiller* que no contempla los aspectos señalados en la definición de este léxico como el de comunicación y de generar ventas.



## T

**terroir**. (Del fr. *terroir* ‘terruño’.) m. Referido a las condiciones naturales que influyen en el desarrollo de la vid: Clima, suelo y entorno geográfico. FON. Se pronuncia /terruá/.

EJEMPLO DE USO

«**Terroir** es un concepto más amplio, no solo hace referencia al suelo.»

VS (F), 34



**Toñuz**®. m. Vino elaborado con la **uva criolla** (LPV) **quebranta** (LPV) y la **uva noble** (LPV) tannat.

EJEMPLO DE USO

«El vino **Toñuz**, está elaborado con la uva pisquera quebranta<sup>‡</sup>, también llamada “uva patrimonial”.»

<http://bit.ly/3EMIfyf>

<sup>‡</sup>Ver definición en *uva quebranta*.



**Toñuz**

<http://bit.ly/3HhXEXU>



**terpénico.** [...] adj. Que tiene intensidad de uno o más **aromas** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«A qué te refieres con más **terpénico**, porque entiendo que hay toda una clasificación.»

A (F), 39



## U

**uva.** [...] || 1. ~ **botritizada.** f. **Uva** Infectada con el hongo *botrytis cinerea*.  
|| 2. ~ **burdeos.** f. **Uva** tinta con racimos de grano pequeño a mediano y bayas pequeñas.  
|| 3. ~ **criolla.** f. **Uva** originada en Sudamérica producto del cruce de las uvas **nobles** (LPV). || 4. ~ **italia.** f. **Uva** aromática de forma ovalada, racimo abundante y color verde amarillento. || 5. ~ **moscatel de alejandría.** loc. sust. f. **uva italia** (LPV). || 6. ~ **noble.** f. **Uva** originaria de países del Viejo Mundo. || 7. ~ **negra criolla.** f. **Uva** no aromática con bayas oscuras de coloración diversa (rojas, violetas o azuladas), de tamaño mediano que se cultiva en la costa sur del Perú. || 8. ~ **negra corriente.** f. **negra criolla** (LPV). || 9. ~ **quebranta.** f. **Uva** peruana que se origina del cruce de la **negra criolla** (LPV) y mollar de color rojizo y verde, y racimos de tamaño variable.

### EJEMPLOS DE USO

«Uno de los más famosos vinos de Francia se elabora en Château d'Yquem, bodega con muchos reconocimientos y conocida en el mundo, y para la su elaboración utilizan **uvas botritizadas.**»

JJG (M), 62

«La **uva burdeos** y **negra criolla**‡ son las protagonistas en la bodega Viña de mis Viejos.»

PMC (F), 70

‡ Ver definición en *negra criolla*.





**uva burdeos**

<https://bit.ly/3kJxRR0>

COMENTARIO

En Tacna, la denominación uva *burdeos* se utiliza para referirse a la variedad francesa cabernet franc, mientras que, en Arequipa, a la variedad malbec.

«Para la elaboración de nuestros vinos usamos **uvas criollas**, eso fue lo que nos comentaron los productores de algunas regiones peruanas.

JJG (M), 61

NOTA

En el Perú, a las *uvas criollas* también se les denomina *patrimoniales*.

«En mi bodega Viñamiv elaboramos vinos con la **uva italia**.»

PM (F), 70



**uva italia**

<http://bit.ly/3Jndx29>

#### COMENTARIO

A la *uva italia* también se le denomina moscatel de alejandría.

«Es nuestra dulce y perfumada uva italia<sup>‡</sup>, pero el mundo la conoce como **moscatel de alejandría**.»

<http://bit.ly/3ER1M0H>

<sup>‡</sup>Ver definición en *uva italia*.

«También hemos tenido webinars en donde hemos hablado de **uvas nobles**.»

JJG (M), 61

«El [vino] tinto se hace de mezclas de las **uvas nobles** (cabernet sauvignon, merlot) y uvas tradicionales (côt, fer, mériille).»

<https://bit.ly/3P3rV2d>

«La **uva negra criolla** proviene de Tacna, aunque también se cultiva en Moquegua y Arequipa.»

PM (F), 70



**uva negra criolla**

<http://bit.ly/3WAAGkB>

#### NOTA

La *uva negra criolla* tiene diferentes denominaciones de acuerdo con el país de origen, por ejemplo: en Chile, *pais*; Argentina, *criolla chica*; EE. UU., *misión*; España, *listán prieto*.

«La **uva negra corriente** es otra forma de designar a la [uva] listán prieto española.»

JJG (M), 62

«Nuestra **uva quebranta**, emblemática peruana, de aptitud vinícola, hoy está siendo revalorizada.»

<http://bit.ly/3ZgBxsO>

#### COMENTARIO

La *uva quebranta* es la única uva que solo se cultiva en el Perú.



## V

**variedad.** [...] f. Referido a la uva: **cepa** (LPV).

### EJEMPLO DE USO

«Claro, en la ingeniería agrónoma usamos el término **variedad** y no **cepa**‡, pero entiendo que en el mundo del pisco sí le llaman así.»

ER (F), 50

‡Ver definición en *cepa*.



**vino.** [...] || 1. ~ **atlántico.** m. **Vino** elaborado en zonas geográficas de clima atlántico. || 2. ~ **artesanal.** m. **Vino** que se elabora con la mínima intervención de tecnología. || 3. ~ **a granel.** m. **Vino** de alta producción, de calidad media o baja, que es elaborado sin la selección de uvas. || 4. ~ **biodinámico.** m. Referido a la filosofía biodinámica: **Vino** que posee la **certificación biodinámica** (LPV). || 5. ~ **complejo.** m. **Vino** que contiene aromas y olores primarios, secundarios y terciarios. || 6. ~ **delicado.** m. **Vino** con olores y **aromas** (LPV) florales, cítricos y mineralidad de baja intensidad; con equilibrio que se **percibe** (LPV) y **siente** (LPV) en la nariz y boca, respectivamente, e intensidad media. || 7. ~ **de autor.** m. **Vino** que se elabora a través de **microvinificaciones** (LPV). || 8. ~ **del viejo mundo.** m. **Vino** que se elabora en Europa. || 9. ~ **de baja intervención.** m. Referido a la legislación del protocolo de vinificación en cada país: **Vino** elaborado con la aplicación mínima de insumos químicos y enológicos. || 10. ~ **espumoso de método tradicional.** m. **Vino** que fermenta por segunda vez en la botella. || 11. ~ **franco.** m. Referido a lo que se **percibe** (LPV) en la nariz y se **siente** (LPV) en la boca: **Vino** en el que se **perciben** (LPV) y **sienten** (LPV) los mismos descriptores. || 12. ~ **fresco.** m.

**Vino** cuya característica principal es el predominio del **aroma** (LPV) y olor de naturaleza herbal y floral. || 13. ~ **fortificado**. m. **Vino** al que se le añade alcohol etílico de origen vínico durante el proceso de elaboración y tiene mayor grado alcohólico que un vino de elaboración convencional. || 14. ~ **frizzante**. (Del italiano *frizzante* ‘espumoso’.) m. **Vino** burbujeante con grado alcohólico de 7 a 10 % que no pasa por segunda fermentación. || 15. ~ **gran reserva**. m. Referido a la clasificación española para vinos tintos: **Vino** con crianza oxidativa de dos años y reductiva de al menos 12 meses. || 16. ~ **generoso**. m. **vino fortificado** (LPV). || 17. ~ **por copa**. m. **Vino** que se expende de manera fraccionada. || 18. ~ **vegano**. m. **Vino** en cuyo proceso de elaboración no se ha utilizado ningún insumo de origen animal y, en algunos casos posee, una certificación. || 19. ~ **sin intervención**. m. Referido a la vinificación: **Vino** elaborado sin la aplicación de insumos químicos ni enológicos ni tratamientos pre y post fermentativos, y en el que se busca expresar las características de la variedad de uva. || 20. ~ **natural**. m. **Vino** elaborado con **baja intervención** (LPV) o **sin intervención** (LPV). || 21. ~ **joven**. m. **Vino** que no tiene **crianza** (LPV). || 22. ~ **Coca Cola®**. m. **Vino** que se produce a gran escala y para consumo en el año que sale a la venta. || 23. ~ **reserva**. m. Referido a la clasificación española para vinos tintos: **Vino** con crianza oxidativa de un año y crianza reductiva de al menos seis meses.

#### EJEMPLOS DE USO

«Los **vinos atlánticos** son frescos, ligeros y fáciles de beber, con un estilo más fragante que los [vinos] maduros mediterráneos. Digamos que sí, los vinos mediterráneos tienen más cuerpo y mayor grado alcohólico.»

<https://bit.ly/3qAKReF>

«En Tacna se produce **vino artesanal**.»

GS (M), 42

«España es uno de los países que más **vino a granel** exporta.»

ACH (F), 33

«Los productos orgánicos suelen tener precios más altos que el promedio. Toti afirma que se pueden lograr precios más accesibles con un cambio en la educación, solo hay que atreverse y pensar en un **vino biodinámico** en caja, por ejemplo.»

<http://bit.ly/3G6B84q>

#### COMENTARIO

Uno de los productores de *vinos biodinámicos* más ilustres de Latinoamérica es Cristóbal Undurraga, también conocido como Toti.



**Cristóbal Undurraga**

(Aaron Takeshi Plasencia Ramirez, Hotel Hyatt Centric, 2023)

«El tinto de Borgoña que catamos es un **vino complejo**.»

BCC (F), 39

«En ocasiones me gusta un **vino delicado**.»

JJR (M), 40

«El **vino de autor** Resiliente Wines es de [uva] malbec y yo lo elaboré.»

GR (F), 35

«El Chablis que catamos hace dos meses es un **vino del viejo mundo**.»

JJG (M), 62

«No hay un acuerdo sobre lo que es un vino natural<sup>‡</sup>, pero podríamos empezar a entenderlo desde la perspectiva del nivel de intervención, algunos son de **baja intervención**.»

PP (F), 26

<sup>‡</sup>Ver definición en *vino natural*.

«El **vino espumoso de método tradicional** es uno de los más caros del mundo, sobre todo los que vienen de Borgoña.»

TLV (F), 29

«Es definitivamente un **vino franco**, me encantó.»

DR (M), 46

«El [vino] Albilla Italia de la añada<sup>‡</sup> 2021 es un **vino fresco**.»

PP (F), 26

<sup>‡</sup>Ver definición en *añada*.

«Solo para aclarar, la mistela no es igual a un **vino fortificado**, porque aquella se labora con mosto de uva sin fermentar.»

PP (F), 26

«El **vino frizzante** es originario de Italia, aunque en la actualidad también se elabora en países como España.»

BCC (F), 39

«Protos es un **vino gran reserva** de la Ribera del Duero elaborado con la uva tempranillo. Se puede acompañar con carnes asadas, cordero y cerdo; si es a la parrilla, te recomiendo echarle aceite de trufas blancas.»

JR (M), 40

#### COMENTARIO

Los términos *reserva* y *gran reserva* se emplean en las etiquetas de los vinos de muchos países como símbolo de calidad; sin embargo, solo en España existe una legislación que garantice que el vino tenga dichas denominaciones.

«Fino en Rama La Inglesa es un **vino generoso** elaborado por @lainglesawine, con [la] uva Pedro Ximénez procedente de los pagos de Moriles Alto, en Córdoba.»

<https://bit.ly/40Kta94>

«En ese restaurante el **vino por copa** es el Chardonnay de Marchiori & Barraud y considero que va muy bien con los platos que tienen en su carta el restaurante.»

JJR (M), 40

#### COMENTARIO

El vino se expende generalmente en la presentación de 750 ml por botella.

«Saber que existen los **vinos veganos** puede favorecer nuestra elección, tanto en lo personal, como en el regalo ideal para ese gran amigo o amiga que es vegetariana y que busca cuidarse al extremo.»

<http://bit.ly/3nCqYT3>



«Los vinos de Bodega Murga no se corrigen, no se acidifican, por ende, son [vinos naturales] **sin intervención**.»

PP (F), 26

«Orgánico, biodinámico, vegano y sin sulfitos‡ añadidos, es este **vino natural** de @krontiras.wines, de Mendoza (Argentina), elaborado con la [uva] cepa agliánico.»

<https://bit.ly/3JZOnoL>

‡Ver definición en *sulfito*.

#### COMENTARIO

Solo en Francia está legislado el protocolo para la elaboración de vinos naturales.

«El **vino joven** de negra criolla, de mi bodega, ganó la medalla de plata en el concurso de vinos peruanos que se llevó a cabo en el 2020; una de las características resaltantes fue su astringencia.»

PMC (F), 70

«Alma Mora es un **vino coca cola** muy conocido en Argentina y es diferente a un vino de autor‡.»

GR (F), 35

‡Ver definición en *vino de autor*.

«El Heredad de Aduna es un **vino reserva** de la cosecha‡ 2009 de Rioja, España.»

JJG (M), 62

‡Ver definición en *cosecha*.



**vendimia.** [...] || 1. ~ **manual.** f. Recolección de uva realizada por personas.  
|| 2. ~ **mecánica.** f. Recolección que es realizada por **vendimiadoras** (LPV).

EJEMPLO DE USO

«Claro, hay una diferencia marcada en los tipos de vendimia. La **vendimia manual** la llevan a cabo las personas.»

GR (F), 35

«La **vendimia mecánica** es un proceso más rentable y económico por contar con la ayuda de aparatos especializados para la recolección de las uvas.»

<http://bit.ly/42RXRem>



**vendimiadora.** [...] f. Con la finalidad de cosechar la uva: Máquina de cuatro ruedas, con sistema hidráulico, con un arco en la parte central en donde se encuentran las varillas sacudidoras y cestillas, que transportan a las uvas.

EJEMPLO DE USO

«Emplean las **vendimiadoras**, máquinas elevadas con una estructura en forma de túnel, que van recorriendo las líneas del viñedo sacudiendo los pies de la cepa.»

<https://bit.ly/42RXRem>



**vendimiadora**

<https://bit.ly/3m1Cgj7>



**Vittoria Reserva®.** m. Vino elaborado en la bodega Tabernero con la uva malbec con **crianza en barrica** (LPV) de roble por 12 meses.

EJEMPLO DE USO

«Por ejemplo, unos chorizos artesanales van perfecto con un vino [de la uva] malbec como **Vittoria Reserva** de Tabernero. Un vino afrutado, amigable y redondo que le dará un *upgrade* a este bocadillo popular.»

<http://bit.ly/31Wt7IL>

tabernero.peru

TABERNERO  
DESDE 1887

TIPS TABERNERO

Cantidad adecuada

Sirve la cantidad adecuada en tu copa para que puedas percibir todas las características del vino.

GRUPO TABERNERO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

**Vittoria Reserva**  
<https://bit.ly/3WG8Tir>



## 6.4. Colocaciones

A partir del análisis de las palabras que forman parte del LÉXICO DE LA PROMOCIÓN DEL VINO EN EL PERÚ (LPV), se presenta a continuación la estructura de las colocaciones y su clase. Como se indicó en el subacápite 3.4.1.1., la clasificación de Koike (2001) —citado por Molero y Salazar (2012)— es solo referencial en esta tesis, ya que no es suficiente en el caso del LPV.

ENTRADA	COLOCACIÓN	ESTRUCTURA BASE + (COLOCATIVO)	CLASE
análisis	<b>análisis</b> sensorial	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
acidez	<b>acidez</b> alta	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>acidez</b> baja	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>acidez</b> marcada	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>acidez</b> vibrante	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
bitartarato	<b>bitartarato</b> de potasio	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
cata	<b>cata</b> analítica	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>cata</b> descriptiva	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>cata</b> hedonista	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>cata</b> hedonística	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>cata</b> vertical	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>cata</b> a ciegas	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
certificación	<b>certificación</b> biodinámica	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
<i>contact</i>	<i>skin contact</i>	(adj.) + <b>sustantivo</b>	simple
crianza	<b>crianza</b> en bodega	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
crystal	<b>crystal</b> en el vino	<b>sustantivo</b> + (prep. + art. + sust.)	compleja
champán	<b>champán</b> non-vintage	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>champán</b> vintage	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
equilibrado	<b>equilibrado</b> en boca	<b>adjetivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
final	<b>final</b> largo	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
<i>harvest</i>	<i>late harvest</i>	(adj.) + <b>sustantivo</b>	simple

huevo	<b>huevo</b> de concreto	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
jerez	<b>jerez</b> amontillado	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
licor	<b>licor</b> de expedición	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
lineal	<b>lineal</b> en boca	<b>adjetivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
maceración	<b>maceración</b> pelicular	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
método	<b>método</b> ancestral	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
maceración	<b>maceración</b> pelicular	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
método	<b>método</b> ancestral	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
moscatel	<b>moscatel</b> de alejandría	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
mosto	<b>mosto</b> yema	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
nariz	<b>nariz</b> del vino	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
	primera <b>nariz</b>	(adj.) + <b>sustantivo</b>	simple
olor	<b>olor</b> prístino	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
paso	<b>paso</b> en bodega	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
reducción	<b>reducción</b> oxidativa	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
sacachorcho	<b>sacarcorcho</b> de dos tiempos	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust + sust.)	compleja
	<b>sacarcorcho</b> de láminas	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
uva	<b>uva</b> botritizada	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>uva</b> burdeos	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>uva</b> criolla	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>uva</b> italia	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>uva</b> moscatel de alejandría	<b>sustantivo</b> + (sust. + prep. + sust.)	simple
	<b>uva</b> negra corriente	<b>sustantivo</b> + (adj. + adj.)	simple
	<b>uva</b> negra criolla	<b>sustantivo</b> + (adj.+ adj.)	simple
	<b>uva</b> noble	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>uva</b> quebranta	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
vino	<b>vino</b> atlántico	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>vino</b> artesanal	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple
	<b>vino</b> a granel	<b>sustantivo</b> + (prep. + sust.)	compleja
	<b>vino</b> biodinámico	<b>sustantivo</b> + (adj.)	simple

	<b>vino coca cola</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino complejo</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino de baja intervención</b>	<b>sustantivo + (prep. + adj. + sust.)</b>	compleja
	<b>vino delicado</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino de autor</b>	<b>sustantivo + (prep. + sust.)</b>	compleja
	<b>vino del viejo mundo</b>	<b>sustantivo + (prep. + adj. + sust.)</b>	compleja
	<b>vino fortificado</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino franco</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino fresco</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino <i>frizzante</i></b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino espumoso de método tradicional</b>	<b>sustantivo comp. + (prep. + sust. + adj.)</b>	compleja
	<b>vino generoso</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino gran reserva</b>	<b>sustantivo + (adj. + sust)</b>	simple
	<b>vino joven</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino natural</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino por copa</b>	<b>sustantivo + (prep. + sust.)</b>	compleja
	<b>vino reserva</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vino sin intervención</b>	<b>sustantivo + (prep. + sust.)</b>	compleja
	<b>vino vegano</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
vendimia	<b>vendimia manual</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple
	<b>vendimia mecánica</b>	<b>sustantivo + (adj.)</b>	simple

### 6.5. Campos asociativos

Como resultado del análisis del léxico de la promoción del vino en el Perú (LPV), se han identificado tres (3) campos asociativos, los cuales se exponen a continuación.

### 6.5.1. Viticultura

mollar	uva criolla	uva moscatel de alejandría	uva noble	vendimia manual
uva botritizada	uva criolla	uva negra corriente	uva quebranta	vendimia mecánica
uva burdeos	uva italia	uva negra criolla	variedad	vendimiadora

### 6.5.2. Vinificación

bazuquear	cosecha	mosto yema	<i>terroir</i>
<i>bin</i>	huevo de concreto	paso en barrica	terpénico
bitartarato de potasio	licor de expedición	reducción oxidativa	sulfito
crianza en barrica	maceración pelicular	sangrado	
cofermentación	método ancestral	sedimento	
corte	microvinificación	<i>skin contact</i>	

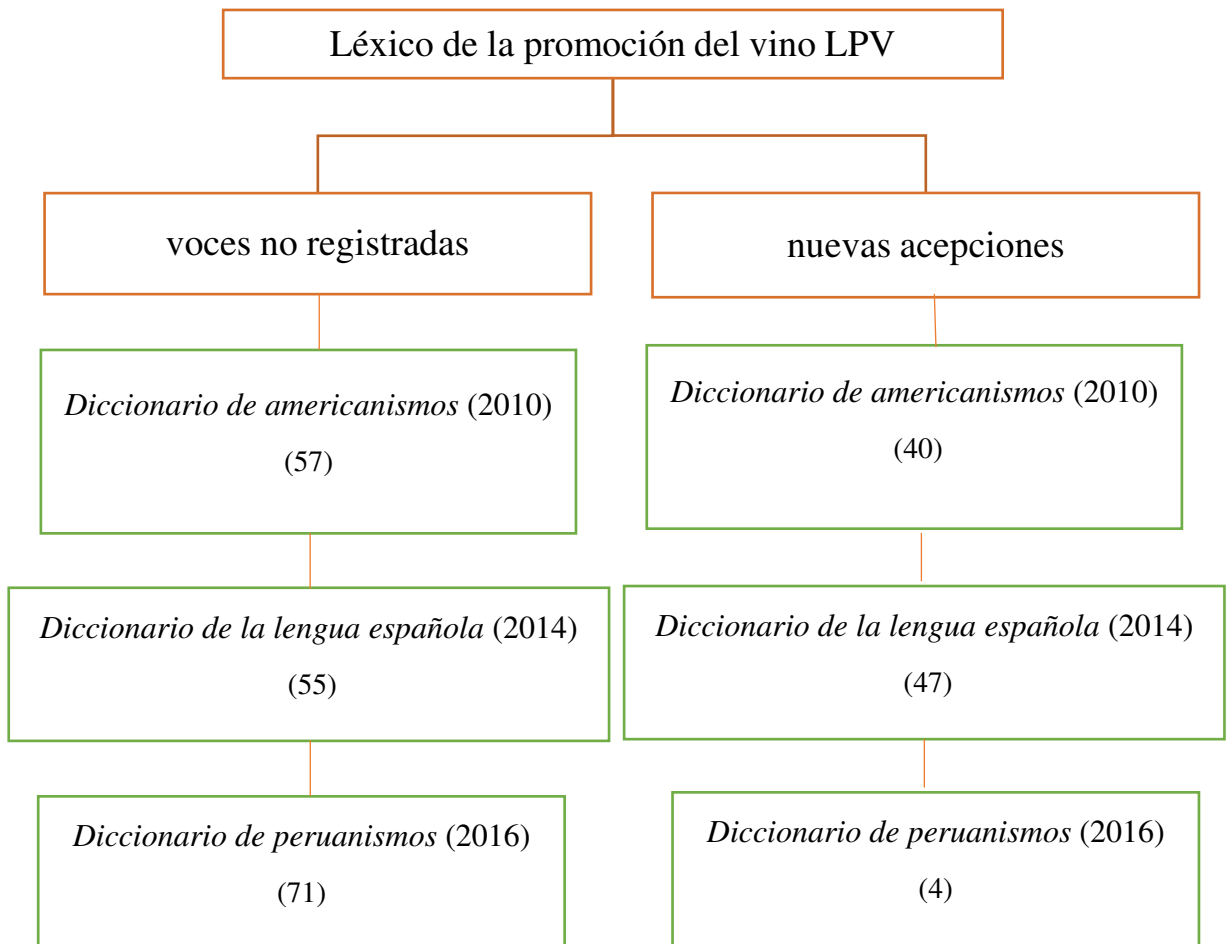


### 6.5.3. Promoción

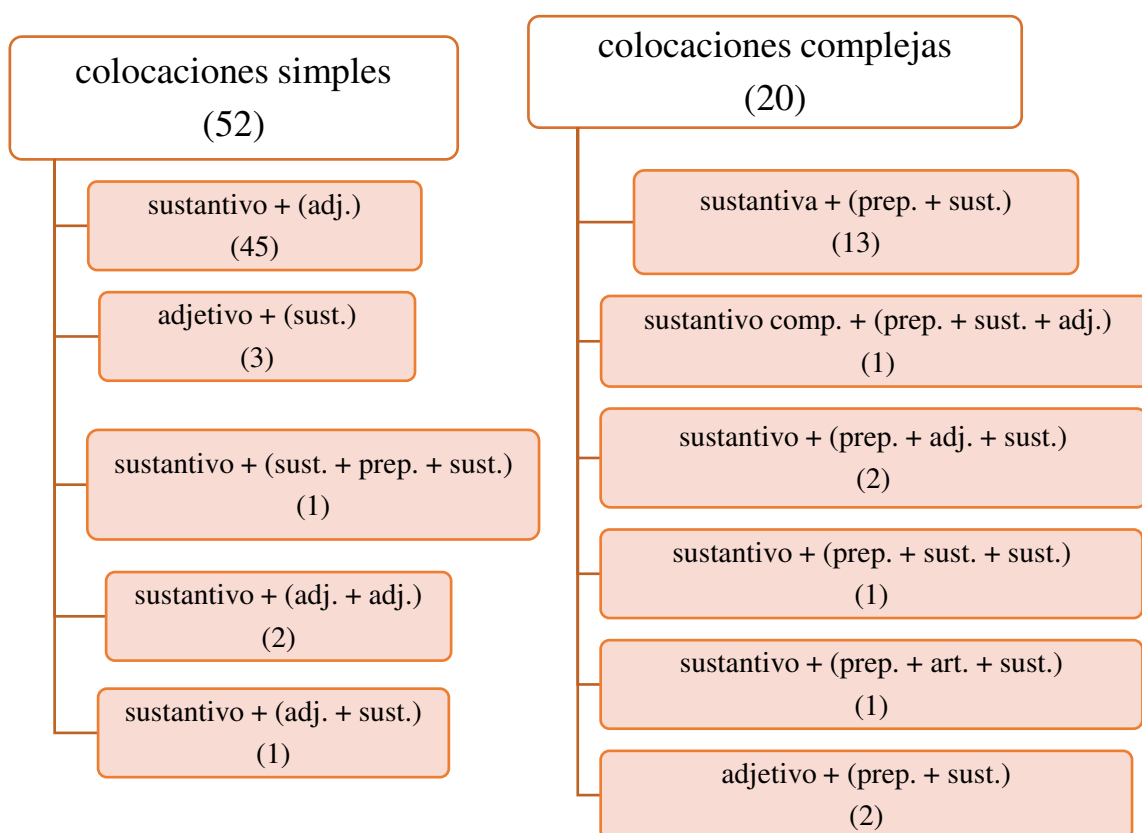
acidez alta	cristal en el vino	nariz del vino	vino coca cola
acidez baja	champán <i>non vintage</i>	nota	vino complejo
acidez marcada	champán <i>vintage</i>	olor prístino	vino de baja intervención
acidez vibrante	concheur	pétnat	vino delicado
análisis sensorial	<i>crémant</i>	percibir	vino del viejo mundo
añada	descorche	pirazina	vino espumoso de método tradicional
aroma	<i>eiswein</i>	<i>prosecco</i>	vino fortificado
aspecto	envinar	percibir	vino franco
asti	equilibrado en boca	sacacorchos de dos tiempos	vino fresco
<i>brett</i>	escupir	sacacorchos de láminas	vino <i>frizzante</i>
<i>capsicum</i>	final largo	<i>schlossabfüllung</i>	vino gran reserva
cata analítica	<i>late harvest</i>	<i>sek</i>	vino joven
cata a ciegas	huevo de concreto	sentir	vino natural
cata descriptiva	<i>icewine</i>	servicio	vino por copa
cata hedonista	jerez	Sofia L'Orange	vino reserva
cata hedonística	jerez amontillado	sumiller	vino sin intervención
cata vertical	lineal en boca	Toñuz	vino vegano
catar	maridaje	vino atlántico	Vittoria Reserva Malbec
caudalía	<i>mise en place</i>	vino artesanal	
Chianti Classico	Moscatel de Alejandría	vino a granel	
certificación biodinámica	primera nariz	vino biodinámico	

## CONCLUSIONES

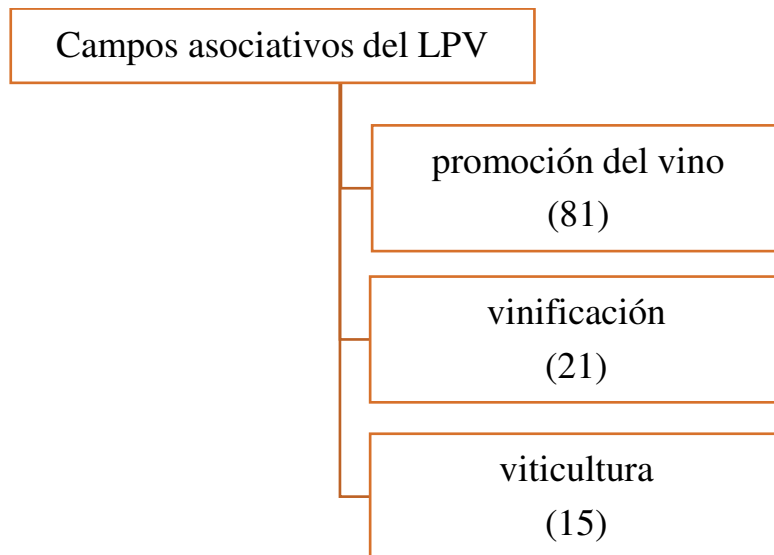
1. EL ESTUDIO FRASEOLÓGICO Y LEXICOGRÁFICO DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN LA PROMOCIÓN DEL VINO EN EL PERÚ presenta 117 voces, de las cuales 57 no se encuentran en el *Diccionario de americanismos* (DA 2010); 55 no se hallan en el *Diccionario de la lengua española* (DLE 2014); 71 no se encuentran en el *Diccionario de peruanismos* (DP 2016) y 52 no están registradas en ninguno de estos diccionarios. En cuanto a las acepciones, 42 no se encuentran en el DA 2010 ni el DLE 2014 ni en el DP 2016.



2. En el ESTUDIO FRASEOLÓGICO Y LEXICOGRÁFICO DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN LA PROMOCIÓN DEL VINO EN EL PERÚ, las colocaciones, según su clase, son simples y complejas. En las colocaciones simples (52), se identificaron las siguientes estructuras: sustantivo + adjetivo (45), adjetivo + sustantivo (3), sustantivo + sustantivo + preposición + sustantivo (1), sustantivo + adjetivo + adjetivo (2) y sustantivo + adjetivo + sustantivo (1). En las colocaciones complejas (20), las estructuras son las siguientes: sustantivo + preposición + sustantivo (13), sustantivo compuesto + preposición + sustantivo + adjetivo (1), sustantivo + preposición + adjetivo + sustantivo (2), sustantivo + preposición + sustantivo + sustantivo (1), sustantivo + preposición + artículo + sustantivo (1), adjetivo + preposición + sustantivo (2).
3. preposición + sustantivo + adjetivo (1), sustantivo + preposición + adjetivo + sustantivo (2), sustantivo + preposición + sustantivo + sustantivo (1), sustantivo + preposición + artículo + sustantivo (1), adjetivo + preposición + sustantivo (2).



4. En el ESTUDIO FRASEOLÓGICO Y LEXICOGRÁFICO DE LOS TÉRMINOS UTILIZADOS EN LA PROMOCIÓN DEL VINO EN EL PERÚ, los términos se agrupan en tres campos asociativos: la viticultura (15), la vinificación (21) y la promoción del vino (81).



## ANEXO

**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**  
**Universidad del Perú, Decana de América**  
**FACULTAD DE LETRAS Y CIENCIAS HUMANAS**  
**Escuela Profesional de Lingüística**

### CUESTIONARIO

Estimado(a) colaborador(a):

Mediante el presente cuestionario se busca obtener información acerca del lenguaje especializado de los términos utilizados en la promoción del vino en Perú; razón por la cual, se agradece que responda con objetividad.

1. ¿Qué entiende usted por «vino natural»?
2. ¿Qué entiende usted por «vino elegante»?
3. ¿Qué entiende usted por «vino fresco»?
4. ¿Qué entiende usted por «vino *frizzante*»?
5. ¿Qué entiende usted por «uvas criollas»?
6. ¿Qué entiende usted por «Champagne o champán»?
7. ¿Qué entiende usted por «vino *crémat*»?
8. ¿Qué entiende usted por «uva negra criolla»?
9. ¿Qué entiende usted por «vino cava»?
10. ¿Qué entiende usted por «vino franco»?

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adex. (2017). EE. UU. se consolida como principal destino de vino peruano. Recuperado de <https://www.adexperu.org.pe/notadeprensa/ee-uu-se-consolida-como-principal-destino-de-vinoperuano/#:~:text=UU.%2C%20China%2C%20Alemania%2C,y%20Vi%C3%B1edos%20Taberner%20S.A.C.%2C%20L.C.>
- Ahumada, I. (2001). Problemas de la definición enciclopédica en las palabras especializadas. *Las Lenguas de especialidad y su didáctica*. pp. 59-68.
- Agraria.pe. (2023). Perú exportó vino por USD 955 mil entre enero y julio de 2023. Recuperado de <https://agraria.pe/noticias/peru-exporto-vino-por-us-955-mil-entre-enero-y-julio-de-2023-32854>
- Alvarez, J. (2009). *Diccionario de peruanismos*. Lima: Editorial Studium.
- Álvarez, J., Jurgenson, G. (2003). *Cómo hacer investigación cualitativa*. Distrito Federal: Editorial Paidós Mexicana.
- Álvarez, P. (2023). Lo que cuesta comer en los 10 mejores restaurantes del mundo. Recuperado de <https://www.elperuano.com.pe/lo-que-cuesta-comer-en-los-10-mejores-restaurantes-del-mundo>
- Andina. (s. f.). Conoce por qué la uva pisquera quebranta es originaria del Perú. Recuperado de <https://andina.pe/agencia/noticia-conoce-que-uva-pisquera-quebranta-es-originaria-del-peru-766254.aspx>
- Arias, J. (2020). Técnicas e instrumentos de investigación científica. Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica. <https://doi.org/http://hdl.handle.net/20.500.12390/2238>
- Arias, J. (2021). *Técnicas e instrumentos de investigación científica*. Arequipa: Enfoques Consulting EIRL.
- Arias, J., Covinos, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Arequipa: Enfoques Consulting EIRL.
- Bardales, P. (2014). *Avances de la vitivinicultura en el Perú*. [Tesis para optar el grado de ingeniero, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cajamarca] Repositorio de la Universidad de Cajamarca.

- Bartsch, S., Evert, S. (2014). Towards a Firthian Notion of Collocation. *Vernetzungsstrategien Zugriffsstrukturen und automatisch ermittelte Angaben in Internetwörterbüchern*, 2(1), pp. 48-61.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Bogotá: Pearson Educación.
- Blanco, M. (2007). La definición aristotélica y el diccionario académico. *Revista de la Selección de Filología de la Facultad de Filosofía y Letras*, vol. 30, N.º 1, pp. 37-52.
- Blanco, M. (2022). Industria del vino a nivel mundial logra récord histórico de exportación. *Revista Forbes Colombia*. <https://forbes.co/2022/04/27/negocios/industria-del-vino-a-nivel-mundial-logra-record-historico-de-exportacionadex>
- Bonilla E., Rodríguez, P. (2005). Más allá del dilema de los métodos. *La investigación en Ciencias Sociales*, pp. 105-115.
- Bosio, V. (2013). Manipulación, contacto y didacticidad en el discurso divulgativo de la degustación de vinos en sitios de internet argentinos. *Revista de la Sociedad Argentina de Lingüística*, N.º 1/2, pp. 145-166.
- Bracamonte, J. (2022). Tim Atkin en Perú, wine celebrity. *Gestión*. Recuperado de <https://blogs.gestion.pe/el-vino-de-la-semana/2022/11/tim-atkin-en-peru-wine-celebrity.html>
- Cáceres, H., Quispe, P., Pignataro, G., Orjeda, G., Lacombe, T. (2017). Caracterización morfológica de variedades de vid para producción de Pisco bajo condiciones de la zona media del valle de Ica, Perú. *Scientia Agropecuaria*, 8 (1), pp. 63-72.
- Campos, R. (2021). Leyendo etiquetas de vinos tintos de Ribera del Duero: hacia el anti-lenguaje poético en las notas de cata como subgénero publicitario. *Pragmalingüística* (29), pp. 80-109.
- Campos, J., Soto, N. (2021). Beneficio del vino en la enfermedad coronaria. *Revista Ciencia y Salud Integrando Conocimientos*, 5(1), pp. 13-18.
- Cano, A. (2007). Importancia y necesidad de la lexicografía oriental al español L/LE. *Revista de Filología*, N.º 25, pp. 89-96.

- Capra, D. (2016). La marcación de la fraseología en diccionarios italiano-español y español-italiano. *Paremia*, 25, pp. 45-59.
- Carriscondo, E. (2005). Reseña "De la definición lexicográfica" de Luis F. Lara. *Nueva Revista de Filología Hispánica*, LIII (1), pp. 206-212.
- Carriscondo, E. (2008). La labor lexicográfica de Esteban de Terreros. *Oihenart: cuadernos de lengua y literatura*, N.º 23, pp. 13-34.
- Castillo, M. (2000). «Norma y producción lingüística: las colocaciones léxicas en la enseñanza de segundas lenguas». En ASELE. Actas XI, pp. 267- 272. Centro virtual Cervantes. Disponible en [http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca\\_ele/asele/pdf/11/11\\_0267.pdf](http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/11/11_0267.pdf)
- Castillo, Z. (2013). Léxico del proceso de fabricación de vinos peruanos. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua* (55), pp. 217-237.
- Castro, M. (2020). *El consumo de vino y la promoción del enoturismo en el Perú, 2019*. [Tesis de doctorado, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Universidad San Martín de Porres]. Repositorio académico de la USMP.
- Čechová, Z. (2013). *La microestructura de los diccionarios de uso*. [Tesis de maestría, Facultad de Artes, Universidad Masaryk]. Repositorio de Masarykova univerzita.
- Contreras, M., Elías, L. (2015). *Lagares rupestres*. La Rioja: Asociación para el desarrollo de Rioja Alta.
- Cordero, S. (2007). “Diccionario de la lengua española. secundaria” (diles): planta para su elaboración con algunos apuntes básicos de metalexigrafía. *Revista Káñina*, XXXI (1), pp. 167-195.
- Cordero, S. (2009). Algunas consideraciones sobre el lenguaje común y el lenguaje técnico. *Káñina, Rev. Artes y Letras, Univ. Costa Rica*, XXXIII Especial, pp.75-80.
- Corpas, G. (1996). *Manual de fraseología española*. Madrid: Gredos.
- Cruz, E. (1999). Aspectos generales de la Lexicografía. *Thesaurus*, núm. 2, pp. 412-432.
- Cueto, H. (2020). La breve pero fascinante historia de los Mason Jars. *Business Insider México*. Recuperado de <https://bit.ly/4ahnxVn>



- Dannemam, M. (1998). Apuntes sobre el léxico del vino chileno. *Historische Anthropologie, Kultur, Gesellschaft, Alltag*, N.º 4, pp. 420-437.
- Dargent, E. (2021). *Las uvas, el vino y el pisco*. Lima: Universidad Privada San Juan Bautista.
- Dender, R. (2022). *Microestructura de los diccionarios español-inglés e inglés español. Comparación y análisis*. [Tesis de pregrado, Universidad de Zagreb, Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales]. Repositorio de la Universidad de Zagreb.
- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica*, 2(7), pp. 162-167.
- Elicer, M., Pfenniger, F. (2022). *La ruta del corcho*. [Tesis de licenciatura, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad de Chile]. Repositorio académico de la Universidad de Chile. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/191696>
- El Conocedor. (2018). Screw cap, tecnología en vinos australianos. <https://revistaelconocedor.com/screw-cap-tecnologia-en-vinos-australianos/>
- Espejo, E. (1999). Aspectos generales de la lexicografía. *Thesaurus*, Tomo LIV, N.º 2, pp. 412-432.
- Estopa, R. (1998): El léxico especializado en los diccionarios de lengua general: las marcas temáticas». *Revista Española de Lingüística*, 28/2, pp. 359-38.
- Fernández, C. (2020). *Diccionario, formación e información. Diseño de un recurso lexicográfico escolar en el siglo XXI*. [Tesis de doctorado, Universidad de Vigo, Escuela Internacional de Doctorado]. Repositorio de la Universidad de Vigo.
- Fernández, M., Meraz, L. (2022). Etiqueta como estrategia de compra. Vinos ganadores de concurso internacional. *Rivar*, vol. 10 N.º 30, pp. 230-245.
- Forbes Perú. (2023). Vinos peruanos brillan en el Concurso Mundial de Bruselas. Recuperado de <https://bit.ly/3RkClH>
- Francàs, R. (2021). La moda del vino en lata conquista las bodegas españolas. *La Vanguardia*. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/comer/beber/20210415/6735693/moda-vino-lata-conquista-bodegas-espanolas.html>

- Gaitán, N., Torres, S. (2018). El corcho una estructura que conserva el mejor sabor del vino. *Punto de Vista*, vol. 9 N.º 2 (14), pp. 1-21.
- Gallardo, E. (2017). *Metodología de la investigación*. Huancayo: Universidad Continental.
- García, A. (2002). Definición lexicográfica y fraseológica. *Revista de la Facultad de Filosofía y Letras*, Tomo 52-53, pp. 125-139.
- García-Page, M. (2004): «De los fines y confines de la Fraseología», en González Calvo et al. *Actas VII Jornadas de Metodología y Didáctica de la Lengua Española: las Unidades Fraseológicas*. Cáceres: Universidad de Extremadura, 23-79.
- García, E. (2005). El vino en la cocina. Historia, tradición y originalidad. *Revista Murciana de Antropología*, (12), 297-308.
- García, M. (2023). Empresarios del vino invierten cerca de S/ 100,000 anuales en sus bodegas. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/empresas/empresarios-del-vino-invierten-cerca-de-s-100000-anuales-en-sus-bodegas-noticia/?ref=gesr>
- Cierres de vino. Corchos, tapas de rosca o tapones de vidrio. ¿Cuál es mejor y por qué?* Wein.plus. Recuperado de <https://revista.wein.plus/faq/cierres-de-vino/que-vinos-cierra-con-tapones-de-cristal>
- Gómez, J. (2020). Qué son los vinos fortificados. *Culinary*. Recuperado de <https://www.culinaryartschool.edu.mx/que-son-los-vinos-fortificados/>
- Gutiérrez, J. (2010). Niveles y procesos en la definición del diccionario. *Quaderns de Filologia*, vol. xv, pp. 121-138.
- Haensch, G., Wolf, L., Ettinger, S., Werner, R. (1982). *La lexicografía*. Madrid: Editorial Gredos.
- Hernández-Ávila, C., Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *Alerta*, Revista científica Del Instituto Nacional De Salud, 2(1), pp. 75-79. <https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- Henriksen, B. (2013). Research on L2 learners' collocational competence and development—a progress report. *C. Bardel, C. Lindqvist, & B. Laufer (Eds.) L*, 2, pp. 29-56.
- Huertas, L. (2004). Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *Universum (Talca)*, 19(2), pp. 44-61.

- Invia. (2014). Elaboración del vino rosado parte 1. Portal web. Recuperado de <http://inviahobby.com/elaboracion-vino-rosado/>
- Johnson, H., Robinson, J. (2021). *Atlas mundial del vino*. (Octava edición). Barcelona: Blume.
- Kerlinger, F. (1979). *Enfoque conceptual de la investigación del comportamiento*. Distrito Federal: Nueva Editorial Interamericana.
- Kocjancic, P. (2004). Acerca de la macroestructura y la microestructura en el diccionario bilingüe. *Verba Hispánica*, N.º 12, pp. 171-186.
- Lara, L (2004). De la definición lexicográfica. *Boletín de Filología*, Tomo XL, pp. 325-331.
- Lara, L. (2006). *Curso de lexicología*. Ciudad de México: El Colegio de México.
- Larousse. (2013). *El mundo del vino*. Barcelona: Larousse Editorial.
- La República. (2023). El ranking de los diez vinos más costosos del mundo por calidad y prestigio de marca. Recuperado de <https://bit.ly/4ahXjSU>
- La Semana Vitivinícola. (2017). Vinolok, el tapón de vidrio. Recuperado de <http://www.sevi.net/es/3490/21/10151/Vinolok-el-tap%C3%B3n-de-vidrio-cierre-vino-tapon-cristal-vinolok-preciosa.htm?platform=hootsuite&tpl=14>
- Maciel, N., Saldívar, R., Lozano, E. (2016). *Identificación de las colocaciones de la palabras de clase abierta a través del uso del corpus lingüístico en el léxico de la vitivinicultura*. Baja California: Universidad Autónoma de Baja California.
- Luque, J. (2020). Naranja: el nuevo color del vino. *El País*, recuperado de [https://elpais.com/gastronomia/elcomidista/2020/10/28/articulo/1603883782\\_073961.html](https://elpais.com/gastronomia/elcomidista/2020/10/28/articulo/1603883782_073961.html)
- Maldonado, C. (2019). Las investigaciones de mercado en lexicografía comercial: un aprendizaje para el mundo académico e investigador. *Revista Internacional de Lenguas Extranjeras*, N.º 10, pp. 101-118. <https://revistes.urv.cat/index.php/rile>
- Marroquín, S. (2021). ¿Sin copa y sin sacacorcho? Llegó el vino en lata. *El Comercio*. Recuperado de <https://bit.ly/3Rm0Iau>
- Martínez, J. (2000). Usos lingüísticos de las actividades vinícolas riojanas. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. N.º 1, pp. 241-257.
- Martínez de Sousa, J. (2009). *Manual básico de lexicografía*. Asturias: Ediciones Trea S. L.

- Martínez, M. (2001). Setenta años de la teoría de los campos: balance provisional. *Revista Española de Lingüística*, 33, 2, pp. 261-314.
- Martos, P. (2016). Sobre la aplicación de los criterios de análisis de colocaciones verbo + sustantivo a materiales históricos. *Estudios de Lingüística*. Universidad de Alicante, 30, pp. 213-238.
- McGovern, P., Jalabadze, M., Batiuk, S., Caillan, M.P., Smith, K.E., Hall, G.R., Kvavadze, E., Maghradze, D., Rusishvili, N., Bouby, L., Failla, O. (2017). Early neolithic wine of Georgia in the South Caucasus. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 114(48): E10309-E10318 <https://www.pnas.org/content/pnas/114/48/E10309.full.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2019). Bodegas y viñedos para la producción tradicional de pisco.
- Miño, J. (2012). *Fundamentos para elaborar vino blanco común en un desarrollo tecnológico*. Argentina: Editorial Universitaria.
- Molero, C., Salazar, D. (2012). Ejercicios prácticos para trabajar las colocaciones léxicas en el aula de ELE. *Instituto Cervantes de Bruselas*, Actas I encuentro internacional de profesores del ELE, pp. 79-87.
- Molina, C., Ruiz, A., Hernández, S. (2020). Un modelo de definiciones terminográficas para un glosario de documentos litúrgicos virreinales de México. *Textos en Proceso*, 6(1), 96-117. <https://doi.org/10.17710/tep.2020.6.1.6molinaruizhernandez>
- Monje, C. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Neiva: Universidad Surcolombiana.
- Morala, S. (2018). *Vides y vinos de la antigua Grecia*. [Tesis de doctorado, Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Filología, Departamento de Filología Griega y Lingüística Indoeuropea]. Repositorio de la Universidad Complutense de Madrid.
- Moreno, S., Buyse, K. (2003). Colocaciones léxicas: pistas y Trampas. *Mosaico*, pp. 10-18.
- National Geographic. (2023). *Cuándo y cómo se descubrió el fuego: la verdad de la historia*. Recuperado de <https://www.nationalgeographic.com/historia/2023/03/cuando-y-como-se-descubrio-el-fuego-la-verdad-de-la-historia>

- Nolazco, L. (2021). *Léxico de la vitivinicultura en la localidad de Lunahuaná: recursos de formación lingüística y estudio lexicográfico*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Letras y Ciencias Humanas, Escuela Profesional de Lingüística]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.
- Organización Internacional de la Viña y el Vino. (2016). *Vinos especiales*. Recuperado de <https://www.oiv.int/public/medias/3758/f-code-i-44es.pdf>
- Organización Internacional de la Viña y el Vino. (2019). Producción de vino de 2019. Recuperado de <https://www.oiv.int/public/medias/7036/es-oiv-point-de-conjoncture-octobre-oiv.pdf>
- Organización Internacional de la Viña y el Vino. (2023). *Perspectivas de la producción mundial de vino*. Recuperado de <https://bit.ly/3tiTKLm>
- Orús, A. (2023). La industria mundial del vino: Datos estadísticos. *Statista*. Recuperado de <https://es.statista.com/temas/9173/industria-del-vino-en-el-mundo/#topicOverview>
- Penas, A. (2012). Colocación y solidaridad: su relevancia lexicográfica para el *Diccionario Coruña de la lengua española actual*. *Dialogía*, 6, pp. 45-81.
- Peynaud, E. (2003). *Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino*. Madrid: Ediciones Paraninfo S.A.
- Piotrowski, T. (2013). *The Bloomsbury Companion To Lexicography* (1st ed.). Bloomsbury Publishing. Retrieved from <https://www.perlego.com/book/875038/the-bloomsbury>
- Porto, J. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*, Madrid: Arco/Libros.
- Poulsen, S. (1991). Word combinations as lexical building blocks. A theoretical framework and a possible concept for a specialized dictionary of English collocations for text production. Institute for Language and Communication, Odense University: Prize paper.
- Portilla, L. (2008). *Léxico peruano, español de Lima*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Portilla, L. y Ferrell, M. (2011). *Voces del español del Perú*. Lima: Editorial Universitaria de la Universidad Ricardo Palma.
- Portilla, L. (2020). Léxico sanmarquino: estudio Lexicográfico preliminar. Lima: *Acta Herediana*, 63(2), 158-165. <https://doi.org/10.20453/ah.v63i2.3836>
- Ramírez, L. H. (1996). *Estructura y funcionamiento del lenguaje*. Lima: Derrama Magisterial.

- Ramos, C. (2020). Los alcances de una investigación. *CienciAmérica*, vol. 9 (3), pp. 1-6.
- Rao, V. C. S. (2018). The importance of collocations in teaching of vocabulary. *Journal of research scholars and professionals of English language teaching*, 7(2), pp. 1-8.
- Rascón, A. (2020). El ejemplo lexicográfico: esencia y procedencia. *Revista Digital Internacional de Lexicología, Lexicografía y Terminología (Redillet)*, N.º 3, pp. 1-25.
- Reales Chacón, L, J., Robalino Morales, G, E., Peñafiel Luna, A, C., Cárdenas Medina, J, H., Cantuña-Vallejo, P, F., (2022). El Muestreo Intencional No Probabilístico como herramienta de la investigación científica en carreras de Ciencias de la Salud. *Revista Universidad y Sociedad*, 14(S5), 681-691.
- Reyes, E. (2022). *Metodología de la investigación científica*. Conneaut Lake: Page Publishing, INC.
- Rodríguez, S., González, R., Rodríguez, M., Vázquez, J. (2018). El vino, ¿beneficioso o perjudicial para la salud? *Medicentro Electrónica*, vol.22 N.º 4, pp. 343-350.
- Romero, H., Real, J., Ordoñez, S., Gavino, G., Saldarriaga, G., (2021). *Metodología de la investigación*. [Libro en línea]
- Salamanca, A., Crespo, C. (2007). El muestreo en la investigación cualitativa. *Nure Investigación*, N.º 27, pp. 1-4.
- Sánchez, H., Reyes, C. (2015). *Metodología y diseños en la investigación científica*. Lima: Business Support Anneth SRL.
- Sánchez, S. (2019). El saber histórico como recurso argumentativo en las etiquetas de vino. *RIVAR (Santiago)*, vol. 6, N.º 16, pp. 49-64.
- Seco, M. (2003). *Estudios de lexicografía española*. Madrid: Editorial Gredos.
- Secretaria de Agricultura del Gobierno de México. (s. f.). Franja del vino, tradición vinícola. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/franja-del-vino-tradicion-vinicola>
- Serra, S. (2012). *Gramática y diccionario: contornos, solidaridades léxicas y colocaciones en lexicografía española contemporánea*. [Tesis de doctorado, Facultad de Filología, Universidad Complutense de Madrid]. Repositorio de la Universidad Complutense de Madrid.

- Soldi, A. (2006). La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII. *Universum (Talca)*, 21(2), 42-61. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762006000200004>
- Sotelo, S. (2020). *Influencia del envase bag in box en la percepción de vino Malbec*. [Tesis de licenciatura, Facultad de Enología y Agroindustrias, Universidad Juan Agustín Maza]. Repositorio de la Universidad Agustín Maza.
- Soto, B. (2021). *Nuevas tendencias en los sistemas de envasados y cierre en vino, y sus oportunidades en el mercado*. [Tesis para optar el grado de enólogo, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias]. Repositorio de la Universidad de Valladolid.
- Tarp, S. (2012). Do we need a (new) theory of lexicography? *Lexikos*. 22, pp. 345-356.
- Teniolo, M. y Zurita, M. (2014). El vino, bebida nacional de los argentinos estudio léxico de especialidad. *XVII Congreso Internacional Asociación de Lingüística y Filología de América Latina (ALFAL 2014)*.
- Toro-Lira, G. (2018). *Las viñas de Lima: inicios de la vitivinicultura sudamericana 1539-1551*. Lima: Universidad Ricardo Palma.
- Toro-Lira, G. (2022). *Las viñas de Lima: inicios de la vitivinicultura sudamericana 1539-1551*. Independently published.
- Trubnikova, A. (2023). La cata de vino como género comercial: estudio y traducción al ruso con tesoro.
- Ulloa, T. (2022). Covid-19: enfermedad y simbolismo social. Un estudio desde la ciencia lingüística. *ELUA*, (37), 141-153. <https://doi.org/10.14198/ELUA.19794>
- Wine Folly. (s. f.). Wine Bottle Sizes. Recuperado de <https://winefolly.com/tips/wine-bottle-sizes/>
- Zanabria, L. (2020). La conquista del imperio incaico: el Cuzco como inicio del establecimiento del poder español. *Revista Peruana de Antropología*, vol. 5, N.º 6, pp. 165-171.