

## Patrones de ordenamiento cognitivo en el Análisis Sensorial de Vinos (ASV)<sup>1</sup>

Iris Viviana Bosio- Liliana Cubo de Severino  
Universidad Nacional de Cuyo

**RESUMEN:** Dentro del gran marco de referencia de la Lingüística cognitiva, en este artículo se parte de la hipótesis de Langacker (2000) de que la conceptualización se construye de manera dinámica, no necesariamente dentro de un dominio delimitado, con conexiones en las que un concepto es punto de referencia del siguiente. En el evento complejo Análisis Sensorial de los Vinos (ASV), se analiza la denominación lingüística de los colores, olores y sabores de los vinos, en la que los lexemas no siempre corresponden al dominio del vino sino que surgen de analogías con otros dominios de la experiencia. El objetivo es reconocer patrones de ordenamiento cognitivo en el género “contraetiqueta” y determinar a qué principios ordenadores responden. Los resultados sugieren que, en el plano del discurso, pueden identificarse caminos naturales constituidos por cadenas de puntos de referencia, tales como el arquetipo conceptual de la cara humana y la secuencia temporal del evento, que muestran la conceptualización dinámica del evento cognitivo analizado.

**PALABRAS CLAVE:** discurso- lexicón- conceptualización- dominios cognitivos- evento cognitivo

**ABSTRACT:** Set within the framework of Cognitive Linguistics, the present paper assumes Langacker (2000) hypothesis that conceptualization is built dynamically, not necessarily within a bounded domain, with connections in which a concept is the point of reference of the next

---

1 Una primera versión de este trabajo ha sido presentada como ponencia en el I Simposio de la Asociación Argentina de Lingüística Cognitiva (AALCO), realizado en Mendoza, Argentina, entre el 12 y el 13 de noviembre de 2009.

one. The linguistic designation of colors, smells and tastes of wines is analyzed in Wine Sensory Evaluation complex event. In that linguistic designation, lexemes do not always correspond to the domain of wine but emerge from analogies with other experience domains. This paper aims to recognize patterns of cognitive ordering in wine back labels. The findings suggest that, at the level of discourse, natural paths made of chains of points of references can be identify, such as the conceptual archetype of the human face and the temporal sequence of the event, showing the dynamics of cognitive event conceptualization analyzed.

KEY WORDS: discourse- lexicon- conceptualization- cognitive domains- cognitive event

## Introducción

En este artículo, partimos de la hipótesis de Langacker (2000) de que la conceptualización se construye de manera dinámica, no necesariamente dentro de un dominio delimitado, con conexiones en las que un concepto es punto de referencia del siguiente. El objetivo del presente trabajo es analizar la construcción dinámica de la conceptualización del Análisis Sensorial de Vinos (ASV), donde se establecen conexiones entre dominios cognitivos organizados según experiencias perceptuales en relación con el mundo de la naturaleza. Este dinamismo, sin embargo, no es caótico; en efecto, en el discurso podrían ser reconocidos patrones de ordenamiento convencionalizados por el uso, en los que se manifiesta la relación cognitiva *punto de referencia*. Esta es entendida por Langacker (2000) como la habilidad de invocar la conceptualización de una entidad con el propósito de establecer contacto mental con otra.

El evento cognitivo complejo que analizaremos, el Análisis Sensorial de Vinos (ASV) –también conocido como “cata” o “degustación” (Marziani 2005) –, para la mayoría de los especialistas consiste en la descripción de los vinos en función de las propiedades organolépticas que los caracterizan. Peynaud (1986:16) define estas propiedades como los caracteres físicos o químicos que componen una sustancia y que se convierten en organolépticos solo en el momento en que los percibimos a través de los órganos de los sentidos.

En el análisis sensorial descriptivo, pueden reconocerse dos fases: la fase sensorial fisiológica y la fase de traducción terminológica y de comunicación de la información (Abbal y otros 2003: 182). Puede evidenciarse, entonces, que existe un camino cognitivo por recorrer entre la percepción sensorial y la palabra. El problema radica en que, dado que el lenguaje de los colores –y más marcadamente– el de los olores y sabores es holístico, emocional y prototípico (Candeau, 2005), existe una significativa ausencia de lexemas que traduzcan o expresen la complejidad de la sensación percibida. Por lo tanto, se establecen cadenas comparativas, que se resuelven en el plano del discurso en expresiones analógicas y metafóricas. La comparación es un acto que está presente en todas las facetas y todos los niveles del procesamiento cognitivo (Langacker 2000:361). Lo que ocurre en nuestro dominio de estudio en particular es que, ante la ausencia de léxico propio, las mismas cadenas comparativas se utilizan de forma repetida<sup>2</sup>, lo que ha dado lugar a un léxico especializado de la degustación de vinos con base metafórica. Un ejemplo de este procesamiento es la siguiente descripción sensorial: “Vino con buen cuerpo y taninos amables”.

En este artículo, en primer lugar, nos referiremos, dentro del gran marco de referencia de la lingüística cognitiva, a la línea de investigación seguida para establecer los criterios de análisis de un corpus formado por contraetiquetas de vinos tintos y blancos en español y en inglés. En segundo lugar, presentaremos los resultados obtenidos en relación con el reconocimiento de patrones de ordenamiento discursivo en dicho corpus. Por último, a modo de discusión final, volveremos a la hipótesis planteada por Langacker a la luz de los resultados obtenidos.

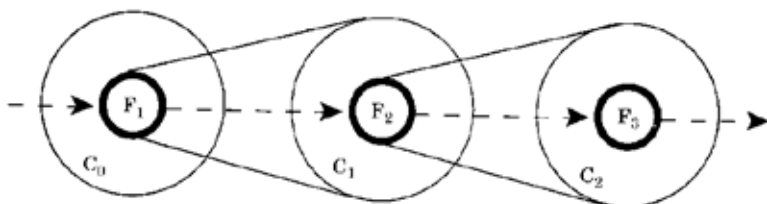
## Marco de referencia

Nuestro trabajo se inscribe en un enfoque sociocognitivo, que considera un sujeto cognitivo, en una situación comunicativa real, que en el flujo interactivo produce significados a partir de construcciones mentales (Salomão, 1999). Según Langacker (2000: 361), estas representaciones conceptuales no son entidades estáticas ni aisladas, sino de naturaleza inherentemente dinámica, es decir, procesadas en el tiempo, con vínculos

---

2 Este fenómeno recibe el nombre de *rutinización en la lingüística cognitiva*.

establecidos por medio de puntos de referencia. Esto implica un sucesivo cambio de focos, que lleva a la formación de cadenas de relaciones entre puntos de referencia:



F= Foco de atención C= Contexto

**Gráfico 1: Cadenas de puntos de referencia (focalización)**

Langacker (2000)

El dinamismo en la conceptualización está signado, por lo tanto, por la transición entre los distintos estadios que constituyen un evento cognitivo complejo (Langacker 2000). Hablar de un evento cognitivo complejo implica que para su conceptualización es necesario un escaneo secuencial entre distintos dominios de experiencia.

Una clase particular de transición entre dominios es la comparación, presente en todas las facetas y niveles del procesamiento cognitivo. Así, una cadena de comparaciones realiza el escaneo de distintos dominios de experiencia, dando lugar a procesamientos analógicos y metafóricos.

Este recorrido cognitivo en la conceptualización da origen a lo que Langacker denomina “camino naturales”, cadenas de ordenamiento cognitivo que se manifiestan metafóricamente como patrones de ordenamiento discursivo. El esquema de imagen del camino (Lakoff, 1987; Lakoff y Johnson, 1984), uno de los más recurrentes en el curso del desarrollo cognitivo, supone una organización lógica interna que comprende un punto de partida, una trayectoria y un punto de llegada. Cuando estos esquemas mentales se repiten o rutinizan y se desarrollan prototípicamente a nivel cognitivo, podemos hablar de caminos arquetípicos en la conceptualización de un evento cognitivo complejo, que crea la lengua emergente en el uso. Este fenómeno muestra cómo, cuando un conjunto de rutinas cognitivas se constituyen y mantienen,

modifican el uso lingüístico que transparenta la relación lenguaje, cultura y pensamiento.

## Metodología

Hemos partido del análisis de 20 contraetiquetas de vinos tranquilos (no espumantes) en español y en inglés. Hemos seguido un diseño cualitativo, con alcance descriptivo y explicativo, para lo cual han sido considerados los siguientes parámetros:

- a) presencia de caminos arquetípicos de dos tipos y su estructura secuencial por cadenas de puntos de referencia:
  - a.1) camino natural de acuerdo con el arquetipo conceptual “cara humana” en el evento de la degustación de vinos:
    1. Ojo
    2. Nariz
    3. Boca
  - a.2) camino natural de acuerdo con la secuencia temporal de los eventos “vitivinicultura” y “vinificación”
    1. vitivinicultura: Variedad de la uva- Alusión al lugar de origen de cultivo de la variedad- Descripción sensorial del vino- Proceso de añejamiento del vino- Servicio (Descorche / Maridaje o acompañamiento de comidas / Temperatura sugerida para el consumo)
    2. vinificación: Aromas primarios (propios de la cepa)- secundarios (de la fermentación)- terciarios (de la formación de bouquet)
- b) presencia de procesos de formación de distintos tipos de metáforas<sup>3</sup> en los descriptores sensoriales de los vinos: analogías, metáforas propiamente dichas, metonimias, sonificaciones.

---

3 Estos procesos reciben el nombre de *procesos de metaforización en la lingüística cognitiva*.

## Patrones de ordenamiento cognitivo en el Análisis Sensorial de Vinos

Si bien el léxico utilizado para describir el vino puede parecer arbitrario y subjetivo en el plano del discurso de la degustación, en el corpus analizado se puede observar un principio de ordenamiento lingüístico convencional que responde a distintos tipos de ordenamiento cognitivo. Por lo tanto, podríamos hablar de una convención motivada por la reiteración de cadenas comparativas.

Hemos identificado en el corpus dos tipos de caminos para el ordenamiento cognitivo, que marcan un “escaneo secuencial” en la cadena comparativa inherente al procesamiento analógico: por una parte, un camino natural de acuerdo con el arquetipo conceptual “cara humana”, basado fuertemente en la experiencia<sup>4</sup>; por otra, un camino natural de acuerdo con la secuencia temporal de los eventos “vitivinicultura” y “vinificación”.

a.1.) camino natural de acuerdo con el arquetipo conceptual “cara humana”

La degustación de un vino implica la percepción de sus características por medio de tres sentidos: vista, olfato y gusto (este último asociado con el tacto<sup>5</sup>). Esta primera fase de percepción se realiza en este orden, siguiendo un recorrido por la cara humana orientado de arriba a abajo, que responde a la metáfora conceptual orientada en el espacio<sup>6</sup> arriba es primero<sup>7</sup> (Lakof y Johnson, 1984). En la fase de la descripción de la percepción, se recorre lingüísticamente el mismo camino natural con

---

4 Los hechos basados en la experiencia se denominan *de base experiencial*, según la terminología de la lingüística cognitiva.

5 *Cuando el vino está en la boca, el examen es casi simultáneo, pero generalmente guarda este orden: sabores, sensaciones de tacto y aromas de boca. [...] los sabores son cuatro: dulce, ácido, salado y amargo. Las sensaciones de tacto son todas las que nos impresionan en la mucosa de la boca, encías, paladar, dientes, garganta, etc. Los aromas de boca se manifiestan vía indirecta o retronasal. La temperatura de la boca favorece la volatilización de los aromas, manifestando mayor intensidad, complejidad y otros que en la fase olfativa estaban confusos.* (Marziani, 2005: 54)

6 Este tipo de metáfora recibe el nombre de *orientacional*.

7 En este trabajo se adopta la convención en lingüística cognitiva de realizar la notación de las metáforas conceptuales en letras mayúsculas.

base en la experiencia, de manera que, en el 100% de las contraetiquetas analizadas, el orden es: descriptores visuales, descriptores olfativos, descriptores gustativos.



Contraetiqueta 4: Arquetipo “cara humana”

En la contraetiqueta 4, puede observarse que la descripción lingüística del vino según el arquetipo de la cara humana está apoyada icónicamente por un dibujo, que se constituye en el punto de referencia para la cadena sensorial: la vista es punto de referencia para el olfato y este, a su vez, para el gusto. En efecto, el color de un vino anticipa al degustador las notas que encontrará en la percepción olfativa y gustativa. De esta manera, la descripción lingüística sigue el mismo recorrido de la percepción: aparecen en primer lugar los descriptores visuales que aluden a la tonalidad y a la intensidad del color: *dark red with purple hints*; en segundo lugar, los descriptores olfativos que aluden al aroma: *aromas of blackberries with a subtle spicy touch*; y finalmente los descriptores de boca, que aluden, por una parte a la forma o “cuerpo” del vino: *very well structured*, y por

otra parte, a la persistencia de las sensaciones en boca o el recuerdo del vino en la boca: *long aftertaste*.

A partir de esta descripción, pueden observarse, además de la esquematización metafórica del camino, otros dos procesos de formación de metáforas:

a) la analogía, presente en los descriptores olfativos: *aromas of blackberries*. El proceso analógico compara el aroma del vino con el aroma de frutas, correspondiente a otro dominio de experiencia.

b) la metáfora estructural, presente en los descriptores de boca: *very well structured*. Esta expresión metafórica remite a la metáfora conceptual el vino es una forma, lo cual permite que pueda hablarse del vino en términos de las propiedades de una forma, como la estructura.

c) la personificación, en el descriptor de boca *long aftertaste*. El vino está personificado, ya que no es el vino el que tiene final de boca, sino el degustador quien percibe el final del gusto del vino en la boca. Además, se nombra el retrogusto (percepción en la boca del degustador) por el degustador, lo cual implica que también se presenta un proceso metonímico.

En los dos últimos casos, los calificativos son eufóricos. En efecto, en b), el valor positivo es transparente; mientras que en c), la asignación del valor positivo a “*long*” requiere conocimiento especializado, ya que los vinos pueden ser denominados cortos o vinos de baja calidad; intermedios o vinos de calidad media; y largos o vinos de calidad superior, según su persistencia en boca una vez deglutidos o expulsados. Por ello, “*long*” constituye, a su vez, una expresión metafórica orientada en el espacio, debido a la proyección del dominio espacial sobre el temporal.

a.2.) camino natural de acuerdo con la secuencia temporal de los eventos vitivinicultura y vinificación

## 1. Vitivinicultura

Por definición, la vitivinicultura es el arte de cultivar las vides y elaborar el vino (DRAE, 2001). Ya en la misma palabra, el orden de los componentes responde al arquetipo de la secuencia temporal de



los eventos: primero es la vid, después la vinificación. Ahora bien, si consideramos la imagen esquemática centro-periferia, podemos sostener que el componente “cultura” remite como centro al cultivo de la vid y la elaboración del vino y, por extensión metafórico-periférica, a las distintas actividades asociadas, como por ejemplo, el maridaje o la temperatura de servicio de los vinos.

**TRAPICHE**

**MALBEC**

*Variedad emblemática de Argentina. De color rojo vivo con tintes violáceos, aromas frutales a ciruelas y cerezas. Redondo en boca, con un toque de trufas y vainilla. Ideal para acompañar empanadas, carnes asadas, pastas, cocina sazónada y quesos.*

VINO TINTO. ELABORADO Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGAS TRAPICHE.  
EN EST.: A-71058, N° EXP. A-87923, MENDOZA, ARGENTINA. [www.trapiche.com.ar](http://www.trapiche.com.ar)  
Mendoza - Vino de Argentina

Aic. \_\_\_% vol.

75CL

Conviene seguirlos. Inedible los seguirlos. Continúa seguirlos. Se debe seguirlos. Inedible los seguirlos. Inedible los seguirlos. Beber seguirlos. Continúa seguirlos. Continúa seguirlos. Continúa seguirlos. Continúa seguirlos.

7 790240 017045

Nº LOTE

### Contraetiqueta 2: Camino natural de acuerdo con la secuencia temporal del evento “vitivinicultura”

En la contraetiqueta 2, el punto de partida del camino natural para la descripción del vino es la denominación de la cepa: “Malbec”. El cepaje opera como punto de referencia en la cadena de focalización; remite a un foco icónico (la alusión al terroire: Mendoza–Argentina), que a su vez, remite a la descripción sensorial del vino, la cual es punto de referencia del último foco de la cadena, el servicio, en este caso el maridaje.

Estos patrones de ordenamiento discursivo manifiestan un ordenamiento cognitivo natural de la secuencia temporal del evento complejo “vitivinicultura”. En efecto, la variedad de uva es la materia prima generadora de la actividad vitivinícola, que se cultiva en un espacio geográfico determinado. El producto de su elaboración es el vino, que tiene propiedades visuales, olfativas y gustativas particulares, según las cuales, al momento de beberlo, resulta indicado para acompañar determinados tipos de comidas.

Podemos afirmar que este patrón de ordenamiento discursivo es prototípico, dado que se presenta en el 85% de la muestra. La variación que puede encontrarse en este 85% (es decir, que no afecta a la secuencia descripta) se refiere:

- a) a la inclusión o no del indicador “añejamiento”
- b) dentro del indicador “servicio”, a la selección de subindicadores (descorche y/o temperatura y/o maridaje).

## 2. Vinificación

En relación con su origen, los aromas de los vinos pueden clasificarse en primarios, secundarios y terciarios. Los primarios son los que provienen de la uva y, por este motivo, son llamados también varietales; los secundarios se originan en la elaboración o fermentación; mientras que los terciarios son los característicos del periodo de envejecimiento o maduración de los vinos y dan origen al bouquet.

En esta clasificación, puede observarse cómo el uso de los adjetivos ordinales responde a un ordenamiento cognitivo basado en una secuencia temporal de origen experiencial, de acuerdo con el evento “vinificación”: se parte de la uva, que luego se elabora y su producto, el vino, finalmente se añeja.

Ahora bien, dado que el aroma que debe predominar en un vino de calidad es el primario o varietal, en el 75% de los textos analizados, aparece únicamente este tipo de descriptores. En el 25% restante el patrón discursivo manifiesta el camino natural correspondiente al evento “vinificación”: en una cadena de focalización, se toman como punto de referencia los aromas primarios, que a su vez, remiten a los aromas secundarios y estos,

a los terciarios. Este patrón de ordenamiento discursivo se revelaría como prototípico, dado que se sigue en el total de la muestra. La variación que puede encontrarse no afecta la secuencia descripta, ya que se origina en la presencia o ausencia de aromas secundarios o terciarios de acuerdo con las características olfativas propias de cada vino.

Así, en la contraetiqueta n° 19, puede observarse la descripción olfativa del vino que sigue el patrón completo:

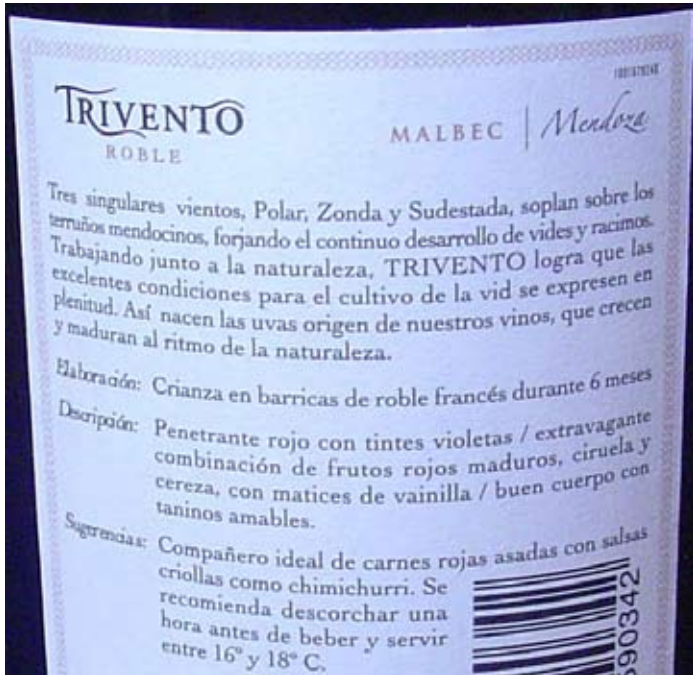
- a) aroma primario: aroma típico terroso (característico de la variedad Syrah)
- b) aroma secundario: borras de café
- c) aroma terciario: tabaco



**Contraetiqueta 19: Patrón completo del camino natural de acuerdo con la secuencia temporal del evento “vinificación”**

La contraetiqueta n° 20 es un ejemplo del tipo de variación mencionada, dado que solo se describen aromas primarios y terciarios:

- a) aromas primarios: frutos rojos maduros, ciruela y cereza
- b) aroma terciario: matices de vainilla



**Contraetiqueta 20: Variación del patrón del camino natural de acuerdo con la secuencia temporal del evento “vinificación”**

Los descriptores aromáticos, como puede observarse, responden, cognitivamente, a escaneos comparativo-metafóricos con dominios experienciales olfativos de la naturaleza, como frutos, flores, vegetales, minerales, etc.

## Discusión final

Todos habremos escuchado alguna vez comentarios escépticos acerca del vocabulario que emplean los expertos y los aficionados en la descripción sensorial de vinos. En efecto, parecería que la percepción general es la de un uso caótico, arbitrario y hasta extravagante del lenguaje. El análisis de la muestra revela que, por el contrario, es un uso motivado por la experiencia y convencionalizado por procesos de rutinarios de reiteración en el escaneo secuencial de cadenas comparativas.

Los resultados presentados sugieren, entonces, que tal como afirma Langacker (2000), la conceptualización del evento cognitivo del análisis sensorial de los vinos se construye de manera dinámica, con conexiones entre distintos dominios experienciales que originan cadenas de focalización o fenómenos de punto de referencia, cuyo resultado es la manifestación lingüística de patrones de ordenamiento discursivo o “camino naturales”. La comparación inherente a la interrelación de los distintos dominios experienciales involucrados es lo que origina, a nivel discursivo, la aparición de expresiones metafóricas, analógicas y metonímicas. De esta manera se comprueba, una vez más, el uso emergente del lenguaje en el discurso, esto es, la vinculación entre el lenguaje, la cultura y el pensamiento.

## Bibliografía

- Abbal, P. y otros (2003). “Análisis sensorial de los vinos”, en: C. Flanzy, *Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos*, 177-205, 2º ed. Madrid, Mundi Prensa. ISBN: 84-8476-074-X
- Candau, J. (2003). “El lenguaje natural de los olores y la hipótesis Sapir-Whorf”, en: *Revista de Antropología Social*, Universidad Complutense de Madrid, 243-259. ISSN 1131-558-X. Obtenido el 17 de enero de 2005 desde <http://revistas.ucm.es/cps/1131558x/articulos/RASO0303110243A.PDF>
- Lakoff, G. (1987). *Women, Fire and Dangerous Things*. Chicago, The University of Chicago Press. ISBN 0-226-46804-6

- Lakoff, G. y M. Johnson (1984). *Metaphors we live by*. Chicago, The University of Chicago Press. ISBN 0-226.46801-1
- Langacker, R. (2000). *Grammar and Conceptualization*. Berlin-New York, Mouton de Gruyter. ISBN 3-11-016604-6
- Marziani, R. (2005). *La cata de los vinos. Arte o Ciencia*. Mendoza, Bodegas de Argentina. ISBN 987-43-9571-0
- Peynaud, E. (1986). *El gusto del vino. El gran libro de la degustación*. Madrid, Mundi Prensa. ISBN 84-7114-167-1
- Real Academia Española (2001). *Diccionario de la lengua española*. 22 ed. Colombia, Printer Colombiana. ISBN 958-42-0445-9
- Salomão, M. (1999). *O processo cognitivo de mesclagem na análise lingüística do discurso. Juiz de Fora / Rio de Janeiro, UFJF/UFRJ/UERJ*.

RECIBIDO: 1-6-2010 • ACEPTADO: 9-9-2010

Iris Viviana Bosio es Magíster en Lingüística Aplicada y doctoranda en el Programa de Doctorado en Letras, Universidad Nacional de Cuyo. Profesora titular de “Comunicación Lingüística” y “Teoría de la Interpretación” (Universidad del Aconcagua) y Profesora Jefe de Trabajos Prácticos de “Psicolingüística” (Universidad Nacional de Cuyo). Temas de investigación: Discurso de divulgación científica de Análisis Sensorial de Vinos- Procesos cognitivos de producción y comprensión de textos especializados. Correo electrónico: irisvivianabosio@logos.uncu.edu.ar

Liliana Cubo de Severino es doctora en Filosofía y Letras (especialidad: Lingüística). Profesora titular de “Psicolingüística y Sociolingüística” en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo e investigadora independiente de la Carrera de Investigador Científico (CONICET). Tema de investigación: Procesos cognitivos de producción y comprensión de textos especializados. Correo electrónico: lilucubo@speedy.com.ar