

**YAMILÉ PÉREZ GARCÍA**

UCLV, Santa Clara, Cuba, [yamilep@uclv.edu.cu](mailto:yamilep@uclv.edu.cu)

**GLENDAGAMA GARCÍA**

UCLV, Santa Clara, Cuba, [glendagg95@nauta.cu](mailto:glendagg95@nauta.cu)

### ***Para un estudio de la lengua de especialidad del sector ronero en el español de Cuba***

En España ha visto la luz un número considerable de estudios motivados por la historia del vino en esa nación, que cuenta con la mayor extensión cultivada de viñas del mundo y se distingue por su amplia cultura enológica, y ha sido loable el aporte de estas investigaciones a la identificación y descripción de esta parte del vocabulario de la lengua española actual.<sup>1</sup>

En una breve consulta del *Diccionario de la lengua española* (edición del tricentenario, de la Real Academia Española), puede verse lo siguiente:

#### **vino**

Del lat. *vinum*.

1. m. Bebida alcohólica que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación.
2. m. Zumo de otras plantas o frutos que se cuece y fermenta al modo del de las uvas.

Y seguidamente se definen las siguientes formaciones, donde el vocablo *vino* aparece incluido: *Vino albillo*; *vino atabernado*; *vino clarete*; *vino cubierto*; *vino de cabezas*; *vino de coco*; *vino de una, dos orejas*; *vino de dos, tres, etc., hojas*; *vino garnacha o de garnacha*; *vino de garrote*; *vino de lágrima*; *vino de mesa*; *vino de nipa*; *vino de pasto*; *vino de postre o generoso*; *vino de quemá*; *vino de solera*; *vino de yema*; *vino dulce*; *vino generoso*; *vino medicamentoso o vino medicinal*; *vino pardillo*; *vino peleón*; *vino rosado*; *vino seco*; *vino tintillo*; *vino verde*, que denominan clases o usos del vino. Además, un conjunto no menor de locuciones del habla popular donde el vocablo también se inscribe. A saber: *bautizar, o cristianar el vino*; *dormir alguien el vino*; *pregonar vino* y *vender vinagre*; *tener alguien mal vino*; *tomarse alguien del vino*; *ser amigo de taza de vino*; *ser espíritu de vino*; *espolada de vino*; *limonada de vino*; *pan o vino*; *sopa de vino*.

A ello se suman los diversos productos lexicográficos que, sobre el área enológica, circulan en el mundo hispano. De ellos pudieron revisarse, por ejemplo: *Introducción a la Cata de Vinos. Manual del vino*, de Almudena de Pérez Salas, y *Diccionario de términos de cata: Guía de consulta para mejorar sus conocimientos en la cata de vinos y los aspectos relacionados con ella*, del Instituto de Educación Secundaria de Tenerife.

En Cuba, sin embargo, no existe ese gran conocimiento, ni tampoco el consumo de vino nos distingue, de ahí que el impacto de este vocabulario sea significativamente menor que en el español peninsular. A pesar de esto, sí es un componente importante en nuestra identidad cultural lo concerniente a la producción, comercialización y consumo del ron. Así lo afirman varios hechos que, por ordinarios, son poco atendidos: el ron ha sido motivo en la literatura cubana,<sup>2</sup> las bebidas alcohólicas son lo primero que se garantiza en cada fiesta, el *cover* de cada centro nocturno al que vamos empieza siempre por el ron, los rituales religiosos afrocubanos utilizan aguardiente u otras bebidas preparadas sobre esta base, la propaganda turística nacional e internacional tiene al ron entre sus ejes temáticos... hasta ETECSA, en el marcador de libros que incluye generosamente en la edición de sus páginas amarillas, presentó como motivo en 2016 la imagen del *Añejo especial Havana Club* —que seguramente terminó utilizándose por los niños en sus libros de texto escolares.

La historia del ron cubano forma parte inseparable de la historia de Cuba y es tan antigua como la colonización misma. El ron ligero nació aquí en la segunda mitad del siglo XIX, en el año 1862. Y desde esos tiempos hasta el 8 de noviembre de 1993, cuando se funda la Corporación Cuba Ron S.A., ha habido productores, obreros, comercializadores y simples consumidores que han hablado *sobre, con y para* el ron.

No obstante, cuando se consulta esta palabra en el *Diccionario de la lengua española* se obtiene lo siguiente:

#### **ron**

Del ingl. *rum*.

1. m. Bebida alcohólica obtenida por fermentación de la caña de azúcar.

Y no hay más; como tampoco existe, al menos hasta donde se tiene noticias, glosario ni texto cubano que mejore la desatención que ha tenido la lingüística hacia el vocabulario de esta área de especialidad que tanto ha aportado en el posicionamiento comercial e industrial de los productos cubanos de la fermentación y destilación

<sup>1</sup> En esta línea, uno de los estudios más significativos es el de Francisca Bajo Santiago *La terminología enológica del español en el siglo XIX*, que además de fijar el origen y aparición en los diccionarios y textos enológicos de estos componentes de la lengua del sector, tiene resultados innegables para la historia de la lengua española.

<sup>2</sup> Consúltense, como ejemplos, el cuento «Añejo, cinco siglos» de la narradora cubana María Elena Llana y versos de Nicolás Guillén como *¡Con lo que un turista traga / nada más que en aguardiente / cualquiera un cuarto se paga! (...)* *¡Con lo que un yanqui ha gastado / no más que en comprar botellas / se hubiera Juana curado!* («Visita a un solar») o *¿Quién los llamó? / Gasten su plata, / beban su alcohol, / cómprense un güiro (...)* *Todos estos yanquis rojos / son hijos de un camarón, / y los parió una botella, / una botella de ron* («Cantaliso en un bar») y *te voy a beber de un trago, / como una copa de ron; / te voy a echar en la copa / de un son* («Secuestro de la mujer de Antonio»).

de la caña de azúcar en el orbe. El léxico o el discurso característicos de esta área de acción social en Cuba no ha sido identificado, mucho menos descrito, aunque sí se tiene noticias de estudios desde lo sociocultural y lo sociológico.<sup>3</sup> El *Diccionario ejemplificado del español de Cuba* (2015) no incluye *ron*, sí el cubanismo *ronera* para la empresa productora de ron y para una especie de taberna donde se expende esta y otras bebidas alcohólicas. Sin dudas, insuficiente.

Esta es la razón por la cual, adscrito al Programa Nacional para el rescate de nuestra identidad, la identificación y caracterización de los elementos y procesos lingüísticos que identifican lo cubano ha incluido entre sus líneas el estudio del vocabulario ronero.<sup>4</sup> Para ello, se incluyen tres universos de análisis: el habla, los productos lexicográficos y los textos emanados de la producción —entiéndase potenciales manuales que se utilicen en el ramo— y de la comercialización —propaganda turística, notas de cata en *brochures*, etiquetas. Todos ellos cubiertos por estudiantes, egresados y profesores de la carrera Licenciatura en Letras en la Universidad Central de Las Villas.

Evidentemente enmarcado en la antropología lingüística, lo que interesa particularmente son los términos — vocablos generalmente monosémicos, con acepción(es) terminológicas, e incluidos o no en obras lexicográficas— y tecnicismos —entendidos aquí como unidades del léxico general con alguna(s) acepción(es) terminológicas reconocidas o demostrables mediante este estudio— que distinguen esta área de especialidad. No obstante, se reconoce que este sector es fuente riquísima de no pocos giros y frases para el habla popular, que serían igualmente interesantes, para estudios posteriores.

El primer acercamiento al léxico de esta área se obtiene por la investigación «La descripción comercial especializada de rones cubanos: análisis léxico-semántico y morfosintáctico de una muestra de *Cubay* y *Havana Club*», de Glenda Gama García, que utiliza como corpus los mensajes impresos en las contraetiquetas de doce productos de estas marcas. Seleccionando al ron insignia de Cuba y al fabricado por excelencia en la ronera central de la isla, logra este estudio identificar resortes comunes en los mensajes lingüísticos que aparecen en las contraetiquetas e identificar su doble fin: ofrecer una descripción especializada del producto y aportar información que motive su compra. Además, elementos como forma, soporte, tipo de información incluida y la utilidad o finalidad determinan que estos mensajes son especiales. Estos aspectos llevan a proponer la denominación de *descripciones comerciales especializadas* para estos textos particulares.

Efectivamente, la producción de etiquetas es una práctica de lenguaje sometida a condicionamientos e influencias que provienen de actividades diversas. En «Diseño gráfico de etiquetas para envases de vino», Schilardi y Periba señalan que al ser una práctica desarrollada en el marco de la actividad comercial-publicitaria, aparecen en una etiqueta dos ámbitos que influyen particularmente: el de las normativas legales (generales del comercio y la publicidad o particulares de la actividad de difusión de la bebida) y el de la actividad enológica —entiéndase ronera en este caso—. De modo que todo lo que se plasma en una etiqueta surge influenciado, en primer lugar, por una red de tensión entre lo legalmente obligatorio y lo facultativo. Además, surge enmarcado en la especificidad que le otorga su inscripción en un ámbito de producción, estudio y promoción de un producto particular, como lo es una bebida alcohólica, donde la advertencia de sus efectos negativos para la salud añade a lo obligatorio y lo facultativo un matiz prohibitivo para salvar responsabilidades por parte del productor, pero poco efectivas, en realidad.

El mensaje incluido en la etiqueta tiene tres funciones fundamentales en las prácticas de producción y recepción textual que se consideran básicas para su definición como un tipo de texto particular: identificación, información y publicidad. La primera, se encarga de mostrar, presentar e individualizar el producto —lo denomina—; la segunda, es para brindar todos los datos pertinentes para considerarlo un producto único —lo describe—; y la tercera, está relacionada con la capacidad de captar el interés del potencial consumidor para la compra del producto —destaca su valor comercial. La plurifuncionalidad identificativa, informativa y publicitaria fundamentadas por Gama García no determina inflexibilidad en el orden temático o morfosintáctico<sup>5</sup>. Pero en

<sup>3</sup> En este apartado, no puede dejar de recibir justa mención la entrega 68 de la revista cubana *Signos*, número especial dedicado íntegramente a realizar un *Sondeo del ron cubano* de relevancia para cualquier estudio desde lo antropológico.

<sup>4</sup> Esta investigación es posible por el apoyo científico y financiero del Proyecto Nacional La Identidad cultural cubana y latinoamericana y los estudios humanísticos en la región central de Cuba (UCLV, código identificativo 10669) dirigido por la Dra. Gema Valdés Acosta.

<sup>5</sup> El estudio realizado por Gama García logra identificar como temáticas constantes, pero de presencia y orden no fijos en las descripciones comerciales especializadas: características del producto (color, aroma, sabor); proceso de producción (combinación, procedimiento, tiempo de creación, lugar); y un conjunto diverso de ideas asociadas al marketing (calidad, fabricante, propuestas para el consumo, valoración de experto, información sociocultural opcional). En cuanto a lo morfosintáctico, el estudio logra asociar las estructuras y fenómenos estudiados con las funciones identificativa, informativa y publicitaria de estos textos de las contraetiquetas.

A saber, sirvan como ejemplos puntuales: La aparición de los sujetos en posición inicial, dirigida especialmente a la función identificativa; la alta presencia de adjetivos, la presencia de verbos referidos a la fabricación del ron y sus cualidades; el privilegio de las oraciones declarativas en estos mensajes, la baja complejidad sintáctica, las oraciones subordinadas de relativo y la presencia de complementos circunstanciales de lugar, de tiempo y de causa, así como los de régimen preposicional, que explican cuestiones del proceso de producción (relacionados con la materia prima) o las características del producto están dirigidos a la función informativa. Finalmente, la función publicitaria se consigue al manifestarse oraciones imperativas, verbos enfocados desde el consumidor u orientados hacia acciones de consumo, complementos de régimen preposicional, de compañía y de modo, y subordinadas de modo, de tiempo y de finalidad, pues estas estructuras expresan claramente propuestas para el consumo (forma de preparación de cocteles o tragos, momento ideal para consumirlo, etc.) o

cuanto a lo léxico, aunque tampoco hay nada demasiado fijo, sí se manifiesta la conjunción de léxico general y ciertos vocablos con valor claramente terminológico, a los cuales responde el adjetivo *especializada*, en esta clase de *descripciones*.

En cuanto a este particular, el análisis de las doce descripciones comerciales especializadas permitió identificar cincuenta y una unidades con valor terminológico. Como criterio para considerarlos como tal, se contrastaron en tres fuentes lexicográficas: la edición del tricentenario del *Diccionario de la Lengua Española* (DRAE) y los mencionados *Introducción a la Cata de Vinos. Manual del vino* (MDV) y *Diccionario de términos de cata: Guía de consulta para mejorar sus conocimientos en la cata de vinos y los aspectos relacionados con ella* (DTC). La selección de estas fuentes obedece a la inexistencia de diccionarios especializados en el ron, por una parte; y a la cercanía de esta lengua de especialidad con los glosarios del mundo enológico, por la otra. El criterio de la RAE es, por tratarse de un estudio en lengua española, básico. A partir de estas fuentes, y de la bibliografía revisada en relación con el ámbito ronero, se conforma una definición provisional de las unidades identificadas, al final de la cual se constata su registro en MDV y DTC como términos, y si aparece recogido en DRAE con acepción terminológica (algunos con entradas precedidas por *Quím.*, *Fís.*), o acepción general relacionada directa o indirectamente con el sentido que adquieren en las descripciones comerciales especializadas; por ende, en el sector ronero.

De los cincuenta y un vocablos, treinta y dos presentan estructura simple (28 sustantivos, 4 adjetivos)

**Ron:** Especie de aguardiente obtenido por fermentación alcohólica y destilación del jugo de la caña de azúcar, o de melazas y subproductos de la fabricación del azúcar de caña. Para elaborar el ron, primero se prepara un mosto con melaza, residuos de destilación (vinazas), a veces también con las espumas provenientes del zumo de caña y agua. Después se provoca un proceso de fermentación en el mosto con diversas especies de levaduras, que puede favorecerse mediante inoculación. Tras un período de 2 a 5 días, termina la fermentación, y el licor alcohólico obtenido es destilado a 55-65 grados en un alambique o columna de destilación. El aguardiente resultante (fracción media de la destilación) se deja envejecer en barriles de roble. Antes de su expedición para el consumo, se efectúan las mezclas adecuadas para lograr una calidad homogénea; a veces se le da color artificialmente con azúcar quemado o caramelo y, por último, se clarifica por filtración o encolado.

**Aroma:** Conjunto de sensaciones naturales propias y positivas de una bebida. Pueden proceder de los *aromas primarios*, generarse durante la fermentación (*aromas secundarios*) o desarrollarse durante la crianza o envejecimiento (*aromas terciarios*). En sentido estricto, la sensación olorosa que se percibe por vía retronasal, cuando el ron está en la boca; por extensión olor agradable percibido en el ron incluida la olfacción directa. (MDV) (DTC) (DRAE: 2.m. Perfume, olor muy agradable)

**Edad:** Tiempo de permanencia de un ron en el barril. El ron, según su edad, obtiene diferentes calificativos como **añejo**, **extrañejo**, **reserva**. (Según el DRAE – edad: 2. f. Duración de algunas cosas y entidades abstractas.)

**Reserva:** Se aplica al ron que tiene una crianza mínima de tres años en envase de roble o en botella. (MDV) (DTC) (DRAE – reserva: 1.f. Guarda o custodia que se hace de algo, o prevención de ello para que sirva a su tiempo. 16. m. y f. Vino o licor que tiene una crianza mínima de tres años en envase de roble o en botella.

**Sutil:** Se aplica a la sensación delicada y de calidad, aunque poco pronunciada, provocada por el aroma o sabor de baja intensidad y agradable, fino y delicado, que hace al ron elegante. (DTC) (DRAE – sutil: 1. adj. Delgado, delicado, tenue.)

Diecinueve se producen mediante lexicalización, tal como se observa en los ejemplos a continuación.

*sustantivo + adjetivo*

**Equilibrio organoléptico:** Las propiedades organolépticas son todas aquellas descripciones de las características físicas que pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor, color. El **equilibrio organoléptico**, se percibe en las bebidas cuyos caracteres gustativos y olfativos se presenta bien conjuntados y sin defectos. Una buena bebida debe mostrarse como un conjunto armónico entre el aspecto, olfato y gusto. Expresión de calidad. (DRAE – organoléptico: 1.adj. Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.)

**Ron blanco:** Estilo básico del ron de color claro, con predominio de color amarillo matizado por una amplia gama de tonos verdes o dorados. Tres años de añejamiento. Es un ron suave, ligero y seco. (MDV) (DTC) (DRAE – blanco: 4. adj. Dicho de un vino o de la uva con que se elabora: De color dorado más o menos intenso, por oposición al tinto.)

**Ron complejo:** Ron que ofrece una amplia gama de sensaciones tanto en boca como en nariz y envía retronasal. Conjunción armónica y equilibrada de distintos aromas y sabores. (MDV) (DTC) (DRAE – complejo: Que se compone de elementos diversos.)

---

refieren un elemento que implica calidad, como el caso de la mención de los maestros roneros, que refuerza la persuasión como criterio de experto.

sustantivo + grupo preposicional

**Ciclo de añejamiento:** Proceso de envejecimiento del ron en barrica durante al menos tres años. Para producirse el **ciclo**, siempre que se elabora el ron, una parte regresa al barril, durante varios años más, cuyo resultado se añadiría a la futura producción. (DRAE – ciclo: 1.m. Período de tiempo que, acabado, se vuelve a contar de nuevo.)

grupo preposicional (con función sintáctica de locución adverbial modal)

**A la roca:** Forma de preparación que consiste en añadir 3 o 4 cubos de hielo a 60 ml de ron blanco en un vaso de cristal.

De las unidades identificadas, un conjunto aparece recogido en MDV y DTC —con lo cual, por su presencia en la especialidad enológica, se fundamenta su carácter de términos—, mientras el DRAE recoge al menos una acepción terminológica relacionada directa o indirectamente con el área de especialidad que se estudia (precedidas por *Quím.*, *Fís.*). Menciónense, como ejemplo, los casos de *ámbar*, *añejado*, *aroma*, *aroma intenso*, *barril*, *bouquet*, *brillantez*, *color*, *compuesto*, *concentración*, *dulce*, *envejecimiento*, *fuerza alcohólica*, *frescura*, *personalidad*, *reserva*, *ron blanco*, *ron complejo*, *ron ligero*, *ron suave*, *sabor*, *sutil*.

**Coloración, color:** Atributo que presenta la bebida en cuanto a su aspecto, correspondiente a la radiación luminosa del espectro visible por ella reflejada. Impresión que sobre los órganos del sentido de la vista producen las sustancias coloreadas del ron que sirve para su evaluación y puede dar una indicación rápida de su edad o estado de conservación. Se valora limpieza, tono/matiz y reflejos. (MDV) (DTC) (DRAE – color: 5.m. Carácter peculiar de algunas cosas. 9.m. *Fís.* Propiedad de la luz transmitida, reflejada o emitida por un objeto, que depende de su longitud de onda.)

En no pocos casos el DRAE, si bien no introduce la acepción con información terminológica, alguno de los significados recogidos sí pudieran considerarse con valor terminológico al estar asociados directamente con las características del producto, el proceso de producción o el *marketing* de los rones. Son 21: *aguardiente*, *bodega*, *chocolate*, *coctel*, *ciclo de añejamiento*, *consumidor*, *Cuba libre*, *Daiquirí*, *edad*, *equilibrio organoléptico*, *mezcla*, *Mojito*, *producción*, *producto añejado*, *ron*, *ron añejo*, *ron puro*, *ron refinado*, *tono*, *trago*, *transparencia*.

**Cuba Libre:** Coctel cubano resultante de la mezcla del ron blanco con refresco de cola. En ocasiones pueden usarse rones añejos, al gusto, pero lo correcto es usar un ron blanco ligero. La forma más común de tomarlo es en vaso ancho, acompañado de hielos y una rodaja de limón. Ingredientes: 42 ml (1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> onza) de ron blanco ligero o dorado, completar con refresco de cola, 15ml zumo de limón, dos o tres cubitos hielo, rodaja de lima o limón para decorar. Preparación: la receta más clásica consiste en poner en un vaso largo y fino los cubos de hielo, añadir el ron y terminar de completar el vaso con refresco de cola. Finalmente se añaden unas gotas de lima o limón y se adorna con una rodaja del mismo cítrico. También se conoce en otras áreas geográficas como: «Cubalibre» o «La Cubana». (Según el DRAE – Cubalibre: 1.m. Bebida compuesta por un licor, normalmente ron, y refresco de cola.)

Un grupo menor en la muestra revisada lo constituyen vocablos que, aunque recogidos por el DRAE, ninguna de las acepciones se corresponde con el sentido que adquieren en la descripción comercial especializada y, por tanto, en esta área de especialidad. Tal es el caso de *fondo* y *fórmula*.

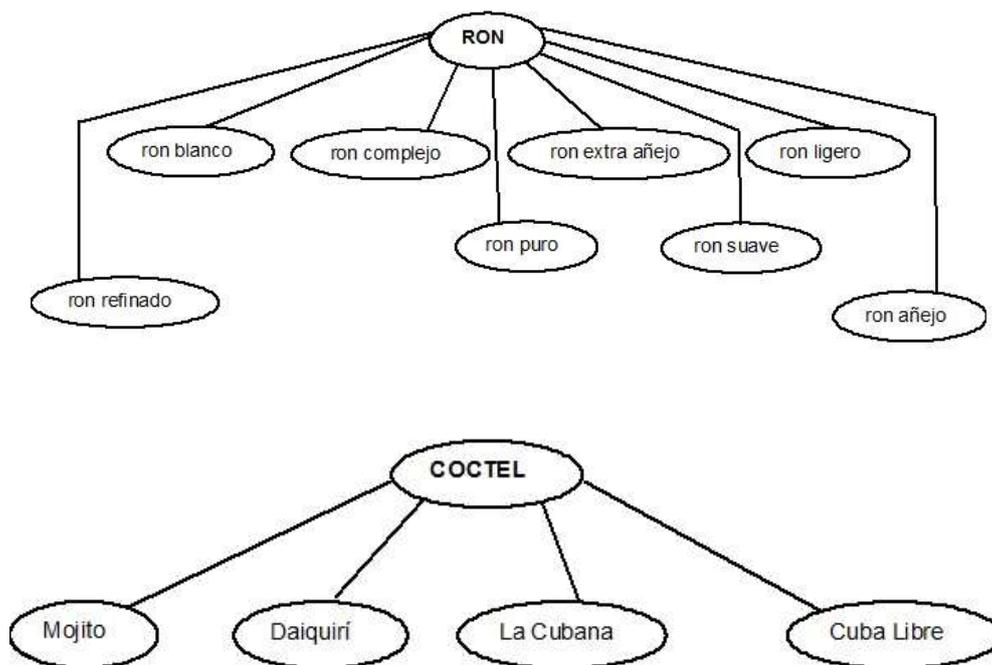
**Fondo:** Una vez ingerido, sabor final de un ron en boca.

**Fórmula:** Combinación y proporción de los elementos que forman un ron.

Finalmente, hay un grupo que no se encontró registrado en ninguna de las fuentes, pero como forman parte del vocabulario de la producción y comercialización del ron porque referencian características o procesos de esta industria, podrían integrarse a futuros diccionarios especializados. De este tipo aparecen 5: *añejamiento natural*, *aroma balanceado*, *a la roca*, *Maestro Ronero*, *ron extra añejo*.

**Maestro Ronero:** Persona encargada de la creación del ron, pero su labor no solo es esa, sino que su trabajo en la industria ronera incluye apreciable variedad de aspectos como la caña de azúcar al ron terminado; la producción directa hasta las investigaciones, proyectos, diseños técnicos, y otros; las decisiones inmediatas por urgencias de producción hasta la paciente espera para completar en años el necesario añejamiento; garantizar la estabilidad de un ron conocido hasta el desarrollo de nuevos rones por requerimientos del mercado; el cuidado y ordenamiento de aguardientes y rones según tipos y edades en una ronera hasta involucrarse con todas las roneras del país; las exigencias de producción de alcohol puro hasta la riqueza de las mezclas necesarias en aguardientes y rones; el exigente resultado económico hasta la estabilidad de la calidad del ron cubano que además conserve la tradición heredada.

Del análisis léxico-semántico también realizado por Gama García, se identificó como fenómeno más significativo la hiperonimia, que genera en la lengua de este sector verdaderas redes terminológicas, como las que se aprecian a continuación:



Así, este primer acercamiento al léxico del sector ronero en el español de Cuba demuestra su pertinencia para la variante del español que hablamos, y su incidencia en la descripción identitaria de la nación, al lograr identificar características que distinguen las descripciones comerciales especializadas como un tipo de texto de la lengua de especialidad del sector ronero, a través de las cuales puede comenzar a realizarse la recopilación de las unidades léxicas del ramo para futuros diccionarios de la especialidad.

### Bibliografía

- Bajo Santiago, F. (2003). *La terminología enológica del español en el siglo XIX*, en *Asclepio*, Vol 55, No 2, Universidad Rovira i Virgili. <https://doi.org/10.3989/asclepio.2003.v55.i2.108>
- Cárdenas Molina, Gisela y Antonia María Tristán (2016): *Diccionario ejemplificado del español de Cuba*, Instituto de Literatura y Lingüística, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 2016.
- Corporación Cuba Ron S.A. (s.f.). *El ron cubano no tiene secretos*. <http://www.cubaron.com/es/resenas/historia/370-el-ron-cubano-no-tiene-secretos>
- Corporación Cuba Ron S.A. (s.f.). *Ron Ligero, expresión genuina de la cultura cubana*. <http://www.revistasexcelencias.com/excelencias-gourmet/un-viaje-gourmet-por-excelencia/catas/ron-ligero-expresion-genuina-de-la-cultura>
- Gama García, Glenda (2018): «La descripción comercial especializada de rones cubanos: análisis léxico-semántico y morfosintáctico de una muestra de *Cubay* y *Havana Club*», Yamilé Pérez García (dir.), Trabajo de Diploma, Departamento de Lingüística y Literatura, UCLV, 2018.
- Miranda, F. y Countinho, M. A. (2010). Las etiquetas como género de texto: un abordaje comparativo. En Ibáñez Rodríguez, M. (ed. et al) *Vino, Lengua y Traducción*, Universidad de Valladolid, España 2010. Y en *Actas do II Congreso sobre la Lengua de la Vid y el Vino, y su Traducción*.
- IES. (2013). *Diccionario de términos de cata: Guía de consulta para mejorar sus conocimientos en la cata de vinos y los aspectos relacionados con ella*, Fondo Social Europeo, Tenerife. [https://vinatigo.com/descargas/diccionario\\_vino\\_vinatigo.pdf](https://vinatigo.com/descargas/diccionario_vino_vinatigo.pdf)
- Pascual Cabrerizo, M. (2006): Aproximación al estudio de una lengua de especialidad: el enoturismo, Trabajo de investigación tutelado, Facultad de Traducción e Interpretación, Universidad de Valladolid, 2006.
- Pérez Salas, A. (s.f.). *Introducción a la Cata de Vinos. Manual del vino*. <http://www.bibliotecaonzalodeberceo.com/musica/manualdelvino.pdf>
- Real Academia Española (2017): *Diccionario de la lengua española*, versión on line de la 23ª edición, en <http://dle.rae.es/?w=diccionario>
- Schilardi, M. & Perlba, V. (2014). Diseño gráfico de etiquetas para envases de vino. Definición de descriptores para un análisis de componentes sintácticas. *Huellas* 8, pp. 147-154. [www.bdigital.unqu.edu.ar/objetos.../016-schilardi-perlbach-revistahuellas2014-n8.pdf](http://www.bdigital.unqu.edu.ar/objetos.../016-schilardi-perlbach-revistahuellas2014-n8.pdf)
- Signos. *Sondeo del ron cubano*, n.º 68, 2014, ISSN 0864- 1390. [www.revistasignos.com/signos-68/](http://www.revistasignos.com/signos-68/)